

Guide de préparation

HARIO V60

Matériel

Une V60 en céramique

Une carafe en verre ou une grande tasse

Un filtre spécial pour V60-02

Un moulin à café

Une balance avec chronomètre

Une bouilloire à col de cygne

16g de notre café Rwanda BIO

Recette

Café: 16g

Mouture: Moyenne

Eau: 240g pour 2 tasses

Température: 92°C

Temps total d'extraction:

3 minutes 15 secondes

1. Commencez par chauffer l'eau à la température indiquée et mouline le café.
2. Placez le filtre en papier dans la V60 et rincez-le avec de l'eau chaude, puis videz l'eau utilisée.
3. Versez le café moulu dans la V60 et tarez la balance.
4. Utilisez la technique des 5 versements, en versant 50g d'eau à chaque fois.
5. Pour la pré-infusion, versez 50g d'eau pour saturer tout le café et lancez le chronomètre.
6. Après 40-45 secondes, versez 50g d'eau en effectuant des mouvements circulaires, du centre vers l'extérieur, sans toucher le filtre.
7. Répétez cette opération pour les 3ème, 4ème et 5ème versements, en ajoutant à chaque fois 50g d'eau.
8. À 3 minutes, l'infusion devrait être terminée. Retirez le filtre, remuez légèrement le café dans la carafe et servez dans la tasse.



RWANDA BIO

SPECIALTY
FILTER COFFEE