

055

Su

*Chocolate, Grape & Cashew*

## Brew guide

**01** Weigh the portafilter and fill with finely ground espresso coffee. We always start our recipes with 1:2 ratio (coffee to final yield), but this will depend on the size of your basket. Adjust ratio and grind size accordingly to modulate and balance the flavour profile of your coffee.

**02** Flatten the grounds with the edge of your finger then tamp the coffee lightly, ensuring the coffee bed is completely flat and inline with the rim of the basket.

**03** Place into espresso machine, then place cup on scale beneath the spouts. Engage the pump, wait until your desired yield, then stop the pump.

**04** Remove from scale, and clean machine and portafilter accordingly.

**05** Swirl the espresso before serving. This allows the coffee to cool slightly, and mixes the heavier particles more evenly throughout the cup, balancing and opening up the flavour before tasting.

**Tools** Espresso machine, scale, timer, grinder, cup, spoon.

---

Dose	Yield	Temperature	Time	TDS	Extraction
20 gram	40 gram	94°C	27-33 s	9%	18%

055

# Su

*Chocolate, Grape & Cashew*

## Brew guide

**01** Afmål doseringen og fyld portafilteret med fintmalet espresso kaffe. Vi starter altid vores opskrifter med et 1:2 forhold (kaffe i forhold til færdigt udbytte), men dette vil afhænge af størrelsen på dit portafilter. Juster forholdet og malestørrelsen for at modulere og afbalancere smagsprofilen af din kaffe.

**02** Fordel den malede kaffe med spidsen af din finger og tamp derefter let, så overfladen er helt ensartet og jævn.

**03** Placer portafilteret i espressomaskinen og sæt koppen på vægten under tuden. Start pumpen, vent indtil du har opnået den ønskede mængde kaffe, og stop derefter pumpen.

**04** Fjern portafilteret fra vægten og rengør maskinen og portafilteret efter behov.

**05** Rør let rundt i espressoen med en ske inden servering. Dette giver kaffen mulighed for at køle lidt ned og blander de tungere partikler mere jævnt i koppen, hvilket afbalancerer og åbner smagen, inden du smager.

**Udstyr** Espressomaskine, Vægt, timer, kværn, kaffekop og ske.

---

Dose	Yield	Temperature	Time	TDS	Extraction
20 gram	40 gram	94°C	27-33 s	9%	18%

055

# Su

*Chokolade, Drue & Cashew*

## Bryggeguide

**01** Kog vandet, placer filter i tragtten, og placer tragtten 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 tragtten. 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 indtil vægten af udbyttet er nået.

**05** Fjern tragtten 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
16 gram	250 ml	95°C	130 sek	Medium
30 gram	480 ml	96°C	240 sek	Medium/Grov

055

Su

*Chocolate, Grape & Cashew*

## Brew guide

- 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
16 gram	250 ml	95°C	130 sec	Medium
30 gram	500 ml	96°C	240 sec	Medium/Coarse