

THE BARN Brüh Anleitung - Handfilter



Equipment:	V60 oder Kalita, Waage, Stoppuhr, Handmühle, Kännchen, heißes Wasser, Kaffeebohnen
Brew Time:	2:00 min
Water:	250 g bei 95 Grad Celsius
Coffee beans:	16 g

Setze Deine V60 oder Kalita auf das Kännchen. Den Papierfilter einmal gut mit heißem Wasser durchspülen. So wird der Papiergeschmack vom Filter entfernt und das Kännchen wird vorgewärmt. Das Wasser dann bitte entfernen. Die Kaffeebohnen auf mittlerer Stufe mahlen. Das Kaffeepulver in den Filter geben und die Waage auf Null stellen. Das Wasser kocht nun. Starte die Stoppuhr. 30g Wasser aufgießen um den Kaffee aufblühen zu lassen. Nach 30 Sek: Gieße 70g Wasser auf. Bei 50 Sek: Gieße 50g Wasser auf. Bei 1:15 Min: Gieße 50g Wasser auf. Bei 1:40 Min: 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 Bagels.

Schmeckt gut, oder? Noch einen brühen und den Morgen genießen!

Keine Bohnen mehr zuhause? Besuche unseren Webshop: www.thebarn.de

