

Cold Brew (Soğuk Demleme) Kahve

Evde pürüzsüz, zengin soğuk kahve demlemeyi öğrenin. 5 dakikalık basit hazırlık ve 16 saatlik demlenme ile mükemmel serinletici buzlu kahve konsantresi yapın.

5 min

HAZIRLIK

5 min

TOPLAM

1

PORSİYON

Easy

ZORLUK

Malzemeler

- 1 ons kahve
- 1 bardak su

Yapılışı

1 Kahveyi hazırlayın

Grind 1 oz of coffee beans to a coarse consistency, similar to coarse sea salt or breadcrumbs.

2 Öğütülmüş kahveyi büyük bir kavanoz veya kapta 1 su bardağı soğuk, filtrelenmiş su ile karıştırın.

3 Tüm kahve tanecikleri su ile tamamen doyuruluncaya kadar, yaklaşık 30 saniye nazikçe karıştırın.

4 Kahveyi demleyin

Kabı örtün ve oda sıcaklığında (20-22°C/68-72°F) 4 saat demlenmeye bırakın.

5 Kabı buzdolabına taşıyın ve optimal ekstraksiyon için ek 12-20 saat demleyin.

6 Konsantreyi süzün

İnce gözenekli süzgeci tülbent ile kaplayın ve temiz bir kabın üzerine yerleştirin.

7 Kahve karışımını kaplı süzgeçten dökün, tanecikleri zorlamadan sıvı çıkarmak için nazikçe bastırın.

8 Ultra pürüzsüz sonuçlar için konsantreyi taze tülbent ile ikinci kez süzün.

9 Serve

Bardakı buzla doldurun ve soğuk kahve konsantresini ekleyin, tat almak için su, süt veya krema ile seyreltiri.

Besin Değerleri

5

KALORI

0.3g

PROTEIN

5mg

SODYUM

Porsiyon başına

İpuçları

En iyi lezzet için filtrelenmiş su kullanın, çünkü musluk suyundaki safsızlıklar soğuk kahvenizin tadını etkileyebilir.

Eşit şekilde çıkaran tutarlı, iri tanecikler elde etmek için kaliteli bir burr öğütücüye yatırım yapın.

1:6 kahve-su oranı ile başlayın ve tat tercihlerinize göre ayarlayın.

Soğuk kahvenizi ilk 4 saat oda sıcaklığında demlenmeye bırakın, sonra kalan süre için buzdolabına koyun.

En pürüzsüz sonuç için soğuk kahvenizi tülbent ve ince gözenekli süzgeç ile çift kez süzün.

Soğuk kahve konsantresi iyi saklandığı ve hafta boyunca zaman kazandırdığı için büyük miktarlarda yapın.

Tercih ettiğiniz lezzet profilini keşfetmek için farklı kahve kökenleri ve kavurma seviyeleri deneyin.

Daha iyi ekstraksiyon için kahve taneciklerini az miktarda su ile önceden ıslatın ve kalan suyu eklemekten önce karıştırın.