

ALMIBAR #01



Smagsnoter

Ahornsirup, Ristede Mandel & Tørret Æble

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 20 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, kop eller serveringskande.

Kaffe	Vand	Celsius	Bryggetid	Kværningsgrad
16 gram	250 ml	94°C	120 sek	Medium
30 gram	500 ml	95°C	230 sek	Medium

ALMIBAR #01



Tasting notes

Maple Sirup, Roasted Almond, Dried Apple

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 to achieve time above (medium coarse)
- 04 Put grounds in brewer, then bloom the coffee with hot water (using twice the amount of water then the dosage). Make sure grounds are fully saturated, then leave for around 20 seconds.
- 05 Pour the rest of the water in a steady spiral like motion, from the center of the grounds to the edges and repeat in and out until final weight achieved.
- 06 Remove brewer, and swirl the coffee in the server before serving. This allows the coffee to cool slightly, allowing the flavours to open up before tasting.

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

Coffee	Water	Celsius	Brewing time	Grind size
16 gram	250 ml	94°C	120 sek	Medium
30 gram	500 ml	95°C	230 sek	Medium