

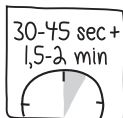
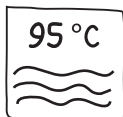
Was du benötigst:

→ für 2 Tassen

- | | |
|--|------------------|
| ☉ 15 g frisch gemahlene Kaffeebohnen (wir empfehlen Burundi) | ☉ Kaffeebehalter |
| ☉ 250 ml frisches Wasser | ☉ Löffel |
| ☉ Wasserkanne, bevorzugt Drip Kettle | ☉ Waage |
| | ☉ V60 Filter |

Faustregel: 6 g Kaffeebohnen auf 100 ml Wasser

So wird dein V60 Kaffee richtig gut:



1. Wasser auf 95°C erhitzen (knapp vor dem Kochen vom Herd nehmen).
2. Filter in die V60 geben und über dem Waschbecken mit heißem Wasser ausspülen.
3. Setze die V60 auf den Krug und stelle beides auf die Waage - Tare drücken.
4. Kaffee in den Filter leeren und durch Schütteln ebenen - Tare drücken.
5. „Vorbrühen“ - ca. 30–40 ml des erhitzten Wassers gleichmäßig über den Kaffee gießen und mit einem Löffel sanft umrühren.
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