

HARIO V60

En serie högklassiga porslinsfilter som kaffekännässörer världen över hyllar för sina enastående egenskaper. Konens lutning, det stora hålet i botten och de skruvade ribborna längs väggarna ger en perfekt bryggning och en fenomenal kopp kaffe.



SKÖLJ FILTRET

Detta görs för att undvika smaker från pappret, samt för att värma upp ditt V60-filter och kannan som kaffet ska bryggas i. Glöm inte att hålla ut vattnet som samlas i botten av kannan, det är ett klassiskt första-gången-misstag.

LÄGG NER 18 G KAFFE

Dofta på kaffet, jämna gärna ut bädden lite för att förbereda kaffet inför bryggningen. Kom ihåg att alltid använda färskt nymalet kaffe. Använd en digitalväg för att kontrollera mängden.

FUKTA KAFFET MED LITE AV VATTNET

Sätt V60 med filter på en kanna. Placera allt på vågen och nollställ innan du börjar hälla. För att vara exakt, håll på 50 g av vattnet. Detta kommer öka smak, jämnhet och upplevelse. Allt blir bättre om du är noggrann när du brygger kaffe.

RÖR RUNT I KAFFET

Tänk på varm choklad: Om man blandar chokladpulvret med all mjölk direkt så bildas det massa klumpar i drycken. Om man istället blandar ihop chokladen med hälften av mjölken, rör runt, och sedan häller på resten av mjölken så blandas allt pulver med vätskan. Samma sak vill man uppnå här med kaffet.

FYLL PÅ 150 G VATTEN I CIRKELRÖRELSE

Man ska utnyttja V60-filtrets räfflor inuti filtret som ökar turbulensen. Håll vattnet i en cirkelrörelse medsols för att följa formen på filtret. Börja i mitten och jobba dig utåt i cirkulära rörelser.

LÅT RINNA TILLS VATTENYTAN NÅR KAFFET

Kaffet ska bryggas jämnt, så fort bryggningen avstannar är det svårt att kontrollera bryggningen. När du nästan ser det malda kaffet i filtret tränga igenom vattenytan är det dags att fortsätta hålla.

FYLL PÅ RESTERANDE 100 G VATTEN

Återigen ska man hälla från mitten och utåt i en cirkulär rörelse medsols. När kaffet skymtar under vattenytan ger du kaffet en skjuts medsols med en sked. Plocka upp filtret och släpp försiktig ner det för att knacka ner det bryggda kaffe som kan sitta kvar på kanterna av filtret. När bryggningen är klar ska det vara en slät kaffebädd.

NJUT!