

V60

GUÍA DE INFUSIÓN

Versión **Casera**

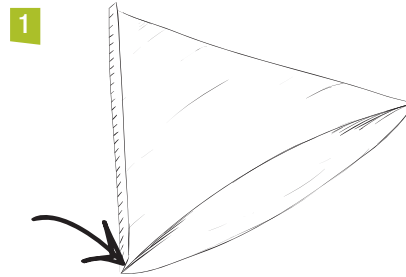
- 1** Dobra el filtro de papel Hario a lo largo de la costura y después colócalo en tu V60.
- 2** Vierte agua caliente dentro de el filtro para así enjuagarlo y también calentar la cerámica/vidrio/acrílico de tu V60, agrega 25 g (3 cucharadas de café molido) dentro de tu V60 y nivela los granos de café.
- 3** Hierve 12 oz de agua (340 g) y deja que se enfríe por 20 segundos.
- 4** Empieza tu cronometro y coloca tu V60 sobre tu taza de preferencia.
- 5** 1st pour: solo lo suficiente para saturar completamente el café molido de agua. Poco o casi nada de agua caerá dentro de la taza de café.
- 6** Después de 45 segundos empieza a verter el agua por segunda vez, tienes que hacerlo de acuerdo a las manecillas del reloj, saturando el café de agua uniformemente sin tocar las orillas de la V60 con agua. La cama de café debe de tener un color uniforme con algunos espacios mas oscuros y otros mas claros.
- 7** Una vez que tu taza de preferencia este llena (8 oz aproximadamente) remueve tu v60 de encima de tu taza y colócalo sobre el lavabo o sobre tu taza de deshechos si tu infusión termina en menos de 2:30 segundos muele tu café un poco más fino, de lo contrario si termina después de 3:00 minutos entonces muele tu café un poco más grueso.

INGREDIENTES:

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

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



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