

Bryggetips

Vi ønsker å tilby deg som kunde den beste smaksopplevelsen når du drikker kaffe hos oss eller hjemme. Her er våre beste bryggetips til neste gang du skal lage kaffe hjemme.

God kaffe på kaffetrakter

- Bruk friskt kaldt vann fra springen
- Dosér 70 gram kaffe per liter vann
- Forvarm termosene
- Rens kaffetrakteren din med Clean Drop én gang i måneden. Dette kan kjøpes i våre forretninger

God kaffe på presskanne

- Forvarm kannen med varmt vann
- Bruk 7 gram (én måleskje) per kopp
- Kok opp vann og la det hvile noen sekunder før du heller på
- La kaffen trekke i fire minutter før stempelet presses rolig ned
- Bruker du filtermalt kaffe, skal kaffen kun trekke i tre minutter.

Kaffebrenneriet
STEDET FOR GOD KAFFE

God kaffe på espressomaskin

Å lage god espresso er et håndverk. For å oppnå gode resultater kreves det god teknikk og mengdetrening. Under har vi samlet våre tips:

- Trakt espressoen i 20–30 sekunder
- Malingsgrad, mengde og tampetrykk påvirker traktetiden
- Skyll godt ut med varmt vann av maskinen før bruk. Dette skaper sirkulasjon og renses maskinen.
- Forvarm filterholderen før du doserer kaffe
- Forvarm espressoglass/kopp
- Rens med blindfilter etter bruk

God kaffe på Bialetti-kanne

- Fyll kaffe i filteret, men ikke press kaffen sammen
- Innstill kokeplaten på halv styrke
- Når kaffen stiger opp i kammeret vil du høre en “gurglelyd.” Fra du hører denne lyden tar det cirka 50 sekunder før kaffen er ferdigbrygget

Kaffe er ferskvare og bør oppbevares lys og lufttett. Gjerne i en oppbevaringsboks fra Kaffebrenneriet.

Kaffebrenneriet
STEDET FOR GOD KAFFE