



PHOENIX70

 **johan & nyström**
KÄFFEGRÖTARE | TEKNOLOGI

För att brygga en perfekt kopp kaffe behöver du geometri. Phoenix70 är inte bara minimalistisk och snygg, som sprungen från ett futuristiskt inredningsmagasin, den är även konstruerad för att stödja ett pappersfilter. Genom att ändra vinkeln på filtret från det mer traditionella 60 grader till 70 ändrar man tiden då kaffet är i kontakt med vattnet vilket resulterar i en mer komplex extraktion.

1 kopp / 15 g kaffe / 250 g vatten / Bryggtid: 4-5 minuter

- 1. SKÖLJ IGENOM FILTRET** - För att undvika papperssmak, samt för att värma upp 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. Enligt skaparna av Phoenix, *Saint Anthony Industries*, behöver man inte skölja filtret, men vi gillar att göra det ändå.
- 2. LÄGG NER 15 G 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** - Sätt Phoenix med filter på en kanna. Placera allt på vågen och nollställ innan du börjar hälla. Var noga med att vattnet har rätt temperatur, ca 95°C. Häll sedan på 50 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. Om man istället blandar 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 PÅ 50 G VATTEN** - Häll vattnet i en cirkelrörelse medsols för att följa formen på filtret. Börja i mitten och jobba dig utåt i cirkulära rörelser.
- 6. UPPREPA TILLS DU NÅTT 250 G** - Kaffet ska bryggas jämnt, så fort bryggningen avstannar är det svårt att kontrollera bryggningen. Fortsätt därför fylla på 50 g vatten var 30e sekund till du nått den totala mängden, 250 g.