

Návod k použití KLASICKÝ POSTUP AEROPRESS

Píst vytáhněte úplně z komory. Na ni nasadte a utáhněte bajonetový uzávěr s vloženým propláchnutým papírovým filtrem, postavte na šálek, vsypte odměrku kávy (nebo raději odvažte poctivých 18-20 g), zalijte horkou vodou (93 °C, jako vždy), nechte extrahovat 10-20 vteřin, promíchejte. Nasadte píst s gumovým těsněním a pomalu opatrným konstantním tlakem vytlačte extrakt do šálku.

Zastavme se ještě u hrubosti mletí: díky tomu, že extrakci vynucujete silou, můžete použít libovolnou hrubost mletí. Chcete-li mít připravený nápoj rychle, zvolíte mletí jemné, konzistencí připomínající hrubou mouku, a při přípravě na nic moc dlouho nečekáte. Chcete-li si ale zkusit pozměnit chuť výsledného nápoje, lze nastavit mlýnek na hrubší mletí konzistencí připomínající cukr krupici a nechat vodu v kontaktu s mletou kávou v Aeropressu o dvě nebo tři minuty déle, až poté extrakt vytlačit. Porovnávejte rozdíly, možná budete překvapeni!

Pokud máte jako zákazníci ke svému AeroPressu další dotazy, pak vězte, že výrobce Aerobie už je prakticky všechny zodpověděl, a to na své vlastní stránce Aeropress FAQ – zde se lze dozvědět snad i to, co by člověka vůbec nenapadlo.

Zdroj: www.piccoloneexistuje.cz