

# Chemex

## GUÍA DE INFUSIÓN

### Versión **Casera**

- 1** Comienza por enjuagar tu filtro con agua caliente, para así deshacerte de cualquier sabor a papel así como para calentar tu Chemex.
- 2** Después de vaciar el agua de tu Chemex, agrega una cama de café molido 45 g (8 cucharadas soperas) y asegúrate de que esté pareja la superficie.
- 3** Con agua caliente (93 °C) humedece uniformemente todo el café (usando aproximadamente 10% del total del agua que esta en tu hervidor. Inicia tu cronometro.
- 4** Después de 30-45 segundos vierte el resto del agua lenta y uniformemente en los granos de café. Trata de finalizar de verter el agua una vez que tu cronometro marque 3 minutos.
- 5** Espera a que el agua termine de infundonar el café y una vez que las gotas de café empiece a tomar 2 segundos entre cada una tu infusión en tu Chemex estará lista.
- 6** Deshecha el filtro de papel con café en la basura orgánica y después agita un poco tu Chemex para integrar los aceites nuevos con los viejos, después de esto sirve tu café.

#### 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:

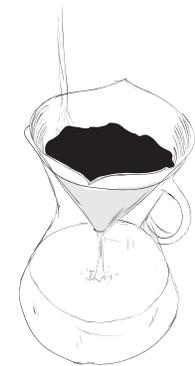
- Cafetera Chemex
- Filtros de papel marca Chemex
- Hervidor de agua eléctrico o de estufa
- Molino de muelas ajustado a un molido del grosor de la arena
- Bascula digital opcional



**1**



**5**



**3**



**6**



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