

VINNEROPPSKRIFT NM I AEROPRESS 2015 “BACK TO THE AEROPRESS”

Av: Øystein @Kaffelab Berntsen

Kaffe: 17g
Vann: 265g
Metode: invert
Kvern: porlex
Filter: papir
Vann temperatur: 89°C
Bloom: 50g/30s
Total bryggetid: 01:45
Presetid: 00:30

Forvarm Aeropressen med varmt vann.
Still kvernen inn på ”seven point coarse”
Vei opp og kvern 30 gram kaffebønner.
Separer den finmalte kaffen fra den grovmalte ved bruk av en sil.
Tilsett 17 ram av den grovmalte kaffen i Aeropressen.
Hell i 50 gram vann og la brygget blomstre i 30 sekunder.
Hell så sakte på resten av vannet.
Snu etter 1m 45sek Aeropressen over en kanne og press ned.

La kaffen avkjøles litt før servering