

# VAN ROSSUM'S KOFFIE



## Aeropress

14 gram koffie op 200 gram water

Watertemperatuur: 90 graden

Maalgraad: iets grover dan filter (bij 1 stand grover zouden er harde stukjes tussen de koffie komen)

Totaal 2 minuten extractietijd

Geen weegschaal voor water nodig

1. Aeropress inverted op 3,5 vastzetten. De “drukbuis” zit dus onderop. 14 gram koffie erin doen. Filter in filterhouder nat maken met warm water.

*Door de Aeropress inverted te gebruiken voorkom je dat er water al doorloopt voordat het optimaal geëxtraheerd heeft. Het filter maken we nat om papiersmaak te voorkomen en te zorgen dat het filter geen koffiesmaak opneemt.*

2. Een klein beetje water in een cirkel opschenken zodat alle koffie nat wordt (eventueel Aeropress ook ronddraaien, dit gaat makkelijker). Zo gaat de koffie bloemen. Dit moet het 30 seconden doen (vanaf het begin van het opschenken).

*Als de koffie alleen lichtjes nat gemaakt wordt gaat het “bloemen”. Er ontstaan bellen, dit is CO2 die uit de koffie ontsnapt. Door dit te doen komen er minder rokerige bitters van de CO2 in het extract.*

3. Zachtjes in cirkels water bijschenken (eventueel Aeropress ronddraaien) tot net onder de rand. Met de roerstaaf van boven helemaal tot beneden erin gaan en 1 keer rondroeren. Meteen filter plaatsen.

*Er wordt in een cirkel geschonken en daarna geroerd zodat alle koffie goed met het water mengt.*

4. Wanneer de timer 1:30 minuut aangeeft (vanaf het begin, dus bloemen meegerekend) een glas of pitcher opstekop op het filter plaatsen, de Aeropress met pitcher om te draaien (recht op nu dus), 1 keer middelhard walsen.

*Het walsen zorgt ervoor dat koffie die aan het rubber zou blijven plakken ook bij het drukke nmeegenomen wordt.*

5. In 30 seconden (totale extractietijd dus 2 minuten) de Aeropress doordrukken tot je gesis hoort.