

X-Tract Brew by Carl Henkel

Wassermenge: 500ml

Kaffeemenge: 32 g

Mahlgrad (Solis-Mühle): 2,5

Material: Brühkanne, Filter, Waage, Kaffee (Bodensee Gourmet), Mühle, Aufgussbehälter, Uhr, Schälchen, Löffel

Die X-Tract Brew benötigt einen sehr feinen Mahlgrad. Ist dieser zu fein, gelangen Kaffeepartikel durch den Filter und es ergibt sich ein mehliges Trinkgefühl.

Das Aufgießen mit einem Standardwasserkocher ohne Schwanenhalsausguss erzeugt ein besseres Brühergebnis. Je schneller das Wasser eingefüllt ist, desto besser.

Den Filter entnehmen wir nach 9 Minuten direkt ohne abtropfen.

Brühanleitung

1. 600 ml Wasser (Wasser für Brühvorgang und Vorwärmen) auf eine Temperatur von 94°C erhitzen.
2. Kanne vorwärmen.
3. Für 500ml (= Gramm) Wasser nehmen wir 32g Kaffee. Wir stellen die Mühle ein.
4. Kaffeebohnen abwägen und in Schälchen mahlen.
5. Filter einsetzen und mit heißem Wasser ausspülen.
6. Wasser aus Auffanggefäß leeren.
7. Kanne auf eine Waage stellen, Kaffeepulver hineingeben und Waage austarieren.
8. Uhr starten und Wasser direkt auf das Kaffeemehl gießen. Wiederholen bis 500 ml (= Gramm) Wasser eingefüllt sind. Schwungvolles und schnelles einfüllen des Wassers ist erwünscht.
9. Nach 4 Minuten Kaffee in Filter durchrühren.
10. Nach 9 Minuten Filter ohne abtropfen entnehmen.
11. Die Kanne kurz schwenken. Der Kaffee ist trinkfertig.

Für X-Tract Brew by Carl Henkel für 700ml empfehlen wir 46g Kaffee