

_RAU
WOLF

KAFFEE ZUBEREITEN

Die besten Methoden

_SIEBTRÄGER



- ☉ Single-shot: 10,8 g – 11,5 g
- ☉ Double-shot: 18,5 g – 21 g
- ☕ fein (1,75 von 10)
- 💧 27 ml
- 🌡️ 92,5 °C
- 🕒 27 sek (bei 27 ml)

_FRENCH PRESS



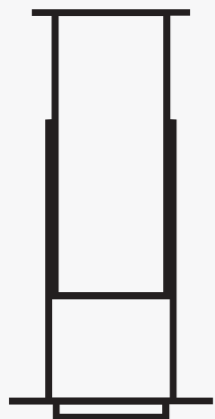
- ☉ 8 g – 10,5 g
- ☕ grob (7 von 10)
- 💧 150 ml
- 🌡️ 95 °C
- 🕒 4 min

_ESPRESSOKOCHER



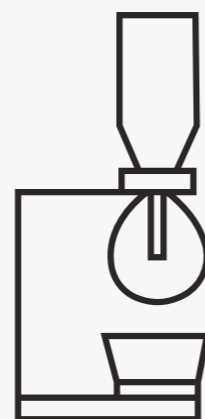
- ☉ Sieb füllen
- ☕ fein (2,5 von 10)
- 💧 bis zum Ventil
- 🌡️ ca. 100 °C
- 🕒 ca. 1 min

_AEROPRESS



- ☉ 17 g (7 g / 100 ml)
- ☕ mittel – grob (5,5 von 10)
- 💧 230 ml
- 🌡️ 90 °C
- 🕒 2 min

_SYPHON



- ☉ 25 g (7 g / 100 ml)
- ☕ mittel – grob (5,5 von 10)
- 💧 385 ml
- 🌡️ 100 °C
- 🕒 2 min

_CHEMEX



- ☉ 25 g (7 g / 100 ml)
- ☕ mittel – grob (5,5 von 10)
- 💧 385 ml
- 🌡️ 95 °C
- 🕒 5 min