



SYPHON

Du benötigst: Syphon, Brenner, Grammwaage, Kettle Kanne, Timer, Thermometer

Wir empfehlen: 9g Kaffeemehl auf 230g Wasser

Wassertemperatur: 92 – 94 Grad

Brühderlich Mahlgrad: Syphon

1. Wassermenge in die untere Glaskugel gießen und auf die Feuerstelle legen.

Tipp: Wenn du bereits heißes Wasser hineingießt, dann kocht das Wasser deutlich schneller auf.

2. Filter in den Glaszyylinder geben und vorsichtig mit heißem Wasser auswaschen. Glaszyylinder mit Filter in die untere Glaskugel stecken.
3. Warten bis das Wasser aufkocht und nach oben steigt. Brenner ein klein wenig nach unten drehen.
4. Wasser mit einem Stab oder Löffel umrühren, um die Temperatur auf 92-94 Grad zu senken. Wassertemperatur mit dem Thermometer überprüfen.
5. Kaffeemehl hinzugeben und einmal umrühren. 30 Sekunden warten.
6. Die entstandene Kaffekruste umrühren und weitere 50 Sekunden warten.
7. Syphon von der Feuerstelle nehmen. Das Wasser aus dem Glaszyylinder fließt nun wieder in die untere Glaskugel.
8. Oberen Glaszyylinder mit Filter entfernen und den Kaffee ein paar Minuten abkühlen lassen.