

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.

Jak udělat kávu ve French Press Optima s rychlovarnou konvicí

1. Předeřhřejte French Press

Začněte tím, že vaši French Press předeřhřejete 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. Předeřhřejte 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.

***i* TIP**

Pokud káva kape rychle, můžete přidat více kávy.

Krok 4: Dokončení

Kávu promíchejte.

***i* TIP**

Můžete také podávat s ledem.