



Аэропресс

Быстрый и чистый способ заваривания. Можно приготовить чашку некрепкого кофе или получить крепкий, более концентрированный кофе, который можно разбавить водой. Возможно заваривать кофе подбирая разный помол и давление, создавая удивительно разные вкусы. Аэропресс удобно брать с собой в поездку.

Рецепт:

Свежеобжаренный кофе среднего помола. Такой помол получается за 7-9 секунд в электрической кофемолке

Рекомендуем для аэропресса уникальные сорта кофе, свежеобжаренный кофе, элитный кофе.

16 гр кофе на 225 гр воды.

Что делать:

Доведите фильтрованную воду до кипения.

Поместите фильтр на дно цилиндра, поставьте аэропресс на чашку, ополосните его горячей водой и вылейте использованную воду.

Насыпьте молотый кофе на фильтр в цилиндре.

Медленно влейте всю воду (225 гр) на свежемолотый кофе.

При помощи ложки медленно мешайте кофе по направлению сверху вниз и слева направо.

Вставьте поршень в цилиндр и медленно приподнимите его, создавая внутри разряжение воздуха.

На 1-й минуте начинайте продавливать воду поршнем на протяжении 25 секунд; общее время заваривания должно быть в интервале 1:25 – 1:30 мин.

Помешайте напиток и получайте удовольствие!