



CLAVES PARA EXTRAER UN BUEN CAFÉ

CAFÉ

Utilizar café **en grano** recién tostado siempre es mucho mejor que el que ya está molido.

Almacenar en lugar fresco, pero nunca en la nevera o congelador, absorbería los olores. Siempre que sea posible consumir entre 7 y 30 días desde la fecha de tueste y **molerlo justo antes de la extracción**.

EQUIPAMIENTO

El factor más influyente en la calidad de tu taza es el café, obviamente. Sin embargo, para obtener excelentes resultados es conveniente invertir en un molino con un buen mecanismo de muelas regulable. Igualmente, para garantizar una correcta medición de pesos y tiempos, es recomendable el uso de **una báscula** digital con cronómetro.

EQUIPAMIENTO BÁSICO

MOLINO CALIBRADO
BÁSCULA
CAFÉ FRESCO EN GRANO
HERVIDOR DE AGUA
TU MÉTODO FAVORITO
LIMPIEZA MÁXIMA

AGUA

El agua es muy importante ya que es el 98% de la bebida que sacas al final. Usa agua **filtrada o embotellada** preferiblemente con un residuo seco de 80-100 mg. por litro. El uso del agua del grifo en zonas donde el agua es particularmente dura no es ideal para preparar el café. Si la preparación requiere agua caliente lo ideal son 96°. No la viertas sobre el café hirviendo.

EL RATIO

Los métodos de extracción que hemos descritos están basados en el ratio 60 gr. de café recién tostado por un litro de agua. Es un buen punto de partida, pero una vez que se va tomando experiencia se puede ir afinando o variando dependiendo de los gustos de

EL RATIO

AGUA	CAFÉ
250	15 gr.
500	30 gr.
750	45 gr.
1 L	60 gr.
1,5 L	90 gr.

That's all folks!
¡EMPECEMOS A MOLER!...