

# Chemex



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

# Chemex

- Velmi jednoduchá příprava filtrované kávy, ale pro přípravu potřebujeme papírový filtr
- Do horní části se vkládá filtr, do dolní se extrahuje káva
- Ve středu je dřevěná část ovázaná koženou šňůrkou, která se dobře drží a navíc se nespálíte o teplou kávu



# Příprava

- Kávu nameleme na stupeň číslo 5 (střed hrubosti)
- Připravíme si vodu (500 ml, 94 °C)
- Nachystáme si skládaný filtr



- Papírový filtr si nejdříve propláchneme vodou a tu vylijeme

\* Filtr je dobré navlhčit, aby neovlivnil chuť kávy



- Do filtru vsypeme kávu a zalijeme ji trochou horké vody, aby se předpařila
- Káva začne jemně probublávat (uvolňuje se  $\text{CO}_2$ ) a tomuto procesu se říká, že káva „vzkvétá“
- Poté kávu zaléváme krouživými pohyby zbytkem vody



- Asi po 4 minutách je veškerá káva extrahovaná
- Odstraníme filtr a kávu můžeme servírovat do připravených šáleků
- Káva je velmi jemná, čistá a úplně bez sedliny



