

EUROPA

KAFFE & TE



BRYGGEOPSKRIFT
AEROPRESS

BRYG DEN PERFEKTE AEROPRESS



15 g



250 ml / 95 °C



Medium



02:50 min.



Læs mere

Om bryggemetoden

Aeropress er en billig og holdbar kaffebruger – perfekt som rejsekammerat. Den er nem at bruge og rengøre, og så er den velegnet til brygning af alt fra espresso-lignende kaffe til filterkaffe. Sammenlignet med andre bryggemetoder er antallet af bryggeopskrifter uendeligt, og der er et stort fællesskab af Aeropress-brugere, som deler opskrifter og teknikker, og så afholdes der også et årligt verdensmesterskab!

Denne opskrift er udviklet til at brygge en smagfuld, let filter-lignende kaffe. Det bedste resultat opnås ved brug af vægt og timer.

Fremgangsmåde

- Læg et papirfilter i filterholderen og monter holderen på Aeropressen.
- Sæt et krus eller en kande på vægten, placer herefter Aeropressen på kruset eller kanden, (undgå skrøbeligt service), og tilsæt 15 g kværnet kaffe.

00:00 - 00:10 min.

- Start timeren og tilføj 100 g varmt vand.

00:10 - 01:00 min.

- Vent! Denne fase kaldes bloom, hvor kaffen afgasser, og derefter er den klar til en bedre ekstraktion.

01:10 - 01:20 min.

- Tilføj 150 g varmt vand.

01:20 - 02:20 min.

- Giv nu kaffen 4 hurtige omrøringer og monter derefter stempeldelen uden at presse ned endnu. Der skabes et vakuum, som forhindrer væsken i at løbe igennem.

02:20 - 02:50 min.

- Fjern vægten, inden du forsigtigt presser stemplet ned, indtil al væsken er løbet igennem.

BRUG FOR MERE KAFFE?

europakaffeogte.dk