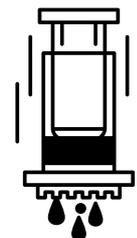


INGRESSO



Рецепт от создателя аэропресса Алана Адлера

вам понадобится

- Аэропресс
- Бумажный фильтр
- Весы
- Чайник
- Кофемолка
- 15 г кофе
- 90 г воды
- Температура воды: 80 °C
- Размер помола – мелкий (под эспрессо)
- Общее время заваривания: 1.20 - 1.30 мин.

ГОТОВИМ

1. Согрейте воду до 80 C
 2. Вставьте бумажный фильтр в сетку, пролейте через фильтр немного горячей воды, установите аэропресс на кружку (прямой способ).
 3. Засыпьте 15 г кофе, встряхните аэропресс, чтобы выровнять слой кофе.
 4. Залейте воду до отметки «1», активно размешивайте 10 секунд.
 5. Установите поршень, продавливайте медленно 20-60 секунд.
- Время экстракции 1.20 - 1.30
- В результате получается концентрат или кофе в стиле «эсперессо». Добавьте горячую воду и приготовьте американо.