

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 rychlovarné 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.

Vietnamese káva

Vietnameská 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

- **Nasypete 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.