



menu:

- ☒ FILTER
- ☐ espresso
- ☐ melk
- ☐ herkomst
- ☐ verwerking

- ☒ Phoenix
- ☐ v60
- ☐ aeropress
- ☐ cafetiere
- ☐ chemex

benodigdheden:

PHOENIX
PHOENIX FILTER
SERVER
WEEGSCHAAL
TIMER
KOFFIE
WATER

PRO TIP

De Phoenix is gemaakt om tot maximaal 350 gram koffie mee te zetten.

Wil je grotere hoeveelheden zetten? Dan raden we aan om een Chemex (of V60) te gebruiken.

Maak bij grotere hoeveelheden ook iets grover, zodat je doorlooptijd ongeveer gelijk blijft.

verhoudingen

Water

Verhouding water is 60-75 gram water op 1 liter.
250 ml is 15 - 18 gram

BREW TIME

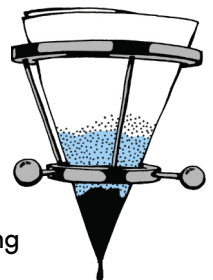
Brew time is de tijd dat het water erover doet om door de koffie heen te lopen. Bij de V60 tussen de 2:30 en 3:30 min.

KOFFIE

Maak de de koffie middelgrof. Loopt het water te snel door, maal de volgende keer iets fijner. Loopt het water te langzaam door, maal de volgende keer iets grover.

Phoenix recept 250 ml

- Doe het filter in de Phoenix
- Weeg de koffie af (15 tot 18 gram) en maal deze middel-grof
- Spoel het filter door met heet water om de papiersmaak te verwijderen en de server voor te verwarmen.
- Doe de koffie in de Phoenix
- Zet de timer aan en schenk tussen de 30 en 45 gram water op de koffie. Het belangrijkste is dat alle koffie nat wordt, dit noemen we het bloemen.
- Schenk bij 0:30 min het water tot 150 gram in een cirkelende beweging op de koffie.
 - Schenk bij 1:00 min tot 250 gram in een cirkelende beweging op de koffie.
 - Brew tijd is tussen de 2:30 min en 3:30 min.





menu:

☒ FILTER

☐ phoenix

☐ espresso

☒ V60

☐ melk

☐ aeropress

☐ herkomst

☐ cafetiere

☐ verwerking

☐ chemex

benodigdheden:

V 6 0
V 6 0 F I L T E R
S E R V E R
W E E G S C H A A L
T I M E R
K O F F I E
W A T E R

PRO TIP

Varieer eens met snelheid van opschenken. Langzamer schenken geeft een iets sterkere koffie, sneller schenken iets minder bitters.

Probeer tijdens het schenken het water zo gelijkmatig mogelijk over de koffie te verdelen. Hoe platter het koffiebied aan het eind is, hoe gelijkmatiger de koffie de smaken kan vrijgeven.

Wil je meer koffie zetten? Maal dan iets grover, zodat de doorlooptijd tussen de 2:30 min en 3:30 min blijft.

verhoudingen

Water

Verhouding water is 60-75 gram water op 1 liter.
250 ml is 15 - 18 gram

BREW TIME

Brew time is de tijd dat het water er over doet om door de koffie heen te lopen. Bij de V60 tussen de 2:30 en 3:30 min.

KOFFIE

Maal de de koffie middelgrof. Loopt het water te snel door, maal de volgende keer iets fijner. Loopt het water te langzaam door, maal de volgende keer iets grover.

V60 recept 250 ml

- Vouw de rand van het filter dubbel en doe deze in de V60
- Weeg de koffie af (15 tot 18 gram) en maal deze middel-grof
- Spoel het filter door met heet water om de papiersmaak te verwijderen en de kan voor te verwarmen.
- Doe de koffie in de V60
- Zet de timer aan en schenk tussen de 30 en 45 gram water op de koffie. Het belangrijkste is dat alle koffie nat wordt, dit noemen we het bloemen.
 - Schenk bij 0:30 min het water tot 150 gram in een cirkelende beweging op de koffie.
 - Schenk bij 1:00 min tot 250 gram water in een cirkelende beweging op de koffie.



