Elektrický mlýnek

Timemore Advanced Grinder GO

Typ kávy	Nastavení mletí	Počet clicků	Váha zrn (g)	Objem vody (ml)
Espresso	Jemné mletí	2 - 5 clicků	18 - 20	36 - 40
Moka Pot	Středně jemné mletí	2 - 5 clicků	20 - 22	270 - 300
Pour Over (Hario V60, Chemex)	Střední mletí	6 - 10 clicků	15 - 17	250 - 280
Aeropress	Středně hrubé až hrubé mletí	2 - 5 clicků pro espresso-like AeroPress kávu	14 - 16	200 - 220
French Press	Hrubé mletí	9 - 12 clicků	30 - 34	500 - 550

NOTE

Váha zrn a objem vody je určen pro jeden šálek kávy.

Ruční mlýnek

Timemore Chestnut C2

Typ kávy	Popis mletí	Počet kliknutí	Váha zrn (g)	Objem vody (ml)
Turecká	Velmi jemné	2 - 6	7	105 - 126
Espresso	Jemné	6 - 12	18	270 - 324
V60	Středně jemné	13 - 22	20	300 - 360
Aeropress	Středně	11 - 30	17	255 - 306
Moka Pot	Středně jemné	12 - 20	20	300 - 360
Pour Over	Středně	13 - 29	20	300 - 360
Siphon	Středně jemné	12 - 25	20	300 - 360

Typ kávy	Popis mletí	Počet kliknutí	Váha zrn (g)	Objem vody (ml)
Filtrační kávovar	Středně	10 - 28	20	300 - 360
French Press	Hrubé	22 - 30	30	450 - 540
Cupping	Středně	15 - 26	20	300 - 360
Cold Brew	Velmi hrubé	26 - 30	80	1200 - 1440
Cold Drip	Velmi hrubé	26 - 30	80	1200 - 1440
Steep-and-release	Středně	15 - 26	20	300 - 360

NOTE

Váha zrn a objem vody je určen pro jeden šálek kávy.

TIP

Co se týče poměru kávy k vodě, obecné doporučení je 1:15 až 1:18, což znamená 1 gram kávy na 15 až 18 mililitrů vody.

Káva ve French Press Optima s rychlovarnou konvicí

1. **Předehřejte French Press**

Začněte tím, že vaši French Press předehřejete horkou vodou.

2. **Namletí kávy**

Zatímco vaše voda se vaří, namelte své kávové zrna.

> **NOTE**
> Pro French Press by měla být káva mletá na hrubo.

3. **Přidejte kávu do French Press**

Přidejte namletou kávu do vašeho French Press.

4. **Předehřejte vodu v rychlovarné konvici**

Naplňte rychlovarnou konvici vodou a zapněte ji.

Jakmile voda začne bublat, vypněte konvici a nechte vodu odstát asi 1 minutu.

> **NOTE**
> Tím se teplota vody sníží na ideální rozmezí 94-96°C.

5. **Přidejte vodu do French Press**

Pomalu přidejte ohřátou vodu do French Press s kávou.

6. **Promíchejte**

Po přidání vody promíchejte směs lžící nebo speciálním nástrojem.

7. **Nechejte louhovat**

Nastavte si časovač na 4 minuty a nechte kávu louhovat.

8. **Stiskněte píst**

Po uplynutí 4 minut stiskněte píst French Press dolů.

9. **Podávejte**

Ihned po stisknutí pístu nalijte kávu do šálku.

> **NOTE**
>
> Pokud kávu necháte v French Press, může se stát příliš silnou.

Jak si připravit vietnamskou kávu

Krok 1: Připravte si kávovar Phin

Vložte kávové filtry do kávovaru a dejte na ně kondenzované mléko.

Poté vložte kávovar na šálek nebo hrníček.

Krok 2: Připravte si kávu

Nasypte do kávovaru 2 lžíce středně hrubě mleté kávy.

Poté pomalu přilijte 2-3 oz vroucí vody do kávovaru.

Nechte kávu kapat do šálku.

> **NOTE**
> oz = zkratka pro "unce", což je jednotka objemu.
>
> 2 oz je přibližně **59, 1471 ml**.

> **TIP**
> Pokud chcete silnější kávu, můžete přidat více kávy.

Krok 3: Kapání kávy

Káva by měla kapat do šálku po dobu 4-5 minut.

> **WARNING**
> Počkejte dokud káva nedokape.

> **TIP**
> Pokud káva kape pomalu, můžete přidat více vroucí vody.

TIP

Pokud káva kape rychle, můžete přidat více kávy.

Krok 4: Dokončení

Kávu promíchejte.

TIP

Můžete také podávat s ledem.