

# Koldbrygget kaffe

De fleste mennesker hader kold, bitter kaffe - men det er slet ikke den slags kold kaffe vi serverer her. Koldbrygget kaffe er en helt anden smagsoplevelse, da der i stedet er tale om lækre kaffebønner, der er kværnet og derefter får lov at ligge i koldt vand i mere end 16 timer.

Når du har testet din tålmodighed og ventet de 16 timer og filtrerer din kaffe, er resultatet en rundere og mildere kaffe, end du ellers oplever med din normale bryggemetode.



## Ingredienser:

- Ca. 50 g hele kaffebønner
- 800 ml koldt vand
- 1 stempelkande
- Evt. 1 dl fløde ved servering

Har du ikke en kaffekværn, kan du frem for hele kaffebønner bruge formalet kaffe. Så skal koldbryggen sigtes gennem et filter efter de 16 timer.

## Fremgangsmåde:

1. Kværn bønnerne groft og hæld dem i stempelkanden
2. Tilsæt koldt vand op til metalringen (ca. 800 ml)
3. Rør rundt i kaffen
4. Sæt film på stempelkanden og sæt den i køleskabet i 16 timer
5. Efter 16 timer sætter du stemplet på og trykker i bund
6. Server med isterninger, eventuelt fløde og/eller sirup

## Uden stempelkande

Har du ikke en stempelkande, kan du sagtens stadig lave koldbrygget kaffe

1. Kværn kaffebønnerne mellem-grov
2. Hæld 800 ml vand og kaffe i en beholder med låg
3. Lad det trække natten over i køleskabet
4. Si det gennem et kaffefilter inden servering.

Eftersom du drikker din koldbryg koldt, træder kaffens smagsnoter særligt frem. Derfor kan du prøve at lave koldbryg med nogle forskellige typer kaffe, så du kan nyde kaffens store smagsunivers.

Prøv blandt andet:

- [Kenya AA](#): En karakteristisk kaffe med frisk syrlighed og smag af solbær og eftersmag af tørret frugt.
- [Etiopisk Sidamo](#): Med noter af tropiske frugter med en behagelig og afrundet smag af krydderier og mørk chokolade.
- [Etiopisk Sidamo Espresso](#): Med den typiske intensive citrusaroma, en kompleks og krydret smag med en tydelig frisk syrlighed i eftersmagen.
- [Nicaragua](#): En fyldig kaffe med en afbalanceret smag af mørk chokolade og lette noter af cognac.
- [Mexico Chiapas](#): En velafbalanceret økologisk kaffe med blød, frugtagtig syrlighed og subtile toner af mælkechokolader, krydret kaffe med noter og antydninger af mandarin. kokolade.
- [Américas](#): Rund og cremet økologisk kaffe med en god balance og et frisk touch. En velsmagende kop kaffe med en fin syrlighed.
- [Guatemala Asobagri](#): Blød, rund og sød økologisk kaffe med strejf af chokolade og mørke bær.
- [Colombia Kachalu](#): En meget aromatisk, sød og let frugtagtig kaffe med en rund smag af røde æbler og karamel. Noter af chokolade med mandler.
- [Sumatra Mandheling Aceh](#): En røget, krydret kaffe med noter og antydninger af mandarin.
- [Espresso Italian Roast](#): En kraftig og letrøget espresso med stor afstemt fyldighed og lang eftersmag af kakao.

Se vores store udvalg på [www.peterlarsenkaffeshop.dk](http://www.peterlarsenkaffeshop.dk)