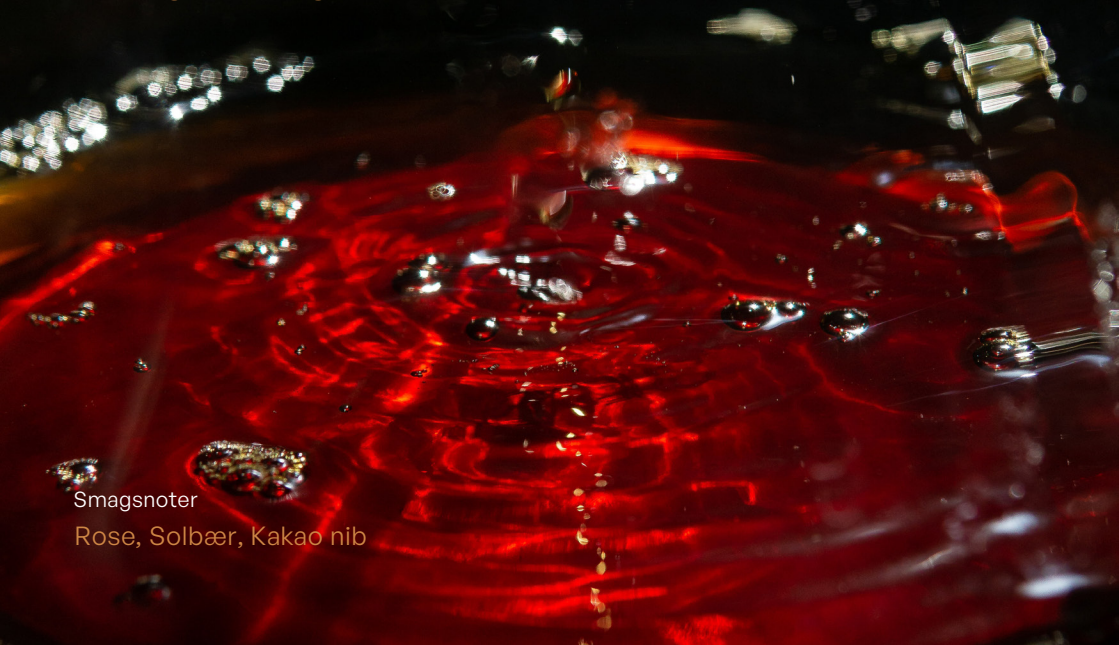


DANCHE #01



Smagsnoter

Rose, Solbær, Kakao nib

Kalita bryggeguide

01 Kog vandet, placer filter i tragten, og placer tragten på en kop eller en kande.

02 Rens filteret med kogende vand og hæld det overskydende vand ud.

03 Kværn kaffen og kom det ned i tragten. Start timeren og hæld den dobbelte mængde vand i forhold til kaffe på. Sørg for at al kaffen er gennemvædet. Lad stå i 30 sekunder og blomstre.

04 Hæld langsomt resten af vandet på i rolige, cirkulære bevægelser. Start fra midten og bevæg dig ud mod kanterne. Gentag ind og ud og undgå at ramme kanterne for en mere jævn ekstraktion.

