

Hario V60



Zubehör

- 1 Hario V60
- 30 g Röstkaffee
- 480 ml Wasser
- 1 Kaffeemühle
- 1 Kaffeefilter
- 1 Waage
- 1 Wasserkocher
- 1 Stoppuhr
- 1 Tasse oder Karaffe



Vorgehensweise

Schritt 1:

- Bringen Sie 480 ml Wasser in einen Wasserkocher zum Kochen (Idealtemperatur = ca. 94°C)
- Wiegen Sie 30 g Röstkaffee ab und mahlen Sie diesen

Schritt 2:

- Falten Sie das Filterpapier und setzen Sie es in die Hario V60 ein
- Durchspülen Sie den Papierfalter mit heißem Wasser
- Nach circa einer Minute kann das warme Wasser abgegossen werden

Schritt 3:

- Platzieren Sie den vorgewärmten Dripper auf einer Waage und füllen Sie den Kaffee ein
- Verteilen Sie durch leichtes Schütteln das Kaffeemehl gleichmäßig im Filter

Schritt 4:

- Stellen Sie die Waage auf null und starten Sie den Timer
- Gießen Sie 100 g heißes Wasser (90 - 94 °C), langsam in Kreisbewegungen von der Mitte aus, auf

Schritt 5:

- Nachdem der Kaffee etwas Zeit zum „bloomen“ hatte können Sie das restliche Wasser innerhalb von ca. 3 Minuten in Kreisbewegungen dazu geben

Schritt 6:

- Lassen Sie den Kaffee nachdem Sie ihn in ein Glas oder einen Becher eingegossen haben etwas abkühlen, damit die Aromen besser zur Geltung kommen

