

EUROPA

KAFFE & TE



VEJLEDNING TIL
KAFFEKVÆRN



BLIV EKSPERT I DIN KAFFEKVÆRN

Formålet med at kværne kaffen korrekt er, at en tilstrækkelig mængde af kaffens overflade vædes af vand, så der udtrækkes nok af den ønskede smag, og samtidig ikke for meget af den uønskede smag, som kaffebønnen indeholder.



Læs mere

Hver bryggemetode har, afhængig af forskellige parametre som bryggetid, vandets temperatur og omrøring, sin optimale formalingsgrad. For at gøre det så nemt som muligt for dig at finde den rigtige formalingsgrad, har vi lavet en guide som et godt udgangspunkt.

Når du er blevet fortrolig med din kaffekværn og bryggerutine, opfordrer vi til, at du prøver forskellige indstillinger på kværnen. Dit personlige "sweet spot" ligger måske blot et par hak væk fra din "standardindstilling".

FINT KVÆRNET			MEDIUM KVÆRNET			GROFT KVÆRNET		
Finere	↔	Grovere	Finere	↔	Grovere	Finere	↔	Grovere
Espresso			Håndbryg under 2 kopper			Koldbryg		
	Mokkakande		Håndbryg over 2 kopper		Stempelkande			
Aeropress som espresso			Kaffemaskine			Cupping		
			Aeropress som sort kaffe					

KVÆRN FINERE HVIS	KVÆRN GROVERE HVIS
<ul style="list-style-type: none">• Vandet løber for hurtigt igennem.• Kaffen er vandet, tynd eller svag.• Kaffen smager surt eller salt.• Ikke alt kaffegrumsen er vådt.	<ul style="list-style-type: none">• Vandet løber for langsomt igennem.• Kaffen er stærk eller for kraftig.• Kaffen smager bittert eller støvet.• Kaffegrumsen ser mudret ud, eller filteret tilstopper.

BRUG FOR MERE KAFFE?

europakaffeogte.dk