



AFORTUNATO

# Cold Brew

*Café extraído en frío*



**Ventajas** - Una bebida dulce, sin acidez y sin notas amargas. Con buen cuerpo-textura, ya que todos los aceites y pequeñas partículas del café pasan a la bebida. Al ser una preparación de inmersión, como la Prensa Francesa, resulta fácil de preparar.

**Desventajas** - Resulta una bebida con alto contenido de cafeína porque el café está mucho tiempo en contacto con el agua, es una extracción muy larga

Ratio café/agua: 55g / 700 - 750ml agua fría

Grado de molido: mismo molido que V60

Para esta preparación recomendamos cafés de tueste suave

- 1° Pesar aproximadamente 55g de café
- 2° Moler el café para V60 y ponerlo en el recipiente; si este tiene cesta, ponerlo ahí
- 3° Llenar el recipiente con 700-750ml de agua fría, en cualquier caso que el agua cubra completamente todo el café
- 4° Agitar el recipiente cerrado para que se mezclen bien el agua y el café
- 5° Dejar reposar entre 8-12 horas en la nevera, este es el proceso de extracción
- 6° Pasado este tiempo sacar el café para que no continúe la extracción y mantener en la nevera hasta su consumo, en uno o dos días

**SERVIR EN UN VASO TRANSPARENTE (VASO DE AGUA)**

### Equipamiento recomendado:

- Botella Hario FIC (Filter in Coffee)
- Jarra Hario Mizudashi
- Prensa francesa o cafetera de émbolo
- Cualquier recipiente de cristal que luego permita separar los posos de la bebida, ¿por qué no?

### Preparaciones alternativas:

Si ya hemos comprado el café molido para cafetera italiana, puesto que es algo más fino mantener el tiempo de extracción entre 8 y 10 horas.

También puedes visitarnos en:  
Calle Manuel López González 4, Pamplona  
y probar todos nuestros cafés

**Máندانos foto del  
resultado!!**



**AFORTUNATO**

*Collecting people*