

CHEMEX

Chemex är bryggmetoden där form möter funktion, stil möter smak och upplevelse möter ögongodis. Lika älskad för sitt utseende som för sitt sätt att brygga kaffe. Möjligheten att brygga ner i samma karaff som kaffet serveras i gör den ensam i sitt slag. När kaffet är slut gör den sig perfekt som tulpanvas eller vattenkaraff.

SKÖLJ FILTRET

Detta görs för att undvika smaker från pappret, samt för att värma upp ditt V60-filter och kannan som kaffet ska bryggas i. Glöm inte att hålla ut vattnet som samlas i botten av kannan, det är ett klassiskt första-gången-misstag.

LÄGG NER 45 G GROVMALET KAFFE

Kaffet ska vara färskt och nymalet. Försök alltid att köpa kaffe som är så nyrostat som möjligt. Investera gärna i en kvarn så att kaffet kan malas direkt in på bryggningen. För att vara exakt, använd våg för att väga både vattnet och kaffet.

FUKTA KAFFET MED LITE AV VATTNET

För att vara exakt: Häll på 100 g av vattnet, även här kan du använda vågen. Ställ hela Chemexen på vågen och nollställ innan du börjar hälla. Detta kommer öka smak, jämnhet och upplevelse. Det blir helt enkelt godare om du är noggrann.

RÖR RUNT I KAFFET

Tänk på varm choklad: Om man blandar chokladpulvret med all mjölk direkt så bildas det massa klumpar i drycken. Om man istället blandar ihop chokladen med hälften av mjölken, rör runt, och sedan häller på resten av mjölken så blandas allt pulver med vätskan. Samma sak vill man uppnå här med kaffet.

FYLL VATTEN UPP TILL KANTEN

Nu fyller du med cirkulära rörelser upp till totalt 400 g inklusive de första 100 g vatten du använde i föregående steg. Häll i cirklar för att träffa och tränga igenom allt kaffe samt skapa en turbulens i kaffet vilket utvinmer mer smaker.

LÅT VATTNET NÄSTAN DROPPA IGENOM

Man vill att kaffet ska bryggas jämnt, så fort bryggningen avstannar är det svårt att kontrollera bryggningen. När du nästan ser kaffet tränga igenom vattenytan är det dags att fortsätta hälla.

FYLL PÅ MED RESTERANDE VATTEN

Fyll på resterande 300 g vatten, återigen med cirkulära rörelser. Precis innan kaffet har trängt igenom ytan rör du runt i kaffet med en sked. Rör i samma riktning som du hållt vattnet. Ta din tid och se de sista kaffedropparna träffa vattenytan. Varför inte passa på att göra en slow motion-film av sista droppen som försvinner ner i det bryggda kaffet?

NJUT!