

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 nazıkçe bastırın.
- 8 Ultra pürüzsüz sonuçlar için konsantreyi taze tülbent ile ikinci kez süzün.
- 9 **Serve**
Bardağı buzla doldurun ve soğuk kahve konsantresini ekleyin, tat almak için su, süt veya krema ile seyreltiri.

Besin Değerleri

5	0.3g	5mg
KALORI	PROTEIN	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.