
Bryggetips

Vi ønsker å tilby våre kunder et bredt utvalg av unike kaffer. For at dere skal få de beste smaksopplevelsene når dere lager kaffe hjemme, vil vi dele noen tips med dere;

For kaffetrakter

- Bruk friskt og kaldt vann fra springen
- Dosér 70 gram kaffe per liter vann
- Forvarm kaffetermosen før du trakter, eller før du heller nytraktet kaffe på termosen
- Husk å rense kaffetrakteren din med Clear Drops én gang i måneden. Dette kan kjøpes i våre forretninger

For presskanne

- Bruk 7 gram (én måleskje) per kopp
- Kok opp vann og la det hvile noen sekunder før du heller på
- La kaffen trekke i 4 minutter før stempelet presses rolig ned
- Bruker du finere malingsgrad, som filtermalt, reduseres traktetiden til 3 min

Kaffe er en ferskvare med begrenset holdbarhetstid. Hele bønner kan oppbevares i to uker, filter- og pressmalt kaffe kan oppbevares i én uke.

Kaffebrenneriet
STEDET FOR GOD KAFFE

Bryggetips

En espresso er et "lite under på 3 cl". For at denne lille koppen skal bli nettopp dette, er det viktig å gjøre følgende;

For espressomaskin

- Trakt espressoen på 20 - 30 sekunder
- For å oppnå ideell traktetid huske at finere malingsgrad gir lengre traktetid, mer kaffe i filteret gir lengre traktetid og hardere tamping gir lengre traktetid
- Skyll godt ut med varmt vann av maskinen før bruk. Dette skaper sirkulasjon og renser
- Forvarm filterholderen før du doserer oppi kaffe og brygger
- Forvarm espressoglass/kopp
- Rens maskinen med blindfilter etter bruk

For espressokanne

- Mal kaffen for espressokanne
- Ikke press sammen kaffe i filteret
- Innstill kokeplaten på halv styrke
- Bryggetiden skal være 50 sekunder. På denne tiden skal alt vannet være over i serveringskolben

Kaffens holdbarhet avhenger av malingsgraden, og finere malingsgrad gir kortere holdbarhet.