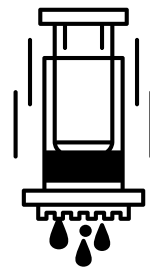


INGRESSO

# Колумбия Эль Вергель в аэропрессе

перевернутый метод



## вам понадобится

- Аэропресс
- Бумажный фильтр
- Весы
- Чайник
- Кофемолка
- 15 г кофе
- 250 г воды
- Температура воды: 95-94 °C
- Размер помола – чуть меньше среднего мы использовали кофемолку MАНLКOENIG Guatemala помол №7

## ГОТОВИМ

- 1.Согрейте воду до 95 C
- 2.Вставьте плунжер в аэропресс, поместите перевернутый аэропресс на весы
- 3.Вставьте бумажный фильтр в сетку, пролейте через фильтр немного горячей воды.
- 4.Засыпьте 15 г кофе, включите таймер
- 5.Залейте 250 г воды, перемешайте, установите крышку фильтра на место. Оставьте на 1 минуту.
- 6.На отметке 1:00 накройте аэропресс серверовочный чайником, переверните аэропресс, и начните продавливать поршень в течение 20-30 секунд.
- 7.Время экстракции 1.20 – 1.30