



CARABICA

FINE COFFEE CULTURE



WAS DU BRAUCHST

42g Karumandi (Kenia)
grob gemahlen

560 ml kaltes Wasser

1x ARCA xtract Brew
Kaffeebereiter

16 Stunden Zeit



BREW GUIDE

COLD BREW

Mit ARCA xtract Brew

CHARAKTER DES KARUMANDI COLD BREW

Vollmilchschokolade, Mandarine, Johannisbeere

SCHRITT 1

42g grob gemahlene Kaffeebohnen in die saubere ARCA füllen.

Da wir kein Konzentrat herstellen, benötigen wir weit weniger Kaffeemehl als üblicherweise verwendet wird. Den ARCA xtract Brew Kaffeebereiter kannst du bei uns [im Shop kaufen](#).

SCHRITT 2

560ml Wasser aufgießen und umrühren.

Gib dem Wasser beim Gießen Zeit durch das feine ARCA Sieb zu dringen und rühre anschließend gut um, damit ganz sicher keine trockenen Stellen übrig bleiben.

SCHRITT 3

Ab in den Kühlschrank.

Der einfachste Schritt dieser Zubereitung: 16 Stunden lang in den Kühlschrank. Danach kurz umrühren, einschenken, Eiswürfel rein und genießen.

Dein frischer Cold Brew ist gekühlt gut 10 Tage haltbar.

VARIATIONEN

KONZENTRAT | für ein Cold Brew Konzentrat kannst du 75g Kaffeemehl verwenden. Zudem wäre eine längere Extraktionszeit (bis zu 24 Stunden) oder auch ein etwas feinerer Mahlgrad möglich.

MILCHWÜRFEL | wer seinen Kaffee einfach nicht schwarz genießen möchte, kann statt Eiswürfel „Milchwürfel“ herstellen. Das geht auch mit Hafermilch und anderen Milchalternativen.

COLD BREW COCKTAILS

COLD BREW & GINGER ALE | zu gleichen Teilen Cold Brew und Ginger Ale mischen. Dazu etwas Apfelsaft und Eiswürfel. Ein erfrischender Sommergenuss—ganz einfach.

COLD BREW TONIC | in dieser Reihenfolge: Orangenschale, Eis, zu gleichen Teilen Cold Brew (Konzentrat) und Tonic Wasser oder Sprudel. Fertig. Wer mag kann Kokosmilch, Vanille oder süßen Sirup hinzufügen.