

251

Da

*Tørret Ananas, Cola &
Blommesyltetøj*

Bryggeguide

Ø1 Kog vandet, placer filter i tragten, og placer tragten på en kop eller en kande.

Ø2 Rens filteret med kogende vand og hæld det overskydende vand ud.

Ø3 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.

Ø4 Hæld langsomt resten af vandet på i rolige, cirkulære bevægelser. Start fra midten og bevæg dig ud mod kanterne indtil vægten af udbyttet er nået.

Ø5 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), anbefaler vi Kalita Dripper 155. Brygger du med op til 500 ml vand (2-4 kopper), anbefaler vi Kalita Dripper 185.

Udstyr Kalita Wave tragt 155/185, Kalita filter, vægt, timer, kværn, hældekanne, filtreret vand, kop eller serveringskanne.

Dose	Udbytte	Temperatur	Tid	Kværningsgrad
17 gram	260 ml	93° c	120 sek	Medium/groft
30 gram	490 ml	95° c	220 sek	Medium

251

Da

*Dried Pineapple, Cola &
Plum Jam*

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 the coffee and place it into the funnel. Start the timer and pour in double the amount of water relative to the coffee. Make sure all the coffee is saturated. Let it sit for 30 seconds to bloom.
- 04 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.
- 05 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.

Tip For up to 300 ml of water (1-2 cups), we recommend the Kalita Dripper 155. For up to 500 ml of water (2-4 cups), we recommend the Kalita Dripper 185.

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

Coffee	Water	Temperature	Time	Grind size
17 gram	260 ml	93° c	120 sec	Medium/coarse
30 gram	490 ml	95° c	220 sec	Medium