

BREWING SERIES

GRAVITY

Buondi
craft

- 1.** Τοποθετώ το dripper πάνω σε μία κούπα ή κανατάκι.



- 2.** Παίρνω ένα κωνικό, χάρτινο φίλτρο, το διπλώνω προσεκτικά στην πλαϊνή ραφή και το τοποθετώ πάνω στο dripper.

- 3.** Ζεσταίνω 500 γρ. νερού μέχρι τη θερμοκρασία των 93°C.



- 4.** Τοποθετώ πάνω σε μία ζυγαριά.

- 5.** Στη συνέχεια ξεπλένω το φίλτρο με 150 γρ. ζεστό νερό και αμέσως μετά αδειάζω το νερό από το κανατάκι. Με αυτό τον τρόπο απομακρύνονται υπολείμματα χαρτιού και δυσάρεστες οσμές από το φίλτρο.



- 6.** Προσθέτω 16 γρ. αλεσμένου καφέ στο φίλτρο.



- 7.** Ρίχνω 50 γρ. νερού για να κάνω μία πρώτη διαβροχή του αλεσμένου καφέ. Ταυτόχρονα πατάω το κουμπί να ξεκινήσει το χρονόμετρο. Λίγες σταγόνες θα περάσουν στο κανατάκι, ενώ το περισσότερο από το νερό θα απορροφηθεί από τον καφέ.



8. Περιμένω 30".

Η συγκεκριμένη διαδικασία ονομάζεται *blooming*.



9. Προσθέτω 100 γρ. νερό μέχρι το χρονόμετρο μου να δείξει 0:50".



10. Περιμένω για 10" και συνεχίζω με τα υπόλοιπα 110 γρ. νερού. Μέχρι το χρονόμετρο να δείξει 1.20" θα πρέπει να έχω ολοκληρώσει τη διαδικασία του *pouring* 260 γρ. νερού.



11. Προκαλώ στροβιλισμό με 2 μικρές κυκλικές κινήσεις για να βοηθήσω την ομοιόμορφη εκχύλιση.

12. Συνολικός χρόνος εκχύλισης 2.30".

13. Σερβίρω σε μεγάλη κούπα Buondi Craft 300 ml.

