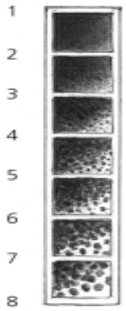
AEROPRESS

Potřebujeme:

- 18 g namleté kávy (jemně mleté)
- papírové filtry
- voda 250 ml (90 - 93 °C)

→



Doba přípravy:

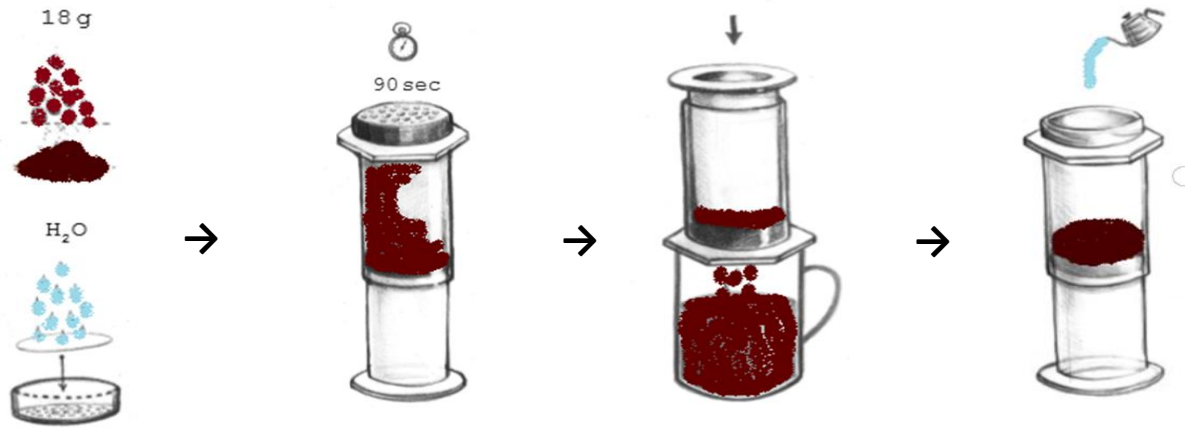
- zamíchání a extrakce 90 s

Postup:

1. Do spodní části aeropressu vložte papírový filtr a důkladně propláchněte vodou.
   Připravte 18 g kávy namleté na jemnější hrubost (stupeň 3 - 4)

2. Postavíme aeropress na píst (píst musí být vsunut do těla)
   Přidáme namletou kávu (18 g)
   Kávu zalijeme vodou (90 - 93 °C), promícháme a dolijeme zbytek vody
3. Necháme kávu louhovat 90 vteřin.
   Zašroubujeme filtr s držátkem sítka.

4. Umístíme aeropress na připravený šálek.
   Plynulým tlakem protlačíme kávu do šálku.



PROJEKT 2018FVHE/2210/39 BYL REALIZOVÁN DÍKY FINANČNÍ PODPOŘE INTERNÍ VZDĚLÁVACÍ AGENTURY IVA VFU BRNO

Zjednodušený postup přípravy:

1. Propláchneme papírový filtr a vložíme do plastového držátku sítka. Zašroubujeme.
2. Položíme aeropress na šálek, do kterého budeme kávu připravovat.
3. Nameleme 18 g kávy (stupeň 3 - 4) a vsypeme do aeropressu.
4. Zalijeme kávu vodou o teplotě 90 - 93 °C
5. Promícháme a počkáme 10 vteřin.
6. Vložíme píst do nádoby a plynulým tlakem protlačíme kávu do šálku.

Zdroje obrázků:

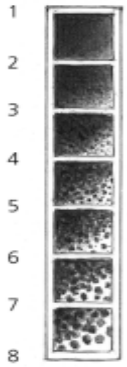
1. https://www.doubleshot.cz/media/pdf/brozurka_brewingguide.pdf

PROJEKT 2018FVHE/2210/39 BYL REALIZOVÁN DÍKY FINANČNÍ PODPOŘE INTERNÍ VZDĚLÁVACÍ AGENTURY IVA VFU BRNO

FRENCHPRESS

Potřebujeme:

- 35 g namleté kávy (hrubě mleté)
- vodu 500 ml (93 - 94 °C)

