

Was du benötigst:

➔ für 3 Tassen / klein

- ☉ 23 g frisch gemahlene Kaffee (wir empfehlen Kenia)
- ☉ 380 ml frisches Wasser
- ☉ Chemex klein
- ☉ Chemex Filter klein
- ☉ Löffel
- ☉ Wasserkanne, bevorzugt Drip Kettle

➔ für 6 Tassen / groß

- ☉ 46 g frisch gemahlene Kaffee (wir empfehlen Kenia)
- ☉ 760 ml frisches Wasser
- ☉ Chemex groß
- ☉ Chemex Filter groß
- ☉ Löffel
- ☉ Wasserkanne, bevorzugt Drip Kettle

Faustregel: 6 g Kaffee auf 100 ml Wasser

So wird dein Chemex Kaffee richtig gut:

C
H
E
M
E
X

K
L
E
I
N



1. Wasser auf 95°C erhitzen (knapp vor dem Kochen vom Herd nehmen).
2. Chemex Filter einsetzen und den Filter mit heißem Wasser spülen.
3. Wasser ausleeren.
4. Frisch gemahlene Kaffee in den Filter geben und durch Schütteln ebenen.
5. „Vorbrühen“ - ca. 30–80 ml (je nach Kaffeemenge) des erhitzten Wassers gleichmäßig über den Kaffee gießen und mit einem Löffel sanft umrühren.

C
H
E
M
E
X

G
R
O
S
S



6. Ca. 30–45 sec warten, bis keine Luftblasen mehr aufsteigen.
7. Restliches Wasser mit kreisenden Bewegungen auf einmal aufgießen.
Tipp: Achte darauf, dass alle Stellen gleichmäßig aufgegossen werden und gieße nie auf den Filterrand.
8. Zurücklehnen und den Kaffee genießen!

Hinweise:

- Führe den gesamten Brühprozess auf einer Waage durch!
- schneller Brühprozess = weniger Süße, mehr Säure, weniger bitter
- langsamer Brühprozess = mehr Süße, weniger Säure, eher bitter