

Peter Larsen
Kaffe[®]

BRYGGE GUIDE

BRYG DIG FREM TIL EN BEDRE KAFFE



GRØN MISSION

Senest i 2030 skal vi udnytte kaffens fulde potentiale.

Læs mere her eller på www.peterlarsenkaffe.dk

GRØN MISSION

Ambitionen er en 100 % cirkulær anvendelse af alle ressourcer relateret til kaffedyrkning, forarbejdning og forbrug.

Ingen spild

Circular Coffee Community, det cirkulære kaffefællesskab, handler om at udnytte kaffens fulde potentiale uden spild og hvor mere genanvendes.

Du kan være med til at gøre en forskel ved at tænke og forbruge cirkulært.



*Peter Larsen
Kaffe®*

VIDSTE DU

At der i gennemsnit bruges 7 timers arbejde pr. kilo kaffe, der fremstilles?

At processen indeholder såning, høst, sortering, vask og tørring, før den grønne bønne er klar til at blive ristet?

At du selv kan gøre en række simple ting for at forbedre din kaffeoplevelse?

I dette hæfte finder du opskrifter og tips til kaffebrygningen derhjemme.

God fornøjelse!



BRYGGEGUIDE

TRAGT



Formalingsgrad: **MELLEMKVÆRNET**

DU SKAL BRUGE:

Tragt, filter, kande/kaffekop, hældekande & køkkenvægt.

SÅDAN GØR DU:

- Sæt filteret i tragten og skyl med kogt vand
- Mål kaffen af (6 gram pr. 100 ml.)
- Hæld kaffen i filteret i et jævnt lag
- Placér tragt og kande/kop på vægten
- Væd kaffen med en smule vand, for at lade den "gasse af"
- Hæld langsomt vand i tragten i cirkulære bevægelser fra midten og ud - og tilbage igen
- Undlad at ramme kaffefilteret direkte med vandstrålen

→ **Mmmh...
dufter
fantastisk!**



BRYGGEGUIDE

STEMPEL



Formalingsgrad: **MELLEMKVÆRNET/LET GROFT**

DU SKAL BRUGE:

Stempelkande, vægt & hældekanne.

Vi tager udgangspunkt i en stempelkande på 1 liter. Er din stempelkande mindre, kan du skalere ned i forholdet 6 gram kaffe pr. 100 ml vand.

SÅDAN GØR DU:

- Forvarm din kande med varmt vand og hæld det fra
- Vej 50 gram kværnet kaffe af og læg det i kanden
- Hæld 820 gram friskkogt vand på – det svarer til den øverste metalring i kanden
- Start uret og lad der gå 4 minutter
- Rør let rundt i kaffen, så den falder til bunds
- Vent yderligere 4 minutter og tryk så nænsomt stemplet ned uden at hvirvle grums op

→ **Du kan med fordel "skumme" kaffen af med en ske efter 4 min. Det giver en renere og bedre kaffesmag.**



BRYGGEGUIDE

KAFFEMASKINE



Formalingsgrad: **MELLEMKVÆRNET**

DU SKAL BRUGE:

Kaffemaskine, filter & vægt.

SÅDAN GØR DU:

- Sæt filteret i tragten og skyl med kogt eller varmt vand
- Mål kaffen af (7 gram pr. kop, 1,5 dl.)
- Hæld kaffen i filteret i et jævnt lag
- Start maskinen og nyd duften



TIPS & TRICKS



- Kaffedosering er ikke altid fast - prøv at øge eller reducere mængden af kaffe, for at finde din foretrukne dosering.
- Kalk og kaffe er ikke gode venner. Vil du have den bedste smag frem, skal du bruge kalkfattigt vand - gerne kildevand.
- Et tørt papirfilter afgiver smag under brygningen, så skyl altid filteret inden det bruges.
- Dit vand skal ikke bulderkoge, når du hælder det over kaffen. 92-94°C er en optimal temperatur

Peter Larsen
Kaffe[®]

BRYGGEGUIDE



KAFFE TIL FOLKET SIDEN 1902