

# French Press

French Press je jednoduchý a efektivní způsob přípravy kávy, který umožňuje plně využít chuť a aroma kávových zrn.

## Ingredience

- Kávová zrna (hrubě mletá)
- Horká voda (94–96°C)
- French Press

## 1. Předehřátí & mletí kávy

- Předehřejte French Press horkou vodou.  
 Pomáhá udržet správnou teplotu při extrakci.
  - Namelte kávová zrna na hrubo.  
 Hrubé mletí je klíčové pro správnou chuť.
-  Tip: Hrubé mletí zabraňuje přeextrakci a hořkosti.
- Nasypete kávu do French Pressu.
  - Připravte vodu v rychlovárné konvici.  
 Jakmile začne vřít, vypněte ji a nechte odstát 1 minutu.
-  Ideální teplota: 94–96°C

## 2. Louhování & servírování

- Pomalu zalijte kávu vodou. 
- Promíchejte lžící nebo speciálním nástrojem. 
- Nastavte časovač na 4 minuty.   
Nechte kávu louhovat bez míchání.
- Stiskněte píst French Pressu dolů. 
- Ihned nalijte kávu do šálku. 

 Varování: Nenechávejte kávu ve French Pressu, jinak bude příliš silná a hořká.

# Vietnamská káva

Vietnamská káva je výrazná, sladká a silná díky kondenzovanému mléku a specifickému způsobu přípravy.

## Ingredience

- ☕ Středně hrubě mletá káva (2 lžíce)
- 🥛 Slazené kondenzované mléko
- 💧 Vroucí voda (2-3 oz / cca 60-90 ml)
- 🧊 Led (volitelné)
- 🛠️ Kávovar Phin

## 1. Příprava kávovaru & mléka

- Připravte kávovar Phin. 🛠️
  - Vložte filtr a přidejte kondenzované mléko do šálku. 🥛
  - Umístěte kávovar na šálek.
- |  Tip: Kondenzované mléko lze přidat i až po překapání.

## 2. Příprava kávy & filtrování

- Nasypte 2 lžíce středně hrubě mleté kávy do kávovaru. ☕
- Pomalu přilijte 2-3 oz vroucí vody. 💧

 **NOTE**

1 oz = cca 29,57 ml

- Nechte kávu kapat do šálku. ⏳
- |  Tip: Pro silnější kávu použijte více kávy.

## 3. Rychlosť & doba kapání

- Káva by měla kapat 4-5 minut. 

**⚠️ Varování:** Pokud káva kape příliš rychle, přidejte více kávy. Pokud příliš pomalu, přidejte více vody.

## 4. Dokončení & servírování

- Kávu promíchejte. 
- Podávejte teplou nebo s ledem. 

 **TIP**

Led dodá nápoji osvěžující chuť.

# Pumpkin Spice

| Chuť je velmi podobná příchuti ze Starbucks pumpkin spice.

## Ingredience

-  Mléko
-  Caro (káva bez kofeinu) od Nestle
-  Skořicový cukr
-  Med
-  Šlehačka

## 1. Ohřátí mléka

- Naplnit polovinu hrnku mlékem. 
- Ohřát mléko v mikrovlnné troubě.  Pomáhá dosáhnout správné teploty pro míchání.  
|  Tip: Mléko neohřívejte příliš dlouho, aby se nespálilo.

## 2. Smíchání ingrediencí

- Přidat 1 polévkovou lžíci Caro (kávy bez kofeinu). 
- Přidat 1 polévkovou lžíci medu. 
- Přidat skořicový cukr dle chuti. 

|  Tip: Skořicový cukr můžete nahradit směsí skořice a třtinového cukru.

## 3. Zamíchání & servírování

- Vše důkladně zamíchat. 
- Přidat šlehačku navrch. 

|  Varování: Nápoj podávejte ihned, aby si zachoval krémovou konzistenci.