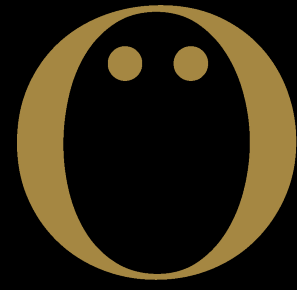


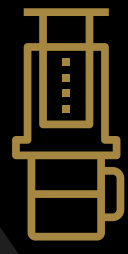
SO DRING MA MIA AN KAFFEE



BAYERISCHE[®]
HOFRÖSTEREI



Handfilter









Aeropress



Kaffeemaschine



Espressomaschine

	32g	16g	75g	17g
	mittel	fein - mittel	mittel	sehr fein
	500 ml	200 ml	1250 ml	40g
	96 °C	90 °C	95 °C	94 °C
	3 - 4 min	1:30 min	4 - 5 min	30 sec
	1:15 - 1:16	1:12 - 1:13	1:16 - 1:17	1:2,35



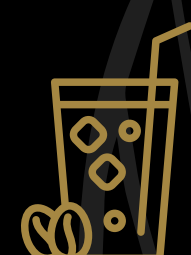
Chemex



French Press




Espressokocher



Cold Brew

	38g	65g	Sieb füllen	100g
	mittel	mittel - grob	mittel	grob
	600 ml	1000 ml	bis zum Ventil	1000 ml
	96 °C	96 °C	99 °C	kalt
	4 - 5 min	4 min	1 min	Mind. 12 h
	1:16	1:15 - 1:16	-	1:10

 = Kaffeemenge  = Mahlgrad  = Wassermenge  = Wassertemperatur  = Durchlaufzeit

 = Verhältnis Kaffee zu Wasser (Beispiel: 1:2 entspricht 20g Kaffee und 40g Wasser usw.)