

## ΓΑΛΛΙΚΗ ΠΡΕΣΑ (ΕΜΒΟΛΟ) Οδηγός Εκχύλισης Καφέ Φίλτρου

HOME  BARISTA

[www.coffeeisland.gr/tools/frenchpress](http://www.coffeeisland.gr/tools/frenchpress)

Προφίλ: Ελαφρύ & φυσικό

Απαραίτητα: Γαλλική Πρέσα (Εμβολο)  
Καθαρό νερό με ουδέτερο pH και χαμηλή συγκέντρωση αλάτων  
Μύλο άλεσης καφέ (ή φρεσκο-αλεσμένο καφέ)  
Βραστήρα σερβιρίσματος (έκχυσης)  
Καλής ποιότητας φρέσκο καφέ Coffee Island™  
Ζυγαριά με χρονόμετρο  
Θερμόμετρο υγρών  
Κούπα Coffee Island

Οδηγίες:

1. Βάλτε περίπου 400ml νερού να βράσουν. Μόλις το νερό είναι έτοιμο, προθερμάνετε τη Γαλλική Πρέσα και την κούπα.
2. **Ζυγίστε** