

KAFFEE ZUBEREITUNG COLDBREW

MAHLGRAD

GRAMM

WASSERMENGE

WASSER

BRÜHDAUER



French Press
GROB

100 gr

1000 ml

KALT

Mind.
12 Std.

CHECK LIST

- Kaffee, wir empfehlen unseren **Exotico und Special** (sollten Sie keine Kaffeemühle Zuhause haben, dann bestellen Sie ihn gleich im Mahlgrad Cold Brew)
- Cold Brew Zubereiter
- Optional Filter, um den Cold Brew zu filtrieren

Wie es der Name schon verrät: Cold Brew wird nicht mit heißem Wasser aufgebrüht, wie wir es von anderen Zubereitungsmethoden kennen, sondern in kaltem Wasser über mehrere Stunden extrahiert. Dabei hat er etwa 70 % weniger Säuren und Bitterstoffe als Kaffee, der mit heißem Wasser aufgebrüht wurde und schmeckt richtig fruchtig und erfrischend.

Mit dieser Anleitung

1. Mahle den Kaffee in einer groben Einstellung.
2. Gib den gemahlene Kaffee in das Sieb deines Cold Brew Zubereiters und fülle ihn mit einem Liter Wasser auf und rühre ihn gut um. Achte darauf, dass das Kaffeepulver vollständig mit Wasser bedeckt ist.
3. Verschließe deinen Zubereiter mit dem Deckel und lasse den Kaffee für mindestens 12 Stunden im Kühlschrank ziehen. Danach kannst du einfach das Sieb mit dem Kaffeepulver herausziehen.
4. Jetzt einfach den Sommer und Cold Brew genießen!
Tipp: Du kannst den Cold Brew pur genießen oder mit, z. B. Fruchtsäften und Eiswürfeln aufpeppen. Auch kann man einen tollen Cocktail damit zubereiten, denn erlaubt ist alles was einem schmeckt!