

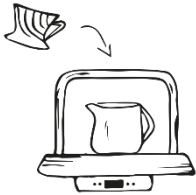
Input ist alles

Brühen mit dem K.offeemaker auf einer Waage



1. Vorbereitung:

Wiege Deine Kaffeebohnen ab [benötigte Menge an Bohnen = gewünschte Kaffeemenge ÷ 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 die Kanne auf ihm. 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

Versuche dabei das Kaffeemehl möglichst gleichmäßig zu benetzen. Nur musst Du Dich in Geduld üben und ca. 30 Sekunden warten, bis das CO_2 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. Wenn Du die Zielmenge Wasser eingegossen hast, kannst Du mit dem Übergießen aufhören und warten, bis das Wasser vollständig durch den Filter gelaufen ist.

Da das Kaffeepulver eine gewisse Wassermenge aufsaugt und behält - was von Kaffee zu Kaffee variiert - musst Du etwas mehr Wasser als 16g pro 1g Kaffeepulver aufgießen, um dies zu kompensieren. Mit Hilfe Deiner Waage kannst Du bestimmen, wie viel Wasser dein Kaffee aufsaugt, indem Du Deinen Filter inklusive Kaffeemehl vor und nach dem Brühen wiegst oder beim Brühen eine zweite Waage verwendest (siehe Brühmethode #3).



370g

🕒 3:00 ± 0:30



5. Genießen:

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

