

Συμβουλές για την παρασκευή ενός τέλειου

# BREWING SERIES CLEVER DRIPPER

**Buondi**  
craft

**1.** Τοποθετώ το Clever Dripper πάνω σε μία κούπα ή κανατάκι.



**2.** Παίρνω ένα χάρτινο φίλτρο με ευθύ τελείωμα στην κλειστή πλευρά, το διπλώνω προσεκτικά στην πλάινη ραφή και το τοποθετώ πάνω στο brewer.

**3.** Ζεσταίνω 500 γρ. νερού μέχρι τη θερμοκρασία των 92-94°C.



**4.** Ξεπλένω το φίλτρο με 150 γρ. ζεστό νερό και αμέσως μετά το αδειάζω από το κανατάκι. Με αυτό τον τρόπο απομακρύνονται υπολείμματα χαρτιού και δυσάρεστων οσμών από το φίλτρο.



**5.** Τοποθετώ το Clever πάνω σε μία ζυγαριά (χωρίς το κανατάκι).



**6.** Προσθέτω 16 γρ. καφέ σε κονδρή άλεση.



**7.** Ρίχνω 260 γρ νερό ενώ ταυτόχρονα πατάω το κουμπί να ξεκινήσει το χρονόμετρο.



**8.** Όταν το χρονόμετρο δείξει 30" ανακατεύω και στη συνέχεια κλείνω το καπάκι.



**9.** Μόλις το χρονόμετρο δείξει 02.00', τοποθετώ το dripper πάνω στην κούπα ή το κανατάκι.

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



03:00



**11.** Στη συνέχεια περιμένω να φιλτραριστεί όλος ο καφές.

Συνολικός χρόνος εκχύλισης 3:00'.

**12.** Σερβίρω σε μεγάλη κούπα Buondi Craft 300 ml.

