

АЭРОПРЕСС

КОФЕ: 13 г / помол 5 (меньше среднего)

ВОДА: 200 г / температура 93–96 °С

- 1 Вскипятите воду в чайнике.
Потребуется около 1,5 л.
- 2 Разместите фильтр в держатель, плотно закрутите, поставьте на чашку или кувшин объемом не менее 250 мл. Пролейте немного (около 100 мл) горячей воды.
- 3 Засыпьте 13 г кофе в аэропресс.
Удобнее это сделать, используя черную воронку, которая идёт в комплекте.
- 4 Слейте воду из чашки/кувшина, запустите таймер и заливайте все 200 г воды в аэропресс.

- 5 Снимите всю систему с весов и хорошо перемешайте кофе лопаткой, которая также идет в комплекте. Наденьте поршень сверху, как крышку.
- 6 Когда на секундомере будет 1'10", снимите поршень, размешайте три раза, закройте и начните уверенно давить.
- 7 Общее время заваривания составит порядка 1 минуты и 40 секунд.
- 8 Аэропресс невероятно легко чистить: нужно открутить держатель, скинуть кофейную таблетку нажатием поршня и всё помыть.

Аэропресс — это швейцарский складной нож в мире кофейных девайсов. Его удобно брать с собой в самые смелые путешествия: от горных походов до регат. Ничего ему не будет.

Его очень легко чистить, он легкий и крепкий. Каждую часть в его комплекте можно успешно приспособить в любом хозяйстве. Но лучше, конечно, использовать только для кофе.

На стакане аэропресса есть мерные риски, и по ним вы можете запомнить, сколько воды вам нужно для своего рецепта.