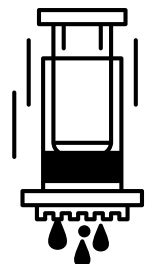


INGRESSO

Бразилия конилон Витория в аэропрессе

байпас — готовим концентрат



вам понадобится

- Аэропресс
- Бумажный фильтр
- Весы
- Чайник
- Кофемолка
- 30 г кофе
- 400-450 г воды
- Температура воды: 95 °C
- Размер помола – чуть меньше среднего мы использовали кофемолку МАНЛКОЕНИГ Guatemala помол №7

Байпас — это добавление воды в уже готовый концентрат напитка. Этот способ позволяет отрегулировать вкус и крепость кофе

ГОТОВИМ

- 1.Согрейте воду до 95 С
- 2.Вставьте плунжер в аэропресс, поместите перевернутый аэропресс на весы
- 3.Вставьте бумажный фильтр в сетку, пролейте через фильтр немного горячей воды.
- 4.Засыпьте 30 г кофе, включите таймер
С 0:00 до 0:15 добавьте 180 мл воды.
С 0:15 до 00:45 секунд перемешивайте.
- 5.Установите крышку фильтра на место.
- 6.На отметке 1:10 накройте аэропресс серверовочный чайником, переверните аэропресс, и начните продавливать поршень в течение 20-30 секунд. Время экстракции 1.30 - 1.40
- 7.Добавьте 200–250 г горячей воды по вкусу.