

KAFFEE ZUBEREITUNG CHEMEX

MAHLGRAD

GRAMM

WASSERMENGE

WASSER

BRÜHDAUER



Kaffemaschine / Handfilter
MITTEL

40 gr

600 ml

95 C°

4-5 min.

CHECK LIST

- Kaffee, wir empfehlen unseren **Special**
(sollten Sie keine Kaffeemühle Zuhause haben, dann bestellen Sie ihn gleich im Mahlgrad Kaffeemaschine/Handfilter)
- Chemex-Karaffe
- Chemex-Filterpapier
- Kaffeemühle
- Feinwaage
- Wasserkocher
- Stoppuhr

1. Mahle den Kaffee in einer mittleren bis leicht groben Einstellung

2. Das Wasser im Wasserkocher erhitzen

3. Das Chemex-Filterpapier in die Karaffe legen, mit heißem Wasser durchspülen und anschließend das Wasser wieder ausgießen

Tipp: Dies dient dazu den leichten Papiergeschmack aus dem Papierfilter zu spülen um einen klaren Kaffeegeschmack zu erhalten und die Karaffe vorzuwärmen

4. Das frisch gemahlene Kaffeepulver in den feuchten Papierfilter füllen, die Karaffe etwas schütteln, damit sich das Kaffeepulver gleichmäßig und eben verteilt

5. Beginne jetzt mit dem ersten Aufguss, gieße mit kreisförmigen Bewegungen ca. 50 ml heißes Wasser langsam über das Kaffeepulver damit dieses sich mit Wasser vollsaugen kann, es soll dabei aber so wenig Kaffee wie möglich in die Karaffe laufen. Warte jetzt 30 – 40 Sekunden und du siehst, wie der Kaffee anfängt zu quellen (das sogenannte Blooming)

6. Nach 30-40 Sekunden das restliche Wasser von der Mitte ausgehend in kreisförmigen Bewegungen langsam zugießen bis die gewünschte Menge erreicht ist und das Wasser vollständig durchgelaufen ist

7. Entferne den Papierfilter mit Kaffee und schwenke einmal die Karaffe, damit sich der Kaffee vermischt

8. Viel Spaß beim Genießen!

TIPPS

Um die optimale Extraktionszeit (d.h. die Zeit bis das Wasser durchgelaufen ist) von 4-5 Minuten einzuhalten, muss evtl. der Mahlgrad in Abhängigkeit von Wassermenge und Menge des Kaffeepulvers leicht variiert werden.

Wenn weniger Kaffeepulver benötigt wird, muss der Mahlgrad etwas feiner sein, wenn mehr Kaffeepulver benötigt wird, sollte der Mahlgrad etwas gröber gewählt werden.

Ein mittlerer Mahlgrad sollte an die Struktur von Tafelsalz erinnern

Ob der Mahlgrad richtig gewählt wurde, kannst du überprüfen, in dem du die Zeit des Aufbrühens mitstoppst. Dauert es länger als 5 Minuten, werden zu viele Bitterstoffe u.ä. aus dem Kaffee gelöst und der Kaffee schmeckt bitter oder verbrannt (sogenannte „Überextraktion“). Sollte das Aufbrühen deutlich weniger als 3,5 Minuten dauern, werden nicht ausreichend Stoffe und Aromen aus dem Kaffee gelöst, der Kaffee schmeckt dünn, schwach und vermutlich sauer (sogenannte „Unterextraktion“).