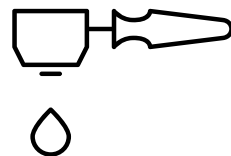




INGRESSO

Э С П Р Е С С О

Б Л Е Н Д   Б Р А З И Л И Я   К О Л И Б Р И



Бленд Бразилия Колибри с фермы Экоагрикола, натуральной обработки. Такой метод обработки подходит как для эспрессо, так и для приготовления в фильтре. В эспрессо особенности этого лота раскрываются наиболее ярко.

Вес: Мы рекомендуем, чтобы вес готового эспрессо был примерно в два раза больше веса исходной порции молотого кофе. Это соотношение позволяет достичь оптимального уровня экстракции, благодаря которому максимально раскрывается вкус и аромат кофе.

Помол: Настройте уровень помола таким образом, чтобы время приготовления эспрессо составляло примерно 23-35 секунд. Если процесс экстракции происходит слишком быстро, сделайте помол мельче, и наоборот, если он слишком затягивается, то поменяйте помол на более крупный.

Наши базовые параметры эспрессо:

- Эспрессо машина: DALLA CORTE XT
- Кофемолка: DALLA CORTE DC ONE
- Корзинка: VST 18 гр
- Вход (количество молотого кофе): 16.5 гр
- Выход готового напитка: 32-33 гр
- Время экстракции: 23 сек

На выходе вас ждет сбалансированный сладкий эспрессо с оттенками темной карамели, брауни и сливы.

Для тех, кто предпочитает кофе с молоком бленд Бразилия Колибри отлично сочетается с молоком, придавая напитку кремовую текстуру.

*Все наши рекомендации представляют собой лишь базовое руководство, поскольку начальные условия приготовления кофе, такие как кофемолка, качество воды и личный вкусовой опыт, могут значительно отличаться.*