

# Chemex

## GUÍA DE INFUSIÓN

### Conviértete **en barista**

#### INGREDIENTES:

- 45 g de café fresco en grano Finca Alta (molido grueso)
- Agua fría filtrada o purificada

Medidas basadas en una Chemex de 8 tazas, el gramaje es 5.6 gr en promedio por taza.

#### HERRAMIENTAS:

- Cafetera Chemex
- Filtros de papel marca Chemex
- Hervidor de agua eléctrico o de estufa
- Molino de muelas ajustado a un molido del grosor de la arena
- Bascula digital opcional



**1** Llena tu hervidor de agua ya sea de estufa o eléctrica y espera a que esta ebullla. Mientras tanto, coloca en tu bascula 45 g de café en grano.

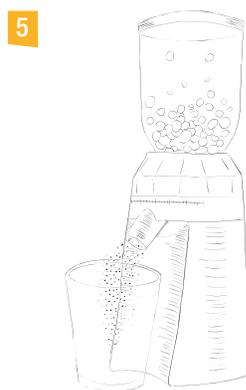
**2** En tu cafetera Chemex coloca tu filtro (también Chemex) asegurándote que el lado con las 3 capas este del lado de la boquilla de tu cafetera. Esto permitirá que el aire escape de la cafetera durante el periodo de infusión de tu Café Finca Alta.

**3** Para enjuagar tu filtro Chemex con el fin de deshacerte del desagradable sabor a papel, vierte una cantidad considerable de agua caliente en tu filtro y espera a que el agua caiga al recipiente. Una vez que todo el filtro haya sido empapado de agua y completamente enjuagado, inclina tu Chemex sobre el lavabo y vacía el agua caliente. Es importante que no remuevas el filtro de la cafetera ya que una vez húmedo se dificulta re-colocarlo en la cafetera Chemex.

**4** Pon tu Chemex sobre la báscula con tu filtro enjuagado y asegúrate de resetearla a 0 una vez colocada la cafetera.

**5** Muele tus 45 gramos de café (8 cucharadas soperas) y coloca tu café molido en el filtro de tu Chemex, nuevamente reseteando tu bascula a 0.

**6** Una vez que tu agua este en ebullición, retírala del fuego dejándola enfriar hasta que alcance los 93 °C y enseguida empíezala a verter en el filtro en el sentido de las manecillas del reloj asegurándote que todo el café molido se humedezca. Detente una vez que tu báscula marque 100 g (100 ml de agua). Este proceso iniciara lo que se conoce como periodo de "Bloom".



# Chemex

## GUÍA DE INFUSIÓN

### Conviértete **en barista**

#### INGREDIENTES:

- 45 g de café fresco en grano Finca Alta (molido grueso)
- Agua fría filtrada o purificada

Medidas basadas en una Chemex de 8 tazas, el gramaje es 5.6 gr en promedio por taza.

#### HERRAMIENTAS:

- Cafetera Chemex
- Filtros de papel marca Chemex
- Hervidor de agua eléctrico o de estufa
- Molino de muelas ajustado a un molido del grosor de la arena
- Bascula digital opcional



7

El periodo de "Bloom" toma aproximadamente 45 segundos por cada 45 gr de café. Una vez que este haya terminado, usando un movimiento circular continuo, lentamente empieza a verter mas agua sobre tu café molido. Evita mojar los costados de tu Chemex y siempre vierte el agua en la parte central del filtro asegurándote que el café este completamente sumergido.

7



8

Mantente al pendiente de tu báscula y detente en el momento que tu báscula llegue a los 700 g (600 ml de agua), calcula que son 87.5g por taza y ajusta la medida dependiendo del tamaño de tu Chemex. Si el agua sube mucho de nivel, detente hasta que baje mínimo a 5cm de la orilla y después continua vertiéndola. Es importante que nunca llenes tu filtro de café con agua hasta la orilla.

9



9

Espera a que el agua caiga al recipiente y una vez que el goteo de tu café empieza a tomar mas de 2 segundos de gota a gota tu proceso de infusión estará listo. El proceso de infusión de principio a fin toma aproximadamente 4-5 minutos incluido el periodo de Bloom. Una vez que esté lista agita para incorporar los aceites nuevos con los viejos

10

Una vez terminado, remueve el filtro y deposítalo en la basura orgánica.



Ahora es momento de disfrutar de la experiencia de sabor que Café Finca Alta te brinda.