

Brüh Seminar

Dauer	3 Stunden
Preis	90 Euro
Termine	www.roestereikonstanz.de
Personen	6 – 8 oder nach Absprache*

Tauchen Sie ein in die Kunst des Brühens. Wir beschäftigen uns mit dem Zusammenspiel von Bohnensorte, Mahlgrad, Wasser und Temperatur.

Was bringt die beste Qualität ohne die richtige Zubereitung?

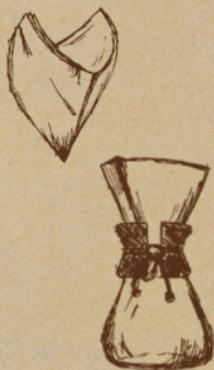
Ob Chemex, V60, Aeropress oder der klassische Handfilter, unser Brüh Seminar bietet Ihnen einen erstklassigen Einstieg in die Welt des Kaffeebrühens.

*individuelle Veranstaltungen für Firmen, Vereine oder private Gruppen möglich

 Weitere Infos und Buchungen:
 www.roestereikonstanz.de



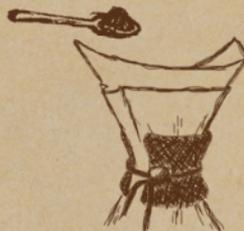
Chemex



60g Kaffeemehl mittelfein
gemahlen, 1L Wasser (94°C)

Filterpapier einsetzen,
3-lagige Seite in Richtung
Ausguss, mit heißem
Wasser befeuchten

Kaffeemehl in Filter füllen,
spiralförmig mit Wasser
benetzen (ca. 70ml), ca. 30
Sek. quellen lassen
(blooming)



Restliches Wasser
etappenweise spiralförmig
eingießen



Filter entnehmen, vor
dem Ausgießen kurz
schwenken