Geniet van je koffie!



menu:

- ☒ FILTER
- ☐ espresso
- ☐ melk
- ☐ herkomst
- ☐ verwerking

- ☐ phoenix
- ☐ v60
- ☒ AEROPRESS
- ☐ cafetiere
- ☐ chemex

benodigheden:

AEROPRESS

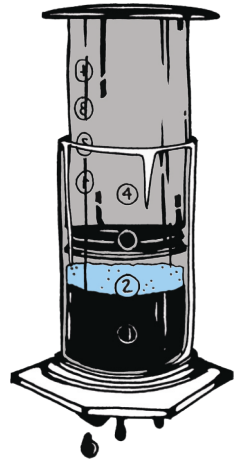
AEROPRESS FILTERS

SERVER

TIMER

KOFFIE

WEEGSCHAAL



PRO TIP

De Aeropress is een van de meest veelzijdige zetmethodes en kan op bijna oneindig veel manier gezet worden. Varieer eens met een lagere watertemperatuur maar langere contacttijd, meerdere filters, of maalgraad.

Een ander veel gebruikte variant is de 'inverted Aeropress'

Maak je Aeropress makkelijk schoon door het filter eraf te draaien en de koffie in de prullenbak te duwen met de plunger.

recept:

- Doe het filter in de dop, en schroef deze op de Aeropress.
- Weeg 15-18 gram koffie af en maal deze op de dikte van fijn zand
- Zet de Aeropress op je server en spoel het filter door met heet water. Zo verwijder je de papiersmaak uit het filter en verwarm je de Aeropress en server voor.
- Doe de koffie in de Aeropress
- Zet de timer aan en schenk tussen de 30 en 45 gram water op de koffie. Het belangrijkste is dat alle koffie nat wordt, dit noemen we het bloemen.
- Laat 30 sec staan.
- Schenk bij 0:30 tot 250 gram water op en roer de koffie een keer door
- Zet de plunger op de Aeropress en zorg ervoor dat deze helemaal afsluit.
- Laat de koffie tot tussen 1:00 en 2:30 staan
- Druk de plunger in ongeveer 30 seconde rustig naar beneden.
- Stop zodra je een sissend geluid hoort

Geniet van je koffie!



menu:

- | | |
|---|--|
| ☒ FILTER | ☐ phoenix |
| ☐ espresso | ☐ v60 |
| ☐ melk | ☐ aeropress |
| ☐ herkomst | ☒ CAFETIERE |
| ☐ verwerking | ☐ chemex |

benodigheden:

CAFETIERE

een lepel, weegschaal, timer

en koffie & water



recept:

1. Weeg de koffie en maal deze grof tot zeer grof
2. Doe de koffie in de French press
3. Start de timer en schenk 250 gram water in een cirkelende beweging op, zodat alle koffie in contact komt met water.

GEMAKKELIJKE KOP

4. Roer de koffie rustig door
5. Zet de deksel met het filter in de French press en duw deze een klein stukje naar beneden zodat alle koffie onder het wateroppervlak zit.
6. Brewtijd 3:00 min en 5:00 min staan afhankelijk van gewenste sterkte.
7. Druk het filter rustig naar beneden en schenk de koffie uit. Om te voorkomen dat er koffieprut in je kopje komt hoeft je deze niet helemaal uit te schenken.

MINDER BITTERS

4. Laat de koffie 4:00 min staan.
5. Breek de koffie die bovenop het water ligt door de koffie rustig door te roeren. Schep met 2 lepels de crème van de koffie.
6. Wacht tot de koffie bezonken is en de koffie voldoende is afgekoeld om te drinken (6:00 tot 8:00 min)
7. Schenk de koffie langzaam uit in een kopje. Om te voorkomen dat er koffieprut in je kopje komt hoeft je deze niet helemaal uit te schenken.