

Chemex

GUÍA DE INFUSIÓN

Versión **Casera**

INGREDIENTES:

- 45 g de café fresco en grano Finca Alta (molido grueso)
- Agua fría filtrada o purificada

Medidas basadas en una Chemex de 8 tazas, el gramaje es 5.6 gr en promedio por taza.

HERRAMIENTAS:

- Cafetera Chemex
- Filtros de papel marca Chemex
- Hervidor de agua eléctrico o de estufa
- Molino de muelas ajustado a un molido del grosor de la arena
- Bascula digital opcional



1 Comienza por enjuagar tu filtro con agua caliente, para así deshacerte de cualquier sabor a papel así como para calentar tu Chemex.

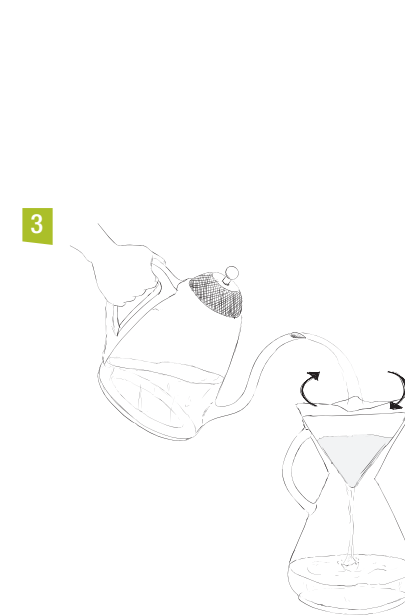
2 Después de vaciar el agua de tu Chemex, agrega una cama de café molido 45 g (8 cucharadas soperas) y asegúrate de que esté pareja la superficie.

3 Con agua caliente (93 °C) humedece uniformemente todo el café (usando aproximadamente 10% del total del agua que esta en tu hervidor. Inicia tu cronometro.

4 Después de 30-45 segundos vierte el resto del agua lenta y uniformemente en los granos de café. Trata de finalizar de verter el agua una vez que tu cronometro marque 3 minutos.

5 Espera a que el agua termine de infundar el café y una vez que las gotas de café empiece a tomar 2 segundos entre cada una tu infusión en tu Chemex estará lista.

6 Deshecha el filtro de papel con café en la basura orgánica y después agita un poco tu Chemex para integrar los aceites nuevos con los viejos, después de esto sirve tu café.



Ahora es momento de disfrutar de la experiencia de sabor que Café Finca Alta te brinda.