

GOTEIO

Este es un método de goteo en el que la filtración se realiza a través de tres orificios en la base.



Esta elaboración permite obtener una taza muy limpia y uniforme por la canalización del agua. A diferencia de otros métodos similares, la forma plana de la cesta permite poder jugar con recetas más amplias y muy buen flujo de extracción.

¿Cómo hacerlo?

Medir

Por cada 100 ml. de agua añade 6 gr. de café.

Coloca la Kalita sobre la taza o jarra y pon el filtro encima. Una vez colocado, humedece con agua caliente para limpiar sabores y posibles impurezas. Posteriormente desecha el agua utilizada.

Preparar

Llenar

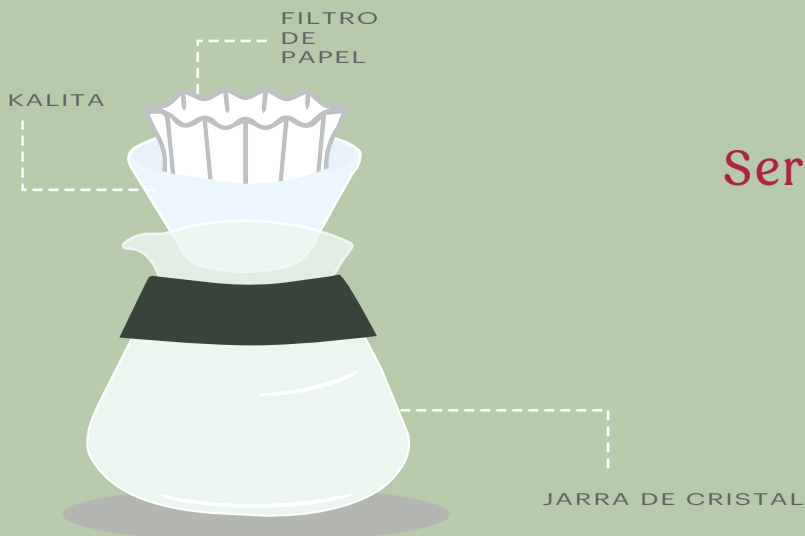
Coloca el café molido encima del filtro y nivela la cama de café.

Para la pre infusión vierte agua caliente, entre 92-94°C, y que repose 30 segundos (esta parte preferiblemente se realiza con el doble de agua que el 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 unas 3-4 veces).

Infusionar

Servir

Retira el filtro y la Kalita y remueve la bebida resultante para mezclar la extracción. Sirve y ya podremos disfrutar del café.



Kalita

Wave Style Up 185

Tueste Ligero
Molienda Media- Gruesa