



BRYGGEGUIDE

VÆLG GOD KAFFE TIL KANDEN

Peter Larsen
Kaffe®

TIPS OG TRICKS

Kaffedosering er ikke altid fast, prøv at øge eller reducere mængden af kaffe, for at finde din foretrukne dosering.

Kalk og kaffe er ikke gode venner. Vil du have den bedste smag frem, skal du bruge kalkfattigt vand, gerne kildevand.

Et tørt papirfilter afgiver smag under brygningen, så skyl altid filteret inden det bruges.

Dit vand skal ikke bulderkoge, når du hælder det over kaffen. 92-94°C er en optimal temperatur



SMAGEN AF FORMALET KAFFE



Blanding 66

De klassiske kaffesorter fra Syd- og Mellemamerika, Østafrika samt Sydøstasien giver dig en god og kraftig kop kaffe. En god intensiv kaffesmag med en behagelig bitterhed. Blanding 66 er Rainforest Alliance certificeret.



Original 72

I denne kaffe får du en unik blanding af bønner fra Syd og Mellemamerika, Sydøstasien og Østafrika. Dette giver tilsammen en fyldig kaffe med en let sødme samt en rund og behagelig eftersmag. Original 72 er Rainforest Alliance certificeret.



Mørkristet 92

Her får du en groftmalet og mørkristet kaffe med noter af mørk chokolade og en krydret eftersmag. Perfekt til stempelkande. Mørkristet 92 er Rainforest Alliance certificeret.



Økologisk Fairtrade 95

Bønnerne i denne økologiske blanding kommer fra Syd & Mellemamerika. Dette giver en dejlig aroma og smagsoplevelsen karakteriseres som frisk, frugtig syrlighed med en behagelig eftersmag. Økologisk Fairtrade 95 er Økologisk og Fairtrade certificeret.



Blanding 99

Denne kaffe er til dig, som ønsker den gode kaffesmag men gerne vil undgå koffein. Kaffen er 99,9% fri for koffein og har en blød og fyldig kaffe med bønner fra Andesbjergenes skrån timer i Colombia. Koffeinfri 99 er Fairtrade certificeret.

POUR OVER

Pour over metoden er til den dedikerede kaffeentusiast, der gerne vil nørde med at få alle smagsnuancer ud af kaffen. Med denne metode kan du nemt lege med smagen ved at ændre på forholdet mellem vand og kaffe.

Formalingsgrad: fintmalet

UDSTYR:

Tragt, filter, vægt, kande eller kop

Bryggetid: 3 minutter

Vandtemperatur: 96°C

Vand: 360g filtreret vand

Kaffe: 21g, fintmalet

BRYGGEMETODE:

1. Placer filteret i din tragt og skyl det godt igennem med varmt vand. Det fjerner filtersmagen fra filteret og varmer udstyret op.
2. Hæld rens vandet ud igen.
3. Hæld 40g vand over kaffen og lad den "gasse af".
4. Hæld gradvist yderligere 320g vand over. Forsøg at ramme de mørke områder.
5. Lad kaffen blomstre i 20-30 sek.



STEMPELKANDE

Stempelkaffe henvender sig til alle. Det er nemt at brygge en simpel og velsmagende kop kaffe på en stempelkande, men det er også supernemt at skrue op for nørderiet.

Formalingsgrad: groftmalet

UDSTYR:

Stempelkande(1 liter), vægt

Bryggetid: 4 minutter

Vandtemperatur: 96°C

Vand: 820g

Kaffe: 50g, groftmalet

BRYGGEMETODE:

1. Skyl glaskanden i varmt vand inden brug, for at varme den op.
2. Hæld 50g kaffe ned i stempelkanden.
3. Hæld 820g vand over kaffen, det svarer til den øverste del af metalringen på kanden.
4. Lad det stå i 4 min.
5. Omrør vand og kaffe med en ske, det får den 'skorpe' af kaffen, der er dannet i det øverste lag til at dale mod bunden.
6. Vent 2-3 minutter.
7. Tryk stemplet i bund, langsomt og omhyggeligt. Nyd din kaffe.



KAFFEMASKINE

Kaffemaskinen er den nok mest anvendte bryggemetode i de flestes hjem. Et tryk, og duften af friskbrygget kaffe fylder køkkenet. Vandet der let løber gennem bønnerne, og snart er koppen fyldt med ren nydelse.

Formalingsgrad: fintmalet

UDSTYR:

Kaffemaskine, filter, vægt

Bryggetid: 5 minutter

Vandtemperatur: 96°C

Kaffe: 7g pr. kop

BRYGGEMETODE:

1. Placer filteret i din tragt og skyl det godt igennem med varmt vand. Det fjerner filtersmagen fra filteret og varmer udstyret op.
2. Hæld rens vandet ud igen.
3. Hæld kaffe i filteret svarende til det antal kopper du ønsker. Vi anbefaler 7g kaffe pr. kop.
4. Start maskinen. Nyd duften og din gode kop kaffe.



Bliv en bedre
hjemmebarista



Smagfuld kaffe



Kaffe med god
samvittighed



Peter Larsen
Kaffe®



Peter Larsen Kaffe



peterlarsenkaffe



Peter Larsen Kaffe



peterlarsenkaffe