

## Рекомендуемые базовые рецепты приготовления кофе

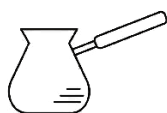


### Чашка

Кофе: 10-15г, 2-3 ч.л.;  
Помол: мелкий-средний;  
Вода: 200мл, 91-95°C;

1. Засыпать молотый кофе в чашку, залить горячей водой и включить секундомер;
2. Через 4 минуты активно перемешать ложкой и аккуратно снять оставшуюся взвесь с поверхности;

\* Профессиональные дегустаторы кофе, они же Q graders, используют только этот метод приготовления для оценки качества кофе. Он позволяет минимизировать погрешности и стабильно приготавливать кофе от чашки к чашке.

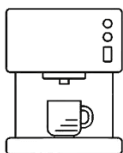


### Турка

Кофе: 25-30г, 5-6 ч.л.;  
Помол: мелкий-пыль;  
Вода: 250-300мл,  
15-30°C;

1. Засыпать молотый кофе в турку и залить водой до сужения горлышка;
2. Поставить на медленный огонь и через 2-3 минуты активно перемешать ложкой в течении трех секунд;
3. Не доводя до кипения (прорыва «шапки») снять турку;
4. Общее время приготовления составит от 4 до 6 минут.

\* Перемешивание ложкой ускоряет процесс экстракции веществ из молотого кофе и напиток получается более плотным и насыщенным.



### Эспрессо

Кофе: 16-18г;  
Помол: мелкий;  
Вода: 89-93°C;

1. Смолоть кофе в корзину, разровнять его и надавить темпером;
2. Вставить холдер в группу, включить помпу и секундомер;
3. Через 22-25 секунд выключить помпу. Вес готового напитка составит 32-36 г.

\* Мы рекомендуем использовать максимальное количество молотого кофе в корзине и уже изменением степени помола добиваться правильной экстракции. Так, Вы сможете приготовить вкусную чашку кофе, как в лучших кофейнях. Помол в автоматических кофемашинах можно изменять **только** при работающей кофемолке.

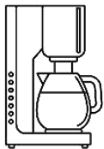


### Гейзерная кофеварка

Кофе: 10-15г, 2-3 ч.л.;  
Помол: мелкий-средний;  
Вода: 150-200мл,  
15-25°C;

1. Налить воду чуть ниже уровня клапана сброса давления в верхней части основания кофеварки;
2. Засыпать молотый кофе по самый край корзины и поставить на плиту;
3. Через 3,5-5 минут кофе будет готов.

\* Если вода слишком быстро поднимается через молотый кофе, то следует сделать тоньше помол или заблаговременно понизить мощность газа/электроэнергии и наоборот. Также, рекомендуем быстро снять кофеварку за несколько секунд до "фыркания" и сразу перелить готовый напиток в чашку.



## Капельная кофеварка

Кофе: 25-30г, 5-6 ч.л.;  
Помол: мелкий-средний;  
Вода: 500мл, 15-25°C;

1. Вложить бумажный фильтр и равномерно засыпать в него молотый кофе;
2. Залить воду в бункер и включить кофеварку;
3. Через 2,5-3 минуты кофе будет готов.

\* Если вода слишком быстро проходит через молотый кофе, то следует сделать тоньше помол или увеличить дозировку кофе и наоборот.



## Френч пресс

Кофе: 15-20г, 3-4 ч.л.;  
Помол: мелкий-средний;  
Вода: 300мл, 91-95°C;

1. Засыпать молотый кофе во френч пресс и залить горячей водой;
2. Активно размешать ложкой и накрыть крышкой, не опуская поршень;
3. Через 3-5 минут плавно опустить поршень вниз и перелить напиток в чашку.

\* В зависимости от степени помола и дозировки время настаивания кофе может сильно отличаться. Если при 5 минутах заваривания вы получили горький, переэкстрагированный кофе, то попробуйте в следующий раз сократить время настаивания и/или увеличить степень помола.



## Аэропресс гоу

Кофе: 10г, 2 ч.л.;  
Помол: мелкий;  
Вода: 100мл, 91-93°C;

1. Вложить в крышку бумажный фильтр и смочить его;
2. Перевернуть аэропресс, насыпать молотый кофе, залить водой, включить секундомер и три раза перемешать ложкой;
3. Через 25с закрутить крышку;
4. Перевернуть аэропресс двумя круговыми, взбалтывающими движениями, чтобы молотый кофе не осел на стенках аэропресса, поставив на чашку;
5. Быстро продавливать в течении 5-10 секунд.

\* Мы рекомендуем быстро продавливать аэропресс чтобы избежать неравномерной экстракции и деградации уровня кислот. Если вы хотите увеличить стабильность приготовления, то вам следует запаять боковые отверстия у крышки через которые проходит вода, в обход таблетки молотого кофе т.к. данные отверстия являются конструктивным просчетом производителя. Также, рекомендуем использовать бумажные фильтры от бренда the ducafe или dankat, они менее плотные и позволяют увеличить скорость продавливания поршня.



## Воронка Hario

Кофе: 20г, 4 ч.л.;  
Помол: средний;  
Вода: 240мл, 91-93°C;

1. Положить фильтр в воронку, смочить его и высыпать молотый кофе;
2. Залить по спирали 60г воды и ждать 30 секунд. Повторить это действие четыре раза;
3. Общее время приготовления составит 2,5-3 минуты.

\* Изменяя количество вливаний вы изменяете вкусовой профиль чашки. Если вы хотите получить более кислотную чашку, то следует непрерывно, медленно вливать воду до необходимого вам объема готового напитка.

Благодарим за Ваш заказ и остаемся в ожидании Вашего отзыва и всех пожеланий!  
С уважением, компания Caffevita.

**Андрей Пряников**

[caffevita.ru](http://caffevita.ru)  
[sales@caffevita.ru](mailto:sales@caffevita.ru)  
[+7 \(499\) 391 01 62](tel:+7(499)3910162)  
[WhatsApp](#) [Telegramm](#)

По любым вопросам, связанным с кофе, пожалуйста, пишите или звоните нам! Нам всегда приятно получать от вас письма и звонки.

