

INGRESSO

Рецепт френч пресс



вам понадобится

- Френч пресс
- Весы
- Чайник
- Кофемолка
- 48 г кофе
- 480 г воды
- Температура воды: 96 °С
- Размер помола - средний
- Общее время заваривания: 5.00 мин.

ГОТОВИМ

0:00 Кофе засыпьте во френч пресс.

Добавьте воды 100 мл

0:00 – 0:30 ЦВЕТЕНИЕ

Подождите 30 секунд. Кофе должен набухнуть и увеличиться в объеме

0:30 – 4:30 ЗАВАРИВАНИЕ

Долейте оставшуюся воду.

Подождите 4 минуты пока кофе заварится

4:30 – 4:45 Сломайте образовавшуюся кофейную корку ложкой.

Снимите пенку (в ней много горечи)

4:45 – 5:00 Вставьте поршень в колбу и медленно отпустите его.

Кофе готов!