Brewguide ARCA X-TRACT-BREW:

Wie immer und alles beim Kaffee, ist alles Geschmacksache ;-). Wer es also gern kräftiger liebt, der nehme etwas mehr, wer milder bevorzugt, der nehme etwas weniger....

Wir mögen es so:

Kaffeemenge: 38 g
Mahlgrad: Mittel (wie für Filter, so dass das Kaffeemehl beim leichten Schütteln keine Klumpen bildet – zu fein – aber auch nicht so grob wie Gries), vielleicht so wie feinster Backzucker.
Wassermenge: 800 ml
Temperatur: 92-94° C
Brühdauer: 3-4 min

Wiege 38 g für die große ARCA ab und wähle eine mittlere Einstellung bei deiner Kaffeemühle. (Wer keine Waage hat: Auf einem Kaffeelöffel haben ca. 4-5 Gramm Kaffee Platz). Der optimale Mahlgrad ist vergleichbar dem von Handfilter oder Filter, d.h. es dürfen sich keine Klumpen bilden, er sollte aber auch nicht so grob sein, wie Gries oder Semmelbrösel.
Bringe ausreichend Wasser zum Kochen. Da die ideale Brühtemperatur bei 92-94° C liegt, solltest du nachdem das Wasser gekocht hat ca. eine Minute warten bevor du den Kaffee aufgießt. (Eine zu hohe Wassertemperatur lässt den Kaffee bitter werden.) Kurz umrühren, fertig. Lasse den Kaffee nun – je nach Intensität - 3-4 Minuten in der ARCA ziehen. Enjoy!

Cold Brew:

Kaffeemenge: 80 g
Mahlgrad: sehr grob (wie Semmelbrösel)
Wassermenge: 800 ml
Temperatur: kalt
Brühdauer: 12-15 Stunden

Zubereitung ist ganz einfach: Kaffee mahlen, mit Wasser übergießen, umrühren, stehen lassen, Filter raus, kalt stellen, fertig. Eiswürfel ansetzen nicht vergessen...