

Methode

HARIO V60

Material

Ein V60 Keramik

Eine Glaskaraffe oder eine grosse Tasse

Ein spezieller Filter V60-02

Eine Kaffeemühle

Eine Waage mit Stoppuhr

Ein Wasserkocher mit geschwungenem Hals

16 g unseres Kaffees Rwanda BIO

Zubereitung

Kaffee: 16 g

Mahlgrad: Mittel

Wasser: 240 g – 2 Tassen

Temperatur: 92 °C

Brühzeit: 3 Minuten 15 Sekunden

1. Erhitzen Sie das Wasser auf die angegebene Temperatur und mahlen Sie den Kaffee.
2. Setzen Sie den Papierfilter in den V60 ein und spülen Sie ihn mit heissem Wasser durch, kippen Sie das verwendete Wasser anschliessend wieder aus.
3. Geben Sie den Kaffee in den V60 und stellen Sie die Waage auf null.
4. Übergiessen Sie den Kaffee wie folgt schrittweise fünf Mal mit jeweils 50 g Wasser.
5. Vorbrühen: Befeuchten Sie den gesamten Kaffee mit 50 g Wasser und starten Sie die Stoppuhr.
6. 2. Aufguss: Geben Sie nach 40-45 Sekunden 50 g Wasser in einer kreisförmigen Bewegung von der Mitte nach aussen hinzu, ohne den Filter zu berühren.
7. Fahren Sie mit einem dritten, vierten und letzten Aufguss mit jeweils der gleichen Menge Wasser bis insgesamt 250 g fort.
8. Nach 3 Minuten sollte der Brühvorgang abgeschlossen sein, nehmen Sie den Filter ab, rühren Sie den Kaffee in der Karaffe um und servieren Sie ihn in der Tasse.



RWANDA BIO

SPECIALTY FILTER COFFEE