



AFORTUNATO

Chemex

Ventajas - Da un café limpio y fino . La presentación es excelente

Desventajas - El grosor del papel filtra aceites y pequeñas partículas del café lo que le resta cuerpo. La extracción es más lenta que en V60, oscila entre 4 y 6 minutos y debemos hacerla con cuidado para no tener notas amargas.

Tipo de café: con notas florales y frutales, tueste ligero y buena acidez

Ratio café/agua: 16 partes de agua por 1 de café, 500g de agua para 30g de café

Grado de molido: algo más grueso que V60, 26 clicks con el molino COMANDANTE.

1° Seleccionar el agua con bajo contenido mineral , 75-100ppm de Carbonatos

2° Calentar el agua a 93°C

3° Colocar el filtro, dejando 3 pliegues en la parte del canal donde se sirve y 1 pliegue al otro lado. Es muy importante que el canal no quede obturado por el filtro, que pase el aire, sino la extracción será más lenta.

4° Aclarar el filtro con agua caliente para quitar el sabor a papel y que coja temperatura. Desechar ese agua

5° Moler el café y añadirlo al filtro. Hacer un agujero en el centro para facilitar que llegue todo el agua al café

6° BLOOM: Añadir en primer lugar agua 3 veces la cantidad de café utilizada para desgasificar el café, después movemos de forma circular la jarra para que se mezclen bien café con agua y esperamos 45 segundos

7° Para el resto del agua podemos decir si hacerlo en 1 vertido, 2 o 3. Cuantos más vertidos más extraeremos porque damos tiempo a que las sustancias difundan mejor.

8° En cualquier caso añadimos el agua suavemente, en círculos, para que no se formen canales y se distribuya uniformemente

9° Al final de la extracción remover en círculos la jarra para que los posos que están en las paredes del filtro caigan al centro

10° Servir en un vaso transparente grande, entre otras cosas porque si hemos usado un café de tueste claro tiene un color precioso y da gusto verlo

más en [nuestra web](#)

