



GUIDE

*Chemex*



Apportez de l'eau filtrée à une température d'environ 95°C.





Rincez le filtre en papier avec l'eau chaude et jetez cette eau.



Ajoutez du café fraîchement moulu (60g / litre soit 30g pour 500ml). Utilisez une mouture épaisse, similaire à une cafetière à piston. La grosseur de la mouture dépendra de la quantité de café filtré souhaitée.





Versez, de façon homogène, 60ml - 80ml d'eau pour la pré-infusion. Après avoir attendu 30 secondes, versez à nouveau 200 ml en décrivant des cercles.





Progressivement et en plusieurs versements, ajoutez le restant d'eau pour maintenir au maximum la mouture saturée. Il est recommandé de filtrer sur une balance pour plus de précision et de régularité (1 ml = 1 g).





La filtration doit être terminée en 3 à 4 mn. Si la filtration est trop rapide : le café est faible en goût - il faut moudre plus fin. Si la filtration est trop lente : le café est trop fort et amer - il faut moudre plus épais.





Dégustez votre délicieuse tasse de  
café Knopes !

