



V60

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

1 kopp / 15 g kaffe / 250 g vatten / Bryggtid: 3 minuter

- 1. SKÖLJ IGENOM FILTRET** - För att undvika papperssmak och för att värma upp ditt V60-filter och kannan som kaffet ska bryggas i. Glöm inte att hälla ut vattnet som samlas i botten av kannan, ett klassiskt första-gången-misstag!
- 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 V60 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 håller på resten av mjölken så blandas allt pulver med vätskan. Samma sak vill man uppnå här med kaffet.
- 5. FYLL PÅ 100 G VATTEN I EN CIRKELRÖRELSE** - Detta utnyttjar V60-filtrets räfflor på insidan och ökar turbulensen. Häll vattnet i en cirkelrörelse medsols för att följa formen på filtret, börja i mitten och jobba dig utåt.
- 6. LÅT RINNA TILLS VATTENYTAN ÄR I HÖJD MED 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 hälla.
- 7. 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.