

Syphon Pot

GUÍA DE INFUSIÓN

Versión **Casera**

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 Llena la cámara de abajo con agua fría. Usa 240 ml / 8 oz por cada 10 g / 2 cucharadas de café molido.

2 Muele tu café de una manera gruesa.

3 Inserta el filtro dentro de la cámara de arriba. Cualquier tipo de filtro ya sea de vidrio, metal, tela o cerámica producirá un café de calidad.

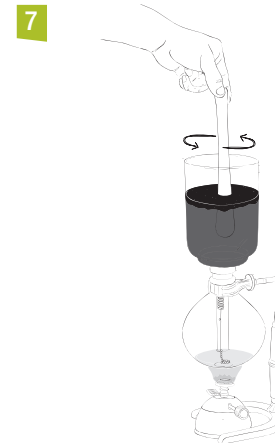
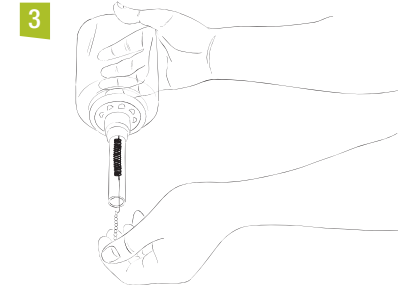
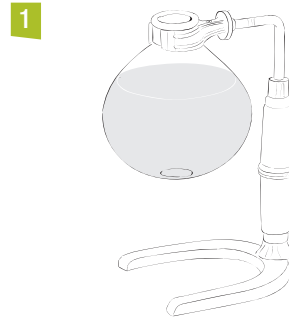
4 Agrega el café en la cámara de arriba 10 g / 2 cucharadas por cada 240 ml / 8 oz de agua.

5 Coloca la cámara de abajo en la fuente de calor con una llama media. Deja que el agua empiece a hervir y después coloca la cámara superior de tu cafetera dentro de la cámara baja.

6 Una vez colocada, el vapor se empezara a crear lo que forzara el agua a subir por medio de el tubo de vidrio y a través del filtro para así mezclarse con el café colocado en la cámara de arriba.

7 Una vez que el agua haya subido y mezclado con el café, mézclala gentilmente con una cuchara para integrar el café uniformemente.

8 Después de un minuto retira la cafetera de la fuente de calor, este cambio de temperatura hará que se inicie el periodo de vacío lo que provoca que el agua baje de nuevo a la cámara inferior.



Syphon Pot

GUÍA DE INFUSIÓN

Versión **Casera**

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

Una vez que el café este de nuevo en la cámara inferior, espera a escuchar un burbujeo, el cual es la señal para saber que tu infusión ha terminado.

10

Separa ambas cámaras, agita tu café y sírvelo.



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