

5 kroków Z CHEMEXEM

podobnie parzymy:



V60



Kalita

01 PRZYGOTOWUJEMY

Zagotuj wodę i umieść filtr w naczyniu.

02 PŁUCZEMY



Przelej filtr dużą ilością gorącej wody

– nie chcesz, żeby Twoja kawa miała papierowy posmak.

03 WSYPUJEMY

Wylej wodę z naczynia i umieść w filtrze swoją ulubioną kawę specialty.

Pamiętaj: idealna temperatura wody to 90-95 stopni Celsjusza.



04 PARZYMY



Zacznij od preinfuzji, czyli wstępnego parzenia. Wlej powoli ilość wody odpowiadającą dwukrotnej masie kawy, rozpocznij kolistymi ruchami od środka.

Odczekaj 30 sekund.

05 ZALEWAMY



Dolej pozostałą część wody

– nie lej jej bezpośrednio po filtrze.

Proces parzenia powinien trwać około 3 minut.