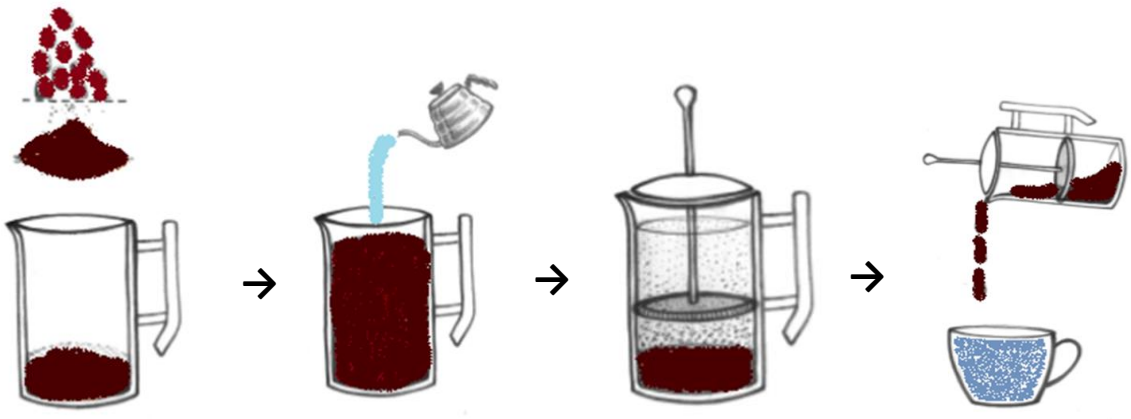
→ 

Doba přípravy:

- extrakce 4 minuty a po stlačení ihned nalít do šálků

Postup:

1. Připravíme 35 g hrubě mleté kávy (stupeň 8)
   a 500 ml vody o teplotě 93 - 94 °C.
2. Vsypeme kávu do frenchpressu a pomalu zalijeme horkou vodou.
3. Zamícháme a necháme extrahovat po dobu 4 minut.
   TIP! Pro čistší extrakci lze před stlačením odebrat lžící vše z hladiny
4. Plynule stlačíme píst, aby se u dna vytvořila kávová sedlina, a ihned lijeme do šálků.



PROJEKT 2018FVHE/2210/39 BYL REALIZOVÁN DÍKY FINANČNÍ PODPOŘE INTERNÍ VZDĚLÁVACÍ AGENTURY IVA VFU BRNO

Zdroje obrázků:

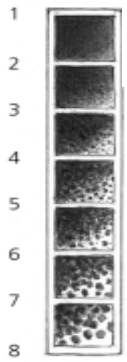
1. https://www.doubleshot.cz/media/pdf/brozurka_brewingguide.pdf

PROJEKT 2018FVHE/2210/39 BYL REALIZOVÁN DÍKY FINANČNÍ PODPOŘE INTERNÍ VZDĚLÁVACÍ AGENTURY IVA VFU BRNO

CHEMEX

Potřebujeme:

- 30 - 35 g kávy (středně hrubě mleté)
- skládaný filtr
- voda 500 ml (94 °C)

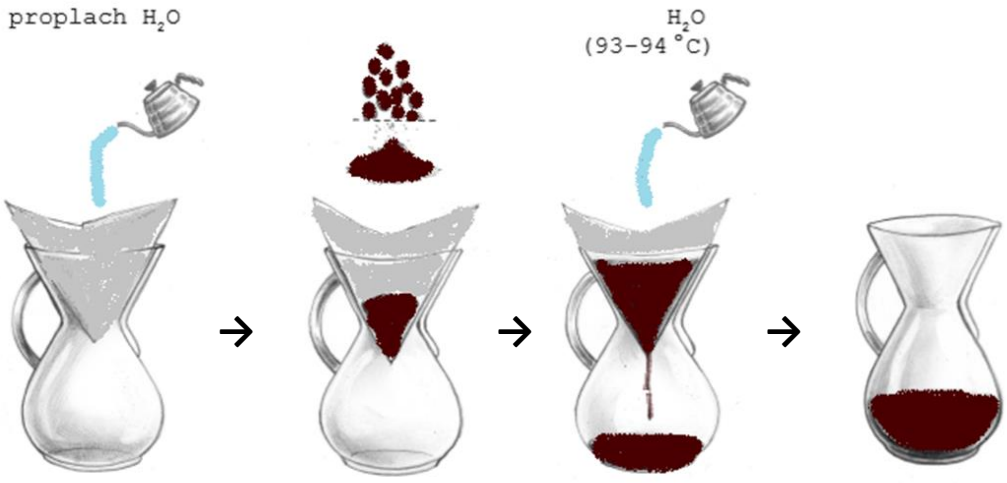
→ 

Doba přípravy:

- extrakce 3 - 4 minuty

Postup:

1. Před přípravou je nutné propláchnout filtr vodou.
2. Připravíme 30 g středně hrubě mleté kávy (stupeň 5) a vsypeme do filtru v chemexu.
3. Pomalu a krouživými pohyby zalijeme kávu vodou o teplotě 93 - 94 °C.
4. Probíhá extrakce a káva protéká do nádoby. Trvá cca 3 - 4 minuty.



