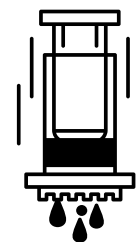


INGRESSO

Рецепт в аэропрессе



вам понадобится

- Аэропресс
- Бумажный фильтр
- Весы
- Чайник
- Кофемолка
- 15 г кофе
- 250 г воды
- Температура воды: 90 °C
- Размер помола – чуть меньше среднего
- Общее время заваривания: 1.20 - 1.30 мин.

ГОТОВИМ

1. Согрейте воду до 90 C
2. Вставьте бумажный фильтр в сетку, пролейте через фильтр немного горячей воды, установите аэропресс на кружку (прямой способ).
3. Засыпьте 15 г кофе, степень помола — чуть меньше среднего, по виду он должен быть между помолами для эспрессо и пуровера (мы использовали кофемолку MАНLКOENIG Guatemala помол №8).
4. Залейте 250 г воды, перемешайте, через 30 секунд, закройте поршнем.
5. В 1:00 медленно начинайте продавливать поршень в течение 20-30 секунд.

Время экстракции 1.20 – 1.30