

COFFEE GUIDE HARIO V60

BENODIGHEDEN

- V60
- V60 filter
- server (kan, glas of mok)
- Weegschaal
- Timer
- Koffie (15-18 gram)
- Water



RECEPT

1. Vouw de rand van het filter dubbel en doe deze in de V60.
2. Weeg de koffie af (15 tot 18 gram) en maal deze middel-grof.
3. Spoel het filter door met heet water om de papiersmaak te verwijderen en de kan voor te verwarmen.
4. Doe de koffie in de V60.
5. 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.
6. Schenk bij 0:30 min het water tot 150 gram in een cirkelende beweging op de koffie.
7. Schenk bij 1:00 min tot 250 gram water in een cirkelende beweging op de koffie.

Brew tijd 2:30 min en 3:30 min.

Loopt het water te snel door, maal de volgende keer iets fijner.

Loopt het water te langzaam door, maal de volgende keer iets grover.

Geniet van je koffie!

TIPS

1. Varieer eens met snelheid van opschenken. Langzamer schenken geeft een iets sterkere koffie, sneller schenken iets minder bitters.
2. 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.
3. Wil je meer koffie zetten? Maal dan iets grover, zodat de doorlooptijd tussen de 2:30 min en 3:30 min blijft.