

В ЧАШКЕ

КОФЕ: 12 г / помол 6.75
(немного крупнее среднего)

ВОДА: 200 г / температура 100 °С

**Обратите внимание, этот рецепт рассчитан на чашку объемом 250 мл.*

- 1 Вскипятите чайник.
В чашку засыпьте 12 г кофе.
- 2 Запустите секундомер и начните уверенно заливать весь объем воды (200 г).
Сделайте так, чтобы весь кофе промок и был покрыт водой. Толстая, набухающая корка — верный признак того, что кофе заваривается правильно.
- 3 Когда на секундомере будет 4 минуты, аккуратно размешайте 3 раза ложкой всю массу, не задевая дна, погрузив ложку только наполовину.

Частички с поверхности потонут, и останется только пенка и легкие частички шелухи. Снимите пенку при помощи ложки.

- 4 Позвольте чашке побыть в покое: мелкий помол осядет на дно, и кофе примет температуру, комфортную для употребления. На 8-ой минуте (на 7-ой для тех, кто любит погорячее) кофе уже скорее всего будет готов.

Кофе в чашке — проще ничего быть не может. Поэтому именно так готовят кофе на профессиональных дегустациях. Существует строгий протокол заваривания (да, то что мы написали, это еще не строго), который знает каждый бариста как Отче наш.

Наш рецепт рассчитан на чашку кофе объемом 250 мл. Однако это способ позволяет легко готовить себе различные объемы кофе, главное сохранять пропорцию: на 1 часть кофе 16.6 частей воды.

Чашка 300 мл — 16.5 г кофе / 275 г воды
Чашка 400 мл — 22 г кофе / 370 г воды
Чашка 500 мл — 28 г кофе / 460 г воды
(Смолотый кофе занимает объем в чашке,
поэтому количество воды не соответствует
объему чашки.)

Все остальные шаги рецепта останутся прежними. В этом прелесть кофе в чашке!

Объем чашки можно узнать, если поставить пустую чашку на весы и взвесить воду комнатной температуры, налив ее по самый край. Когда у вас есть весы — весь мир у ваших ног.