05 Fjern tragten og rør i kaffen med en ske eller sving kaffen rundt i kanden.

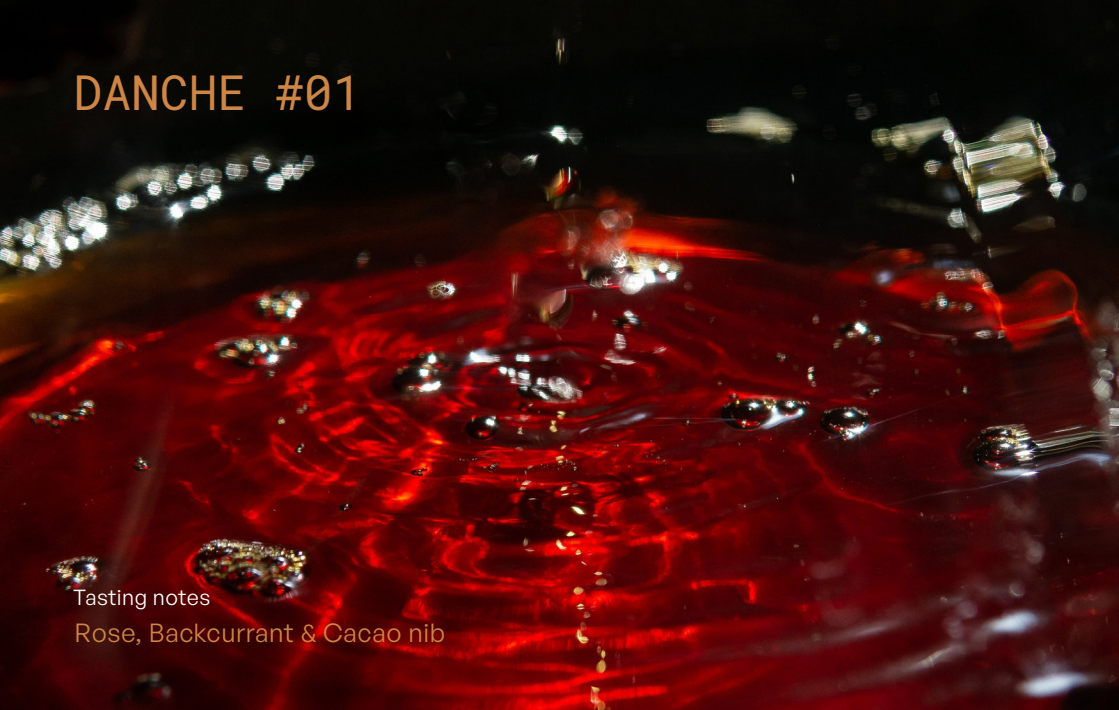
(Dette giver kaffen mulighed for at køle lidt af og åbne op for smagene, inden kaffen drikkes)

TIP Brygger du med op til 300 ml vand (1-2 kopper), er Kalita 155 tragten en passende størrelse. Brygger du med op til 500 ml vand (2-4 kopper), anbefales det at anvende Kalita Wave 185 tragten.

Udstyr: Kalita Wave tragt (155/185), Kalita filter, vægt, timer, kværn, hældekanne, filtreret vand (95°C), kop eller serveringskande.

| Kaffe | Vand | Temperatur | Bryggetid | Kværningsgrad |
|---------|--------|------------|-----------|---------------|
| 18 gram | 240 ml | 94° c | 2:00 min | Medium |
| 30 gram | 460 ml | 96° c | 3:40 min | Medium |

DANCHE #01



Tasting notes

Rose, Backcurrant & Cacao nib

Kalita brewguide

- 01** Boil water, place the paper filter in brewer, then place brewer on cup or server.
 - 02** Wet the paper filter thoroughly, whilst heating up brewing apparatus.
 - 03** Grind coffee and put grounds in the brewer. Start the timer and start pouring twice the amount of water than the dosage. Make sure grounds are fully saturated, then leave blooming for 30 seconds.
 - 04** Pour the rest of the water in a steady spiral like motion, from the centre of the grounds to the edges and repeat in and out without pouring at the edges. This allows for a more even extraction.
 - 05** Remove brewer and stir the coffee with a spoon or swirl it in the server. This cools down the coffee slightly, allowing the flavours to open up before tasting.
- TIP** If you are brewing with up to 300 ml of water (1-2 cups), the Kalita 155 dripper is a suitable size. If you are brewing with up to 500 ml of water (2-4 cups), it is recommended to use the Kalita 185 dripper.

Equipment: Kalita Wave dripper (155/185), Kalita paper filter, scale, timer, grinder, pouring kettle, filtered or mineral water (95°C), cup or server.

| Coffee | Water | Temperature | Brewing time | Grind size |
|---------|--------|-------------|--------------|------------|
| 18 gram | 240 ml | 94° c | 2:00 min | Medium |
| 30 gram | 460 ml | 96° c | 3:40 min | Medium |