



CHEMEX

 **johan & nyström**
KÄFFEGRÖTARE | FÖRHÅLLARE

Detta är bryggmetoden där form möter funktion, stil möter smak och upplevelse möter ögongodis. Lika älskad för sitt utseende som för sitt sätt att brygga kaffe. Möjligheten att brygga ner i samma karaff som kaffet serveras i gör den ensam i sitt slag.

6 koppar / 45 g kaffe / 750 g vatten / Bryggtid: 4-5 minuter

1. **SKÖLJ IGENOM FILTRET** - För att undvika papperssmak och för att värma upp kannan. Glöm inte att hälla ut vattnet som samlas i botten av kannan, ett klassiskt första-gången-misstag!
2. **LÄGG NER 45 G GROVMALET KAFFE I FILTRET** - Och jämna ut ytan på kaffet. Använd färskt nymalet kaffe och investera gärna i en kvarn så att kaffet kan malas direkt in på bryggningen. Använd våg för att väga både vatten och kaffe.
3. **FUKTA KAFFET MED LITE AV VATTNET** - Ställ hela Chemexen på vågen och nollställ innan du börjar hälla. Var noga med att vattnet har rätt temperatur, ca 95°C. Häll sedan på 100 g vatten. Detta kommer öka smak, jämnhet och upplevelse. Allt blir bättre om du är noggrann när du brygger kaffe.
4. **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.
5. **FYLL VATTEN UPP TILL KANTEN** - Nu fyller du med cirkulära rörelser upp till totalt 400 g inklusive de första 100 g vatten du använde i föregående steg. Håll i cirklar för att träffa och tränga igenom allt kaffe samt skapa en turbulens i kaffet som utvinmer mer smaker.
6. **HÄLL I SAMMA TAKT SOM KAFFET DROPPAR NER I KANNAN** - Man vill att kaffet ska bryggas jämnt, så fort bryggningen avstannar är den svår att kontrollera. När du nästan ser kaffet tränga igenom vattenytan är det dags att fortsätta hälla.
7. **FYLL PÅ MED RESTERANDE VATTEN** - Fyll på resterande 350 g vatten, totalt upp till 750 g, med cirkulära rörelser. Precis innan kaffet har trängt igenom ytan rör du runt i kaffet med en sked. Rör i samma riktning som du hållt vattnet.