

Chcesz wiedzieć więcej?

Zajrzyj tutaj:

slowpresso.pl/parzenie

Instrukcja wideo

Co wpływa na smak kawy

Ilość i temperatura wody

Mielenie kawy

Jakie kawy do Slowpresso



slowpresso.pl

facebook.com/slowpresso

slowpresso@karamuz.pl

Slowpresso
by KARAMUZ

Nowy pomysł na mocną kawę
parzoną bez pośpiechu.

Wymyślony przez ojca,
zaprojektowany przez córkę,
produkowany w Polsce.



#polskiprodukt

Parzenie w kilku krokach

1. Przygotuj kawę.

Na jedną porcję gęstego slowpresso potrzebujesz 12-18 g kawy, czyli 2-3 czubate łyżeczki. Jeśli chcesz przygotować podwójną porcję, wsyp 24 g kawy – tyle zmieści się w wąskiej części sitka.

2. Włóż papierowy filtr do sitka i zalej go wrzątkiem.

Filtr przyłgnie do sitka i nie przepuści fusów. Wrzątek rozgrzeje dzbanek i wypłucze smak papieru. Nie zapomnij wylać wody z dzbanka.



3. Zmiel kawę drobno lub średnio, albo użyj gotowej kawy mielonej.

Pamiętaj: im drobniej zmielona kawa, tym dłuższy czas parzenia i mocniejszy napar. Więcej informacji znajdziesz na stronie slowpresso.pl/parzenie w sekcji „jak mielić”.

4. Wsyp zmieloną kawę do sitka.

Powinna mieścić się w jego wąskiej części. Nie ugniataj. Możesz lekko potrząsnąć sitkiem, żeby kawa ułożyła się równomiernie.



5. Przygotuj wodę do parzenia.

Przy kawie zmielonej drobno (oraz gotowej kawie mielonej) potrzebujesz około 50 ml wody na każde 12 g kawy. Przy grubszym mieleniu użyj więcej wody.

Woda powinna być gorąca, ale nie wrząca. Zagotuj ją i poczekaj, aż temperatura spadnie do 80°C-95°C. Możesz też ostudzić wodę, przelewając ją do mniejszego naczynia.

6. Parzenie zacznij od zwilżenia kawy niewielką ilością gorącej wody.

To ważny etap, bo wpływa na smak kawy. Cała powierzchnia kawy powinna być wilgotna.

7. Zalej kawę gorącą wodą.

Wlewaj wodę powoli, delikatnym strumieniem. Możesz lać po ściance sitka, a nie bezpośrednio na powierzchnię kawy.

8. Po zalaniu nałóż pokrywkę.

Parzenie powinno trwać od 4 do 8 minut, zależnie od ilości kawy i stopnia jej zmielenia, a także od ilości wody.



9. Kawa jest gotowa, gdy w sitku nie ma już wody.

Ekstrakt przelej do filiżanek. Delektuj się mocnym, gęstym slowpresso, albo dodaj gorące mleko lub wodę. Pij taką kawę, jaką lubisz.