



**Кемекс** был создан в 1941 году доктором химических наук Питером Шлюмбомом (Peter Schlumbohm). Говорят, он хотел иметь возможность быстро и без особых хлопот заваривать вкусный кофе в своей лаборатории.

Конструкция.

**Основой для кемекса стала колба Эрленмайера** и

обычная лабораторная воронка из стекла. Колба получила углубление по высоте с носиком, позволяющее легко разливать напиток. Оно также помогало воздуху, вытесняемому из колбы горячей водой при заваривании, легко выходить наружу. Посередине колбы Эрленмайера разместился небольшой круглый выступ («пупок»), обозначающий половину объема нижней части. В месте соединения верхней и нижней части был размещен деревянный прихват с подвязкой из кожи.

#### **Рецепт.**

Во-первых, необходимо использовать только свежее обжаренный кофе. Поверьте, напиток, приготовленный из старых зерен (более месяца после обжарки), вы скорее всего выльете в раковину. Уж слишком очевидными становятся все дефекты кофе при заваривании в кемексе. То же самое относится и к свежему кофе: сладкие цветочные нотки Эфиопии Иргачеффе, специй и мускатного ореха в Муссонном Малабаре, тропических фруктов в Колумбии Сантуарио Эль-Пласер – приятным образом проявляются во вкусе. Во-вторых, если вы отступаете от рекомендованной дозировки кофе и воды – примерно 30 грамм кофе на 540 мл воды – придется поэкспериментировать с помолом. Мы рекомендуем соблюдать пропорцию 1:17-1:18, то есть на 1 г кофе необходимо использовать 17-18 мл воды. Если вы хотите приготовить, например, 250 мл напитка, то кофе можно брать и 14 грамм, но в этом случае помол должен быть более мелким, а если, скажем, 750 мл воды и 44 грамм кофе, то более грубым. Переэкстракция или недоэкстракция сразу же даст о себе знать.

#### **Перейдем к практике.**

Что нам понадобится для того, чтобы приготовить вкусную чашку кофе в кемексе?

Чистая питьевая вода (общая минерализация 70-150ppm, температура 92-95°C)

Кофемолка – помол крупный, как сахарный песок

Весы с таймером (можно мерить и на глаз, но есть риск недоэкстрагировать или переэкстрагировать кофе при неправильной дозировке)

Кемекс и фильтр для заваривания

Свежее обжаренный кофе – желательно какой-нибудь сорт с кислинкой, например, Руанда Мутетели или Кения Гичерори АА, чтобы получить яркую ягодную чашку.

Общее время приготовления кемекса: 4-5 минут при использовании 30г кофе на 540мл воды.