

Handfilter V60



Brühzeit

2:30 min

Kaffeemenge

16g

Wasser

250ml - 94C

Kaffee zu Wasser Ratio

1:16

Kaffee mahlen: Achte drauf, den Kaffee für den Filteraufsatz mittel bis grob zu mahlen. Filter einsetzen und durchspülen: Den Papierfilter einmal gut mit heißem Wasser durchspülen. So wird der Papiergeschmack vom Filter entfernt und das Kännchen vorgewärmt. Schütte dann das Wasser wieder weg. Gemahlene Kaffee in den Filteraufsatz füllen: Waage auf null stellen. Bloom: Starte die

Stoppuhr. 50g Wasser aufgießen und den Kaffee 45sek. aufblühen lassen. Wasser aufgießen: Nach 45sek., gieße 150g Wasser auf, bei 1:30min. gieße die letzten 50g Wasser auf. Bitte beachte: Immer in langsamen Kreisbewegungen aufbrühen, damit der Kaffee gleichmäßig extrahiert! Gieße bitte niemals auf den Rand, folge immer dem inneren Ring eines Kreises.