



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FİLTRE KAHVE

<https://www.milliyet.com.tr>

Filtre kahve için 1:16 oran kullanın. 1 lt su için x 60 gr kahve en idealidir. Ölçü ekipmanınız yoksa paketin 8?de 1?ini kullanabilirsiniz.

Öncelikle kağıt filtrenizi, kağıt kokusunun kahvenin içine geçmesini önlemek için sıcak su ile yıkayabilirsiniz. Kahveyi 93 derece su ısısında 6 dakikada hazırlanmalısınız. Daha iyi bir deneyim için kahve makinesi kullanabilirsiniz.

Bu durumda kalibrasyon önemlidir. Eğer zamanlayıcı 6 dakikanın üzerinde bir sürede bittiyse kahveniz muhtemelen acı olacaktır. Değirmeninizi kahveyi biraz daha kalın öğütecek şekilde kalibre etmelisiniz. Zamanlayıcı 6 dakikanın altında ise gövdesi düşük, su tadı baskın ve yeteri kadar çözünmemiş kahve içiyorsunuzdur.

Çözüm için değirmeninizi bu kez kahveyi daha ince öğütecek şekilde ayarlayabilirsiniz.

Kahve hazırlarken bir diğer önemli madde sudur. Kullandığınız suyun TDS değerlerine göre demleme süresi değişkenlik gösterebilir.

Eğer çok yüksek TDS veya pH değerlerine sahip bir su kullanıyorsanız demleme süresini düşürebilir, kahvenin su ile daha çok çözünmesini bekleyebilirsiniz.

İçme suları genellikle yüksek minerallere sahiptir ve kahveyi yeteri kadar çözmez.

Ek olarak bu çözelti kalitesini makinelerin ısı ayarı varsa 86 ila 94 dereceler arası değiştirip deneyebilirsiniz. Bu sudaki iletkenliği (PPM) artırıp düşürür. Daha sıcak (iletken) su, TDS değerleri çok yüksek olsa bile daha çok kahve çözecektir.

Suyun mineral oranı düşükse çözülmüş kahvenin acı olmaması için daha soğuk su tercih edebilirsiniz.

İyi bir kahve deneyimi için kahvenizi fincana döktükten ortalama 4 dakika sonra içmeye başlayabilirsiniz.

