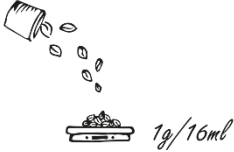


## \*Jede Variable voll im Griff\*

### Brühen mit dem K.offeemaker und zwei Waagen



#### 1. Vorbereitung:

Wiege Deine Kaffeebohnen ab [benötigte Menge an Bohnen = gewünschte Kaffeemenge  $\div$  16 (bzw. 18, je nach Röstgrad)] und mahle sie frisch bei einem mittleren Mahlgrad.

Temperiere Dein frisch gefiltertes Wasser, je nach Kaffee, auf 90 - 96 °C. Stelle Deinen K.offeemaker auf eine Waage und platziere auf ihm die Kanne auf einer weiteren Waage.

Nun kommt der Filter oben auf den K.offeemaker, in den Du einen passenden Papierfilter einlegst.



#### 2. Spülen:

Bevor Du mit dem eigentlichen Brühen beginnst, solltest Du den Papierfilter ordentlich mit dem heißen Wasser durchspülen, damit sich die Poren öffnen, der Papiergeschmack beseitigt & die Kanne vorgewärmt wird. Nun kommt das frisch gemahlene Kaffeepulver in den Filter und wird gleichmäßig verteilt. Jetzt kann das Aufbrühen beginnen!

...nur noch schnell das Wasser aus der Kanne ausschütten und den Timer starten.



#### 3. Blooming:

Hierfür gibst Du ca. 2-3 mal so viel Wasser auf das Kaffeepulver, wie Du Kaffeepulver in den Filter gegeben hast.





🕒 30sec

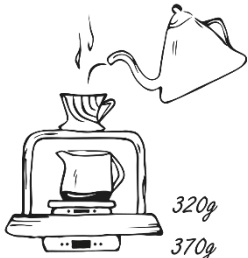
Die untere Waage zeigt Dir die eingegossene Wassermenge an. Versuche dabei das Kaffeemehl möglichst gleichmäßig zu benetzen. Nur musst Du Dich in Geduld üben und ca. 30 Sekunden warten, bis das CO<sub>2</sub> aus dem Kaffee ausgetreten ist.

#### 4. Brühen:

Jetzt beginnt der eigentliche Brühvorgang, in dem Du das heiße Wasser langsam und gleichmäßig in kreisenden Bewegungen über das Kaffeepulver gießt. Versuche hierbei, den Wasserpegel im Filter durch kontinuierliches Übergießen möglichst konstant zu halten und nicht direkt auf das Filterpapier zu gießen.

Alternativ kannst du die Wassermenge auch in mehreren Intervallen aufgießen. Über die beiden Waagen kannst Du genau überwachen, wie viel Wasser Du eingegossen hast, wie viel Kaffee in Deiner Kanne angekommen ist und wie viel Wasser vom Kaffeepulver aufgesogen wurde. So kannst Du Deine Brühratio optimal einhalten, wodurch Dein Kaffee seine Aromen ideal entfaltet.

Zur Orientierung: Die Zubereitung von 320g Kaffee aus 20g Kaffeebohnen sollte 3 Minuten +/- 30 Sekunden dauern. Fließt Dein Kaffee zu schnell durch den Filter, dann solltest Du den Mahlgrad etwas feiner einstellen. Fließt Dein Kaffee zu langsam, dann stelle Deine Mühle auf einen etwas größeren Mahlgrad ein.



320g

370g

🕒 3:00 ± 0:30



#### 5. Genießen:

Nimm Dir Zeit und lass dich vom Geruch und den vielfältigen Aromen Deines frisch gebrühten Kaffees verzaubern.

