



COLDBREW

Erfrischender geht es nicht im Sommer! Coldbrew ist eine hervorragende Variante zu Filterkaffee oder Espresso mit Milch(alternativen) auf Eis. Das Besondere ist, dass durch das Brühen mit kaltem Wasser der jeweilige Röstkaffee noch einmal viel definierter seine Aromen offenbart. Coldbrew hat nicht so viel Säure und weniger Bitterstoffe und ist dadurch wesentlich milder im Geschmack.

1. 100 g Kaffeebohnen grob mahlen
2. Kaffeemehl in ein Gefäß geben, das mindestens 1L Wasser fasst
3. Kaffeemehl mit 1L zimmertemperaturtem Wasser aufgießen und gut umrühren
4. 24 h gekühlt abgedeckt extrahieren lassen
5. Extraktion durch einen Papierfilter in ein anderes Gefäß abseihen
6. Danach kaltstellen und auf Eis servieren.

Viel Spaß!