

Kako Kuhati kavu u French Press-u

www.coffeeronin.com



Sameljite kavu

Na svakih 240ml vode upotrijebite 20 g kave. To je otprilike velika žlica. Sameljite zrna kave grubo.



Zagrijte French Press

Temperatura kuhanja brzo pada u hladnom French Pressu. Zagrijte ga punjenjem vruće vode. Činite to postupno kako ne bi puklo staklo.



Dodajte smljevenu kavu

Uklonite vruću vodu i dodajte pripremljenu kavu.



Zagrijte vodu na 94°C.

Prelijte kavu s malo vode. Promiješajte kako biste bili sigurni da su svi komadići kave namočeni. Ulijte ostatak vode i promiješajte još nekoliko puta.



Zatvorite French Press

Pritisnite klip do razine vode i zatvorite poklopac.



Filtrirajte

Nakon 3 do 5 minuta laganim pritiskom gurajte sito sve do kraja. Pritisnite polako i ne žurite.



Ulijte u šalice

Ulijte kavu šalice i uživajte.



Očistiti

Lonac očistite ispiranjem toplom vodom