

## HARIO V60 DRIPPER Οδηγός Εκχύλισης Καφέ Φίλτρου

HOME  BARISTA

[www.coffeeisland.gr/tools/hario/v60dripper](http://www.coffeeisland.gr/tools/hario/v60dripper)

Προφίλ: Ισοροπημένο

Απαραίτητα: Hario V60 Dripper δοχείο φίλτρου / Δοχείο σερβιρίσματος Hario / Καθαρό νερό με ουδέτερο pH και χαμηλή συγκέντρωση αλάτων / Μύλο άλεσης καφέ (ή φρεσκο-αλεσμένο καφέ) / Βραστήρα σερβιρίσματος Hario Buono / Καλής ποιότητας φρέσκο καφέ Coffee Island™ / Την αγαπημένη κούπα Coffee Island / Χάρτινο φίλτρο / Ζυγαριά με χρονόμετρο / Θερμόμετρο υγρών



Οδηγίες:

1. Βάλτε περίπου **600ml νερού** να βράσουν.
2. Ζυγίστε **15 γρ. καφέ** και αλέστε τον στη **μεσαία σκάλα** του **μύλου** σας (η άλεση πιθανώς θα θέλει ρύθμιση ανάλογα με τα αποτελέσματα της εκχύλισης, γι' αυτό **πειραματιστείτε** αν βλέπετε το νερό να περνά πολύ αργά ή πολύ γρήγορα από τον καφέ - **ρωτήστε μας** να σας εξηγήσουμε). Αν αγοράσετε αλεσμένο καφέ από τα Coffee Island ζητήστε να σας τον αλέσουν στο **νούμερο 6,5**.
3. Βάλτε το **δοχείο φίλτρου επάνω** στο **δοχείο σερβιρίσματος** και τοποθετήστε όλο το σύστημα επάνω στη **ζυγαριά**. Το νερό θα έχει βράσει έως τώρα, οπότε μεταφέρετέ το στον **βραστήρα σερβιρίσματος**. Ρίξτε μια ποσότητα νερού για να **βρέξετε** και να **ξεπλύνετε** το **χάρτινο φίλτρο** στο V60. Με αυτό τον τρόπο **απομακρύνονται υπολείμματα χαρτιού** και **οσμών** από το φίλτρο και επίσης προθερμαίνονται τα δοχεία, ώστε να διατηρηθεί σταθερή η θερμοκρασία κατά τη διαδικασία. Προθερμάνετε και την κούπα σας.
4. **Αδειάστε το νερό** από το δοχείο. Τοποθετήστε τον φρεσκο-αλεσμένο καφέ στο φίλτρο. Τώρα **μηδενίστε** την ένδειξη της ζυγαριάς σας.
5. Η θερμοκρασία του νερού μέσα στο βραστήρα θα έχει πέσει λίγο μέχρι τώρα. **Κατάλληλη θερμοκρασία** για την **εκχύλιση** του καφέ είναι από **92 έως 96°C**.
6. Ρίξτε τόσο νερό ώστε απλώς να **μουσκέψει** ο **αλεσμένος καφές** (περίπου **30 γρ.**) και ταυτόχρονα **ξεκινήστε** το **χρονόμετρό** σας. Λίγες σταγόνες θα περάσουν στην κούπα, ενώ το περισσότερο από το νερό θα απορροφηθεί από τον καφέ.
7. Για να **βοηθήσετε** την **ανάμειξη** του καφέ με το νερό **στροβιλίστε** λίγο το **V60** και περιμένετε **30 δευτέρα** καθώς ο καφές «**ανθίζει**».

8. Σιγά-σιγά **προσθέστε** και το υπόλοιπο **νερό**, φροντίζοντας: **α)** να **μη σερβίρετε απευθείας** επάνω στο φίλτρο ή πολύ κοντά στις άκρες του στρώματος καφέ, **β)** να **μη ξεπεράσει** η στάθμη του μείγματος το σημάδι της πρώτης έκχυσης νερού στο φίλτρο και **γ)** να **μη στεγνώσει** το μείγμα. Σε περίπου επιπλέον ενάμιση λεπτό σταθερού σερβιρίσματος η ζυγαριά σας θα πρέπει να δείχνει **250 γρ.** που είναι και η **τελική ποσότητα** του νερού που θα ρίξετε στο στρώμα του καφέ σας.
9. Αφήστε να **στραγγίξει**. Προσέξτε να απομείνει ένα ομοιόμορφο και κοίλο στρώμα καφέ στο φίλτρο.
10. **Απολαύστε τον καφέ σας!**



COFFEE ISLAND  
coffee roasters