



AERO PRESS

Du benötigst: Aero Press, Aero Press Filter, Grammwaage, Kettle Kanne, Timer

Wir empfehlen: 12,5g Kaffeemehl auf einen Aero Press.

Wassertemperatur: 92 – 94 Grad

Brühderlich Mahlgrad: Aero Press

-
1. Papierfilter in den Aero Press Verschluss geben und vorsichtig mit heißem Wasser auswaschen.
 2. Aero Press Kolben an den Anfang des Zylinders reinstecken und den Aero Press auf den Kopf stellen. (siehe Foto)
 3. Kaffeemehl hinzugeben.
 4. Wasser bis ca. 1cm unter dem Rand in den Aero Press gießen. 30 Sekunden warten. Anschließend die entstandene Kaffeekruste umrühren.
 5. Den Verschluss draufgeben und noch 1 Minute ziehen lassen.
 6. Aero Press vorsichtig umdrehen und auf eine Kanne oder Tasse setzen. Dann den Kolben langsam nach unten drücken.
 7. Tipp: Drücke den Kolben nicht vollständig nach unten. Sondern nur bis ca. 0,5cm vom Rand. Dadurch gibst du etwas weniger Bitterstoffe in den Kaffee.