

EUROPA

KAFFE & TE



BRYGGEØPSKRIFT
HÅNDBRYG

01
HARIO

APPROX. XGS-36
300 MADE IN JAPAN

BRYG DEN PERFEKTE HÅNDBRYG



29 g



500 ml / 95 °C



Medium



02:40 min.



Læs mere

Om bryggemetoden

Håndbryg med en kaffetragt er en god metode til at brygge smagfulde og komplekse kaffer. Metoden giver gode muligheder for at eksperimentere og dermed også påvirke smagen i den færdige kop.

Tip: Kaffetragtens design og typen af papirfilter, du bruger, vil påvirke smagen. Vi anbefaler blegede/hvide papirfiltre, da de brune afgiver mere smag af papir.

Fremgangsmåde

- Placer papirfiltret i kaffetragten, og skyl det med kogende vand. Det hjælper med at fjerne den uønskede papirsmag og samtidig er det med til at forvarme dit brygudstyr.
- Tilføj formålet kaffe midt i filtret, og husk at hælde skyllevandet ud. Stil kanden på vægten, og nulstil din vægt.

00:00 - 00:10 min.

- Start timeren, og hæld forsigtigt 60 g vand på, så al kaffen vædes.

00:10 - 00:40 min.

- Vent! Denne fase kaldes bloom, hvor kaffen afgasser og er derefter klar til brygning.

00:40 - 01:10 min.

- Nu hældes 220 g vand over kaffen i cirkulære bevægelser. Vær sikker på, at alt kaffen vædes jævnt, uden at vandniveauet bliver for højt.

01:10 - 01:40 min.

- Lad nu vandet løbe igennem kaffen, indtil der er 1/3 vand tilbage i kaffetragten.

01:40 - 02:10 min.

- Hæld endnu en gang 220 g vand over kaffen.

02:10 - 02:40 min.

- Vent til vandet er løbet helt igennem. Server, drik og nyd din friskbryggede kaffe!

BRUG FOR MERE KAFFE?

europakaffeogte.dk