



GUIDE TIL POUR OVER-KAFFE

Pour over-kaffe eller filterkaffe har i de seneste år fået en stor revival. Det er blevet en populær brygningsmetode blandt baristaerne bl.a. pga. den rene, klare kaffe, der giver nogle eminente smagsnoter, hvis man brygger den rigtigt.

Med pour over-kaffe har baristaen fuld kontrol over alle dele af kaffebrygningen. På den måde kan baristaen perfektionere sin pour over-filterkaffe. Med pour over-kaffe får du alle smagene i kaffen med, så brug en god en af slagsen, når du kaster dig ud i denne metode.

Fokus, tid og detaljer

Hvis du er i tidspress, skal du ikke kaste dig over pour over-kaffen. Den kræver nemlig fokus på detaljerne og tid til smagene. Derudover skal du hele tiden være over den for at få det bedste resultat.

Det kræver ikke meget at komme i gang med pour over-metoden, men lidt udstyr skal du have. Udstyret findes i forskellige prisklasser, og ofte kan du købe et startsæt, hvor du får det hele med. Du kan brygge kaffen direkte i en kop eller kande.

Hvor meget kaffe du skal bruge, afhænger af dit udstyr. Her er dog et udgangspunkt, du kan arbejde dig ud fra for at finde din favorit pour over-kaffe. Vi bruger 16 g kaffe og 250 ml vand.

Det skal du bruge:



Kedel med en god tud. Du skal kunne ramme centrum af kaffen i tragten.

Filterholder / tragt

Kaffefilter

Vægt

Termometer

Stopur

Sådan gør du:

Kværn 16 g kaffebønner fint til pour over. Det skal være finere end bordsalt.

Kog vandet (brug gerne kildevand, da det giver den bedste smag.)

Skold og væd filteret ved at hælde vand igennem det. Vandet skal være 92-96 grader varmt.

Sæt beholder og tragt med kaffefilteret på en vægt.

Tilføj kaffen. Vandet skal hældes over kaffen af flere omgange. Ved første hældning hælder du ca. 30 g vand over for at kaffen kan bloome (udløse det CO₂, der sidder i bønnerne). Vær sikker på, at al kaffen er i kontakt med vandet.

Vent et halvt minut, til det har bloomet færdigt. Fortsæt herefter med resten af vandet i cirkelbevægelser startende fra midten og ud mod uret. Bevæg dig langsomt og forsigtigt længere ud mod kanten.

Lad kaffen køle lidt ned, og nyd en lækker kaffe fyldt med dybe aromaer og smagsnuancer.

Rigtig god pour over-fornøjelse!

Tip: Hvis kaffen er blevet for tynd, kan du gå efter en længere bryggetid, finere formaling eller højere dosering. Er den til gengæld blevet for bitter, kan du eksperimentere med en hurtigere brygning, grovere kaffe og mindre dosering.

