

Método de preparación por goteo que combina a la perfección técnica y un elegante diseño.

## método de gravedad

### GOTEIO



Esta elaboración permite obtener una taza ligera y limpia ya que el filtro retiene los sólidos no solubles durante la extracción.

## ¿Cómo hacerlo?

Por cada 100 ml. de agua, añade 6 gr. de café. Es recomendable no superar los 500ml. para una Chemex de 6 tazas.

### Medir

### Preparar

Coloca el filtro sobre la parte superior y humedece con agua caliente para limpiar sabores y posibles impurezas. Posteriormente desecha el agua.

### Llenar

Coloca el café molido encima del filtro y nivela la cama de café (que no supere los 5 cm. de altura).

### Infusionar

Para la pre infusión, vierte el agua entre 92-94°C y que repose 30 segundos (esta parte preferiblemente se realiza con el doble de agua que gramaje de café). Para la infusión, sigue vertiendo agua de manera circular siguiendo un único sentido (no viertas en una vez, sino divide la cantidad total en unos 3-4 pasos).

### Servir

Retira el filtro, remueve la bebida para mezclar la extracción y disfrutar del café.



## Six Cup Classic Chemex

Tueste Ligero  
Molienda Media- Gruesa