

# 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. Předeřte French Press

Začnete tím, že vaši French Press předeřete 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. Předeřte 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 lžicí 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.