PROJEKT 2018FVHE/2210/39 BYL REALIZOVÁN DÍKY FINANČNÍ PODPOŘE INTERNÍ VZDĚLÁVACÍ AGENTURY IVA VFU BRNO

Zdroje obrázků:

1. https://www.doubleshot.cz/media/pdf/brozurka_brewingguide.pdf

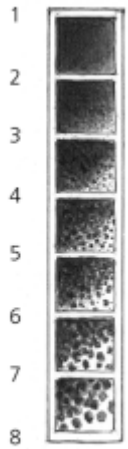
PROJEKT 2018FVHE/2210/39 BYL REALIZOVÁN DÍKY FINANČNÍ PODPOŘE INTERNÍ VZDĚLÁVACÍ AGENTURY IVA VFU BRNO

VACUUM POT

Potřebujeme:

- 35 - 40 g kávy (středně hrubě mleté)
- voda 500 ml (100 °C)

→



Doba přípravy:

- extrakce 1 - 2 min

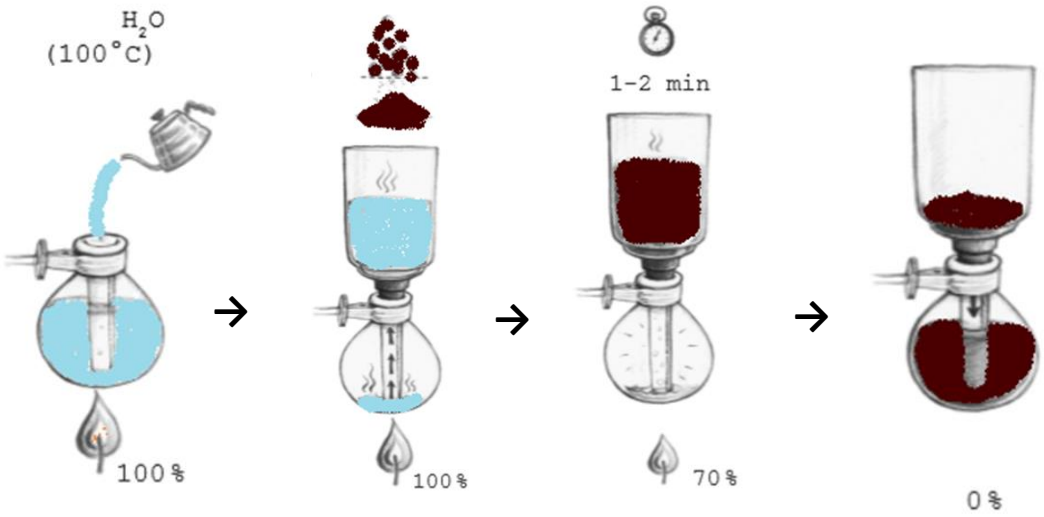
Postup:

1. Do spodní části vakuum potu (baňky) vlijeme horkou vodu (cca 500 ml). Připravíme zdroj tepla (kahan) a necháme vařit.

2. Připravíme horní nádobu s filtrem, a až se začnou tvořit bublinky, připevníme horní díl na vakuum pot. Nameleme 35 g kávy (stupeň 5 - 6), a až voda vystoupá přetlakem do horní nádoby, vsypeme kávu.

3. Kávu promícháme, zmírníme plamen a necháme 1 - 2 minuty extrahovat.

4. Vacuum pot odstavíme od zdroje tepla, v dolní nádobě vznikne podtlak a káva steče do spodní nádoby (baňky).



PROJEKT 2018FVHE/2210/39 BYL REALIZOVÁN DÍKY FINANČNÍ PODPOŘE INTERNÍ VZDĚLÁVACÍ AGENTURY IVA VFU BRNO

Zdroje obrázků:

1. https://www.doubleshot.cz/media/pdf/brozurka_brewingguide.pdf

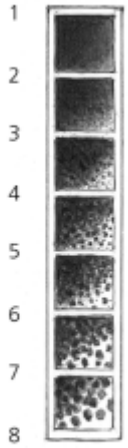
PROJEKT 2018FVHE/2210/39 BYL REALIZOVÁN DÍKY FINANČNÍ PODPOŘE INTERNÍ VZDĚLÁVACÍ AGENTURY IVA VFU BRNO

MOKA KONVICE

Potřebujeme:

- 40 g kávy (jemněji střed hrubosti)
- voda 300 ml (100 °C)

→



Doba přípravy:

- extrakce 1 - 2 minuty

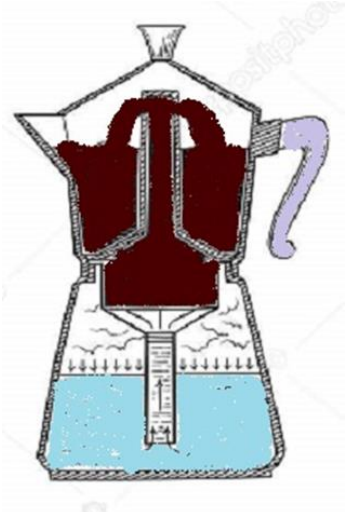
Postup:

