

THE BARN Brew Guide - Chemex

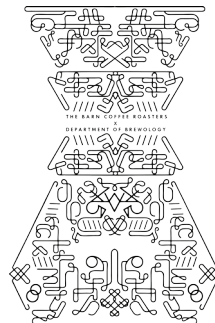


Equipment:	Chemex, Filter, Scale, Timer, Grinder, Pitcher, Hot Water, Coffee Beans
Brew Time:	4:00 min
Water:	500 ml at 95 degrees celsius
Coffee beans:	33g

Give the paperfilter a good rinse with hot water. It removes all paper taste from the filter and pre-heats your Chemex. Remove the rinsing water. Grind your coffee beans to a medium to coarse grind setting. Add the coffee and tare your scale. Have your boiling water ready. Start your timer. Pour 70 ml water to create the bloom. At 30 secs: Pour in 100 ml water. Repeat with 50 ml every 20-30 secs. Avoid letting the water rise too high.

Remember to pour in circular motions so all coffee is extracted nicely! Never pour on the sides - follow the inner ring of a bagel form.

Tastes good huh? Make another and enjoy your morning!



No beans at home? Visit our webshop: www.thebarn.de

THE BARN Brüh Anleitung - Chemex

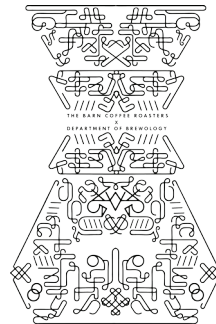


Equipment:	Chemex, Filter, Waage, Stoppuhr, Handmühle, Kannchen, heißes Wasser, Kaffeebohnen
Brühzeit:	4:00 min
Wasser:	500ml bei 95 Grad Celsius
Kaffeebohnen:	33g

Den Papierfilter einmal gut mit heißem Wasser durchspülen. So wird der Papiergeschmack vom Filter entfernt und die Chemex wird vorgewärmt. Das Wasser dann bitte entfernen. Die Kaffeebohnen auf mittlerer bis grober Stufe mahlen. Das Kaffeepulver in den Filter geben und die Waage auf Null stellen. Das Wasser kocht nun. Starte die Stoppuhr. 100ml Wasser aufgießen um den Kaffee aufblühen zu lassen. Nach 30 Sek: Gieße 50ml Wasser alle 20-30 Sek nach. Wichtig: Vermeide, das Wasser zu hoch steigen zu lassen.

Immer in langsamen Kreisbewegungen aufbrühen, damit der Kaffee gleichmäßig extrahiert! Gieße nie 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