

Kalita Wave

Kalita Wave filtertragten er en af vores favorit håndbryggemetoder. Den flade bund giver en ensartet ekstrahering af kaffen og en mere komplet aroma- og smagsprofil. Med denne metode får vi også meget ensartede bryg fra gang til gang.

Dosering:	Lille - 16 g kaffe til 250 g vand Stor - 32 g kaffe til 500 g vand
Formaling:	Medium/Filter
Vandtemperatur:	92-95° C
Hældetid:	1:45 minutter

Afmål og kværn kaffen til filter. Formalingsgraden har stor indflydelse på resultatet, så prøv dig frem med din egen kværn. Er kaffen bitter og tør, kværn grovere. Sur og tynd, kværn finere.

Skyld papirfilteret med vand, da det ellers afgiver en del smag. Placer tragt med filter og kaffe på koppen eller kanden ovenpå en vægt og nulstil.




Hæld omkring 30/60 g (lille/stor) vand på, så al kaffen er vædet, og lad den stå i 30 sekunder. Start timeren, så snart du hælder det første vand over. Man kalder det at lade kaffen "blomstre", da den svulmer op og sætter sig, hvilket giver en mere ensartet ekstrahering.

Efter 30 sekunder hælder du langsomt og roligt det resterende vand på. Hæld langsomt fra midten og udad i en spiral til kanten og tilbage til midten igen. Den bevægelse gentager du, så vandet kommer jævnt og ensartet på al kaffen.

Hæld i et roligt, ensartet tempo, så det i alt tager 1:45 at hælde de 250/500 g vand på. Hældetiden forbliver den samme ved begge størrelser.

Inden du nyder kaffen, så rør den lige rundt, og lad den gerne køle lidt ned. God fornøjelse!

THE **COFFEE** COLLECTIVE

   @coffeecollectif
www.coffeecollective.dk