1. Pomeleme 40 g kávy (stupeň 3) a vsypeme do sítka moka konvice.

2. Spodní část konvice naplníme vodou (cca 300 ml) a dáme zahřívat na zdroj tepla. Zahříváme na středním plamenu.

3. Asi po 5 minutách se začne voda vařit a do horní části konvičky začne natékat káva.

Konvičku odstavíme těsně před koncem extrakce a můžeme ihned nalévat do šálků.



PROJEKT 2018FVHE/2210/39 BYL REALIZOVÁN DÍKY FINANČNÍ PODPOŘE INTERNÍ VZDĚLÁVACÍ AGENTURY IVA VFU BRNO

Zdroje obrázků:

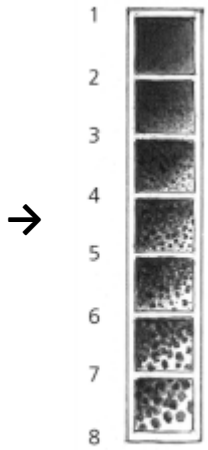
1. https://cz.depositphotos.com/192625384/stock-illustration-hand-drawn-illustration-set-of.html

PROJEKT 2018FVHE/2210/39 BYL REALIZOVÁN DÍKY FINANČNÍ PODPOŘE INTERNÍ VZDĚLÁVACÍ AGENTURY IVA VFU BRNO

SLOW COLD DRIP

Potřebujeme:

- 50 g kávy (střed hrubosti)
- voda 500 ml (studená)



Doba přípravy:

- extrakce 1 - 2 hodiny

Postup:

1. Složíme horní část překapávače – do horní nádoby vložíme silikonové těsnění
   - vložíme mechanismus kapátka
   - nasadíme vnější silikonovou část

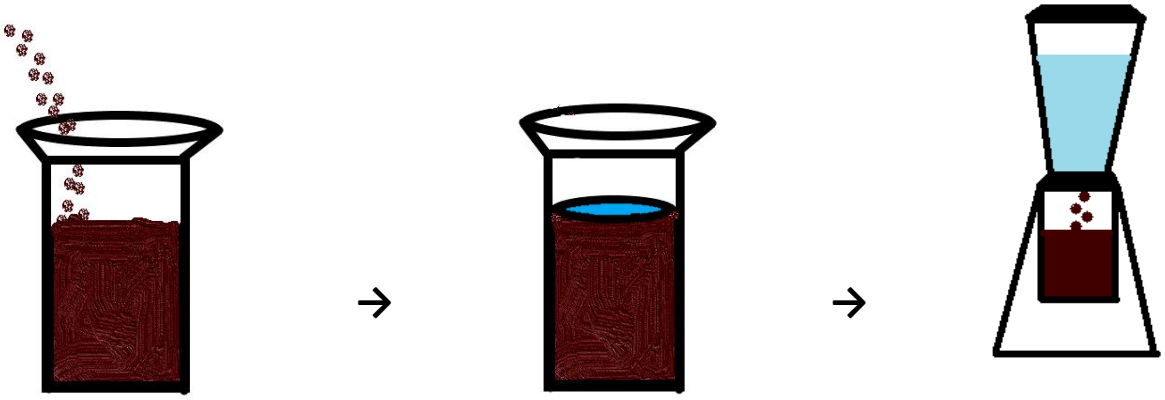
2. Pomeleme 50 g kávy (stupeň 4 - 5) a vsypeme do nerezového sítka.

3. Kávu ve filtru navlhčíme a promícháme.

4. Propláchnutý papírový filtr vložíme na kávu v sítku a celé sítko umístíme do spodní nádoby.

5. Nasadíme složenou horní část a naplníme studenou vodou (500 ml).

6. Horní nádobu zakryjeme víčkem a počkáme až všechna voda prokape. Můžeme ihned podávat nejlépe na ledu.



PROJEKT 2018FVHE/2210/39 BYL REALIZOVÁN DÍKY FINANČNÍ PODPOŘE INTERNÍ VZDĚLÁVACÍ AGENTURY IVA VFU BRNO

Zdroje obrázků:

1. https://www.doubleshot.cz/media/pdf/brozurka_brewingguide.pdf

PROJEKT 2018FVHE/2210/39 BYL REALIZOVÁN DÍKY FINANČNÍ PODPOŘE INTERNÍ VZDĚLÁVACÍ AGENTURY IVA VFU BRNO