



KAFFEBRYGGARE

johan & nyström
KAFFEBRYGGARE | TEKNIKOLÅN

KAFFEBRYGGAREN måste väl ändå vara den allra vanligaste saken i det svenska folkhemmet? Trots att det är en automatisk maskin så finns det knep för att brygga den allra godaste koppen kaffe. Vi har delat upp vårt recept i tre olika nivåer, så att du ska hitta något som passar dig och den utrustning du har hemma, men också för att du ska våga prova på något lite mer avancerat! Lycka till!

GRUNDEN *Detta recept ger ca 2-3 koppar kaffe, brygg helst två omgångar om ni är flera!*

1. **KÖP FÄRSKROSTAT MALET SPECIALKAFFE** så är du redan på god väg!
2. **MÄT UPP 6-7 MATSKEDAR KAFFE** och lägg i ditt bryggfilter. Använd lite mer om du har ett mörkrostat kaffe och lite mindre om det är ljusrostat.
3. **FYLL UPP VATTENBEHÅLLAREN** med 5 deciliter vatten och knäpp på!

PLUSMENY

1. **VÄG DITT KAFFE** istället för att lita på måttet. En bra tumregel är 6-7 g kaffe per 100 g vatten, så till 500 g vatten använder du 30-35 g kaffe.
2. **ATT NOGGRANT VÄGA** både kaffe och vatten skapar bästa förutsättningarna för en god kopp kaffe.
3. **VI REKOMMENDERAR** att använda vita pappersfilter av hög kvalitet. Det vita pappret smakar mindre papper.

EXTRA ALLT

1. **INVESTERA I EN KVARN** och köp hela bönor - nymalet smakar alltid bäst!
2. **MAL DITT KAFFE** med en malningsgrad som gör att konsistensen liknar mannagryn. Testa att justera malningsgraden innan du ändrar mängden kaffe, ett för grovt malet kaffe kan ofta smaka lite tunt.
3. **VÅRT BÄSTA HEMMATIPS** är att starta din bryggare och låta vattnet rinna några sekunder, slå sedan av bryggaren och rör om i kaffet. Vänta ca 30 sekunder och sätt igång bryggningen igen. Detta kallas "blomming" och ökar både smak och fyllighet på ditt kaffe!
4. **DET FINNS GENERELLA GRUNDRECEPT** när man ska brygga, men halva det roliga är att experimentera sig fram för att hitta sitt eget favoritrecept! Våga prova, släpp sargen och lek!

P.S. Det finns generella grundrecept när man ska brygga, men halva det roliga är såklart att experimentera sig fram för att hitta sitt eget favoritrecept! Våga prova, släpp sargen och lek!