

Syphon Pot

GUÍA DE INFUSIÓN

Conviértete **en barista**

INGREDIENTES:

- Café fresco en grano Finca Alta (molido medio)
- Agua fría filtrada

HERRAMIENTAS:

- Syphon Pot
- Fuente de calor (quemador de butano, o lámpara de alógeno)
- Bascula digital
- Molino
- Pala para agitar (de preferencia de madera)
- Hervidor de agua eléctrico o de estufa



1 Humedece el filtro con agua caliente por al menos un minuto. Esto permitirá al filtro estirarse para que se ajuste mejor al contenedor. Coloca el filtro de disco de metal boca abajo sobre el filtro de tela. Jala las jaretas para apretarlo mientras lentamente ajusta el disco para que se mantenga centrado en el filtro. Amarra el cordón con un nudo firme y corta el exceso de la cuerda.

2 Pon el filtro dentro de la cámara de arriba del sifón, deje caer la cadena del filtro dentro del tubo de vidrio. Jala la cadena hacia abajo hasta que quede ajustada y asegúrese de que el filtro de tela este perfectamente centrado en la base de la cámara del sifón. Al finalizar eso la cámara de la de arriba estará lista para usarse.

3 Coloca tu agua a hervir en un contenedor de estufa o eléctrico mientras mide la cantidad correcta de café que son 25 g (ó 4 cucharadas soperas).

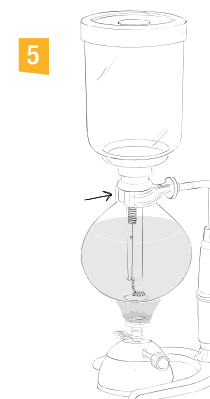
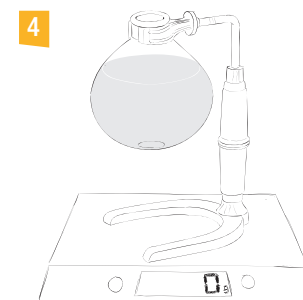
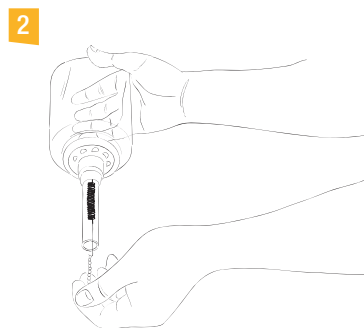
4 Coloque el tubo de vidrio en el soporte. Coloque la parte de debajo de su sifón en una báscula y resetee su báscula a cero. Cuando su agua hierva, agregue 400 g de agua en el contenedor de la parte baja del sifón.

5 Coloque la flauta de vuelta a su lugar y coloque la fuente de calor debajo de la cámara baja del sifón el cual tiene una forma de esfera.

6 Justo antes de que el agua que esta en el contenedor con forma de esfera alcance su punto de ebullición asegure la cámara de arriba empujándola hacia abajo. Esto creara un sello lo que ayudara a generar la infusión perfecta.

7 Una vez realizado el paso anterior, el agua empezara a moverse de la cámara de abajo hacia la cámara de arriba del sifón debido al efecto de vacío que se crea. Con una pala de madera o algún utensilio largo ajuste el filtro de tela para que no se derrame nada de café. La temperatura optima de agua es 100 grados centígrados o 200 grados Fahrenheit.

8 Agrega el café en la cámara superior una vez que tenga el agua y agítalo varias veces para que se sumerja. Es importante que todo el café este saturado de agua en menos de 3 segundos y que no agites muy fuerte ya que no es bueno si se crea un efecto de remolino en el agua.



Syphon Pot

GUÍA DE INFUSIÓN

Conviértete **en barista**

INGREDIENTES:

- Café fresco en grano Finca Alta (molido medio)
- Agua fría filtrada

HERRAMIENTAS:

- Syphon Pot
- Fuente de calor (quemador de butano, o lámpara de alógeno)
- Bascula digital
- Molino
- Pala para agitar (de preferencia de madera)
- Hervidor de agua eléctrico o de estufa



9 Si el paso anterior fue hecho correctamente, el café se concentrará en la parte de arriba de la cámara creando una costra de café con diferentes tonalidades.

10 Después de que realices la primera agitación de café reduce la potencia de la fuente de calor y 35 segundos después, vuelve a agitar el café suavemente para romper la costra que se haya generado con la primera agitación.

11 Después de la segunda agitación, baja aun mas el calor sin apagarlo por completo ya que si se apaga la fuente de calor el café empezara a caer sin aun estar listo.

12 Después de 90 segundos realiza la tercera y ultima agitación. Para esto necesitas apagar por completo el fuego. En este momento tu café empezara a filtrarse y a caer en la cámara de abajo del sifón.

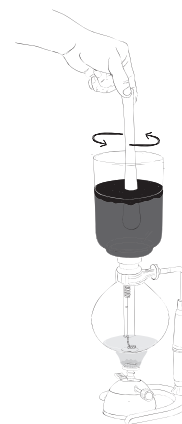
13 La caída del café debe de durar aproximadamente 45 segundos, si este tiempo es mayor o menor tu notarás cambios substanciales en el sabor de tu bebida. El tiempo total de infusión de principio a fin es de aproximadamente 2-2.5 minutos.

14 Después de terminada la infusión, es recomendable decantar la bebida a otro recipiente para ser servida, ya que la temperatura del sifón es alta y puede llegar a arruinar el sabor de tu bebida.

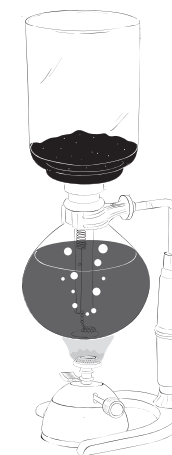
15 Asegúrate de limpiar tu sifón justo después de terminada la infusión. Saca el filtro con cadena para así poder ser enjuagado.

16 también es importante que el filtro de tela sea enjuagado completamente con agua caliente tan pronto termines tu infusión. Es recomendable no usar el mismo filtro de tela por más de 8 veces, lo cual ayuda a mantener un sabor fresco. Si el filtro no va a ser reutilizado poco después de su último uso, es recomendable guardarlo en un contenedor con agua hasta la próxima vez que sea requerido.

10



13



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