

INGRESSO

# Рецепт воронка V60



## вам понадобится

- воронка v60
- Бумажный фильтр
- Весы
- Чайник
- Кофемолка
- 18 г кофе
- 250 г воды
- Температура воды: 95 °C
- Размер помола – средний под фильтр
- Общее время заваривания: 2,5–3 мин.

## ГОТОВИМ

1. Согрейте воду до 95 C
2. Вставьте фильтр в воронку и смочите его горячей водой
3. Смолите кофе, засыпьте его в фильтр и аккуратно постучите по нему, чтобы выровнять поверхность молотого кофе.
4. Поместите воронку V60 на чашку и установите их на весы.
5. Предсмачивание и заваривание:
  - Запустите таймер: 0:00 – Заливаем первые 50 гр воды, стараясь по максимуму смочить весь кофе.
  - 0:30 – второе вливание 50 гр
  - 1:00 – третье вливание 50 гр
  - 1:30 – четвертое вливание 50 гр
  - 2:00 – пятое вливание 50 гр

Время экстракции 2.30 – 3.00