

# V60

## GUÍA DE INFUSIÓN

Conviértete **en barista**

### INGREDIENTES:

- 25 g (3 cucharadas soperas) de café fresco en grano Finca Alta (molido medio)
- Agua fría filtrada

### HERRAMIENTAS:

- V60 dripper
- Filtro V60
- Hervidor de agua eléctrico o de estufa
- Molino de muelas ajustado a un molido del grosor de la arena
- Balanza digital (opcional)
- Un recipiente donde se hará el café



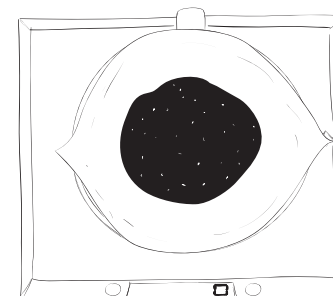
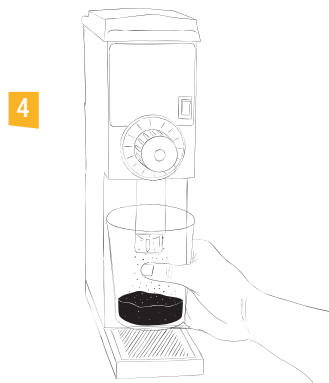
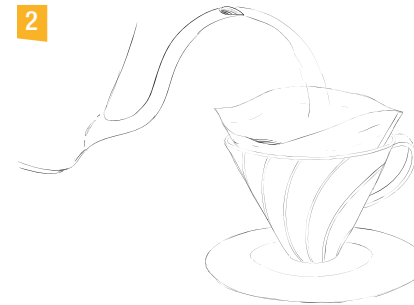
**1** Hierve agua a una temperatura de 98 grados centígrados.

**2** Toma un filtro Hario, ábrelo, y colócalo en el cono de tu V60. Enjuágalo completamente con agua caliente para asegurarte que tu infusión no sepa a papel además de que ayudará a calentar la cerámica.

**3** Coloca tu V60 sobre un recipiente, y enseguida sobre la báscula y después asegúrate de resetearla a cero.

**4** Pesa 25 gramos de café (4 cucharadas), y ajusta tu molino a un grosor parecido a arena (molido medio). Una vez molido tu café, agrégalo dentro de el filtro en tu V60, y resetea nuevamente tu balanza a cero.

**5** Inicia tu cronometro, y vierte 60 gramos de agua sobre todo tu café contenido en el filtro asegurándote que todos los granos estén sumergidos. Esto ayudará a empezar el periodo de Bloom, el cual ayuda a desgasificar el café para así poder extraer la mayor cantidad de aceites y sabor. Este es un paso esencial y que no debe apresurarse y toma aproximadamente 45 segundos.



# V60

## GUÍA DE INFUSIÓN

Conviértete **en barista**

### INGREDIENTES:

- 25 g (3 cucharadas soperas) de café fresco en grano Finca Alta (molido medio)
- Agua fría filtrada

### HERRAMIENTAS:

- V60 dripper
- Filtro V60
- Hervidor de agua eléctrico o de estufa
- Molino de muelas ajustado a un molido del grosor de la arena
- Bascula digital (opcional)
- Un recipiente donde se hará el café



6

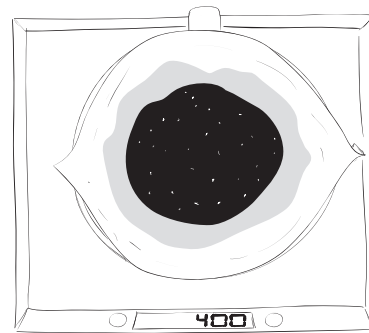
Una vez que el periodo de Bloom haya terminado, empieza lentamente a agregar mas agua hasta que tu bascula marque 400 gr. Concéntrate en verter el agua lo mas cercano al centro con un movimiento circular de aproximadamente 3 centímetros de diámetro.

El chorro de agua debe de caer lo suficientemente lento para que caiga de una manera vertical y no en ángulo. El periodo de infusión debe de durar aproximadamente 2.5-3 minutos.

7

Una vez que el goteo empieza a alentarse de tal modo que cae una gota de café en el contenedor cada 2 segundos, quiere decir que el periodo de infusión ha terminado.

6



7



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