

5 SAVJETA KAKO KUHATI KAVU U FRENCH PRESS-U

Popularan French Press je vrlo jednostavna i brza metoda kuhanja kave.

Već se desetljećima French Press smatra jednom od najpopularnijih metoda kuhanje kave. Vrlo je jednostavna za koristiti, brzo se čisti, nije joj potreban filter papir a možete njome pripremiti i veće količine kave.

Koristi uvijek svježu kavu za French Press

French Press pripada obitelji Full Immersion metoda. To znači da je mljevena kava konstantno u kontaktu s vodom što se razlikuje od popularnih Pour Over metoda. Kava koju kuhamo u French Pressu ima tzv. "full body" jer metalno sito ne filtrira masnoće i ulja kao npr. papirnati filteri. Tako je okus vaše kave punije.

Za pripremu kave French Press-om koristite srednje grubu granulaciju, nešto grublje nego za ručne filtere. Dobre rezultate dobit ćete ako koristite mlince s koničnim ili ravnim noževima ali nikako one s propeler noževima.

Koristi grublje samljevenu kavu

Pronađi i upotrebi uvijek pravi omjer kave i vode. Preporučujem 60 g mljevene kave na 1 L vode. Najbolje je staklenku French Pressa unaprijed zagrijati vrućom vodom. Nakon što je voda zakipjela čekajte oko minutu da se temperatura spusti na nekih 94 °C. Tada vodu nalijte u French Press.

Promiješajte kavu nakon što ste French Press napunili vodom da bi se kava u vodi pravilno raspodijelila. Na taj način bolje će se osloboditi aroma. Stavite poklopac i lagano ga stisnite prema dolje tako da se kava koja se nalazi na površini potisne u vodu. Sada ekstrakcija može obuhvatiti svu kavu.

Idealno vrijeme za ekstrakciju je 4 minute.

Pazite na vrijeme da izbjegnute prekratku ili predugu ekstrakciju. Predugu ekstrahirana kava ima gorak okus dok prekratka ekstrakcija rezultira u vodenastoj kavi. Nakon 3,5 minute promiješajte dva puta. Tada počnite sito polako stiskati prema dolje što će kavu dovesti do dna French Pressa.

Pazite da prekinete ekstrakciju na vrijeme

Sada možete uživati u kavi. Izlijte svu kavu iz staklenke odjednom da se ekstrakcija ne bi nastavila i kava postala gorka. Moj savjet vam je da ju prelijete ili u drugu posudu ili u termosicu.

