

КОФЕ МЕТОДОМ КЕМЕКС

бодрый день

Кемекс был создан в 1941 году доктором химических наук Питером Шлюмбомом (Peter Schlumbohm). Говорят, он хотел иметь возможность быстро и без особых хлопот заваривать вкусный кофе в своей лаборатории.

ЧТО НУЖНО

- Чистая питьевая вода
- Кофемолка
- Помол лучше использовать чуть крупнее, чем тростниковый сахар.
- Весы с таймером
- Кемекс
- Фильтр для заваривания

КАК ГО ТОВИТЬ

- 1 Нагрейте воду. Желательно выключить чайник немного до закипания воды или дать воде остыть пару минут (цель – 95°C).
Параллельно смолите необходимое количество кофе.
- 2 Разложите фильтр и установите тройной стенкой к носику кемекса. Обильно смочите фильтр горячей водой. Слейте воду через носик, не вынимая фильтр. Засыпьте кофе на дно фильтра и уравняйте

кофейный слой лёгким встряхиванием кемекса.

3 Обнулите весы и включите таймер. Аккуратно смочите небольшим количеством воды (в 2-3 раза больше, чем вес молотого кофе), чтобы из кофе вышел углекислый газ. Этот процесс называют «цветением» (blooming), он необходим для получения сбалансированной чашки.

4 Спустя 30 секунд влейте оставшийся объём воды тонкой струйкой и аккуратными круговыми движениями. По мере прохождения воды через кофейный слой вращайте кемекс, чтобы убрать кофе оставшийся на стенках фильтра. Вода будет постепенно стекать около 4-5 минут.

5 Удалите фильтр и взболтайте кемекс, чтобы насытить напиток кислородом.

**Вы великолепны! :)
Наслаждайтесь вкусным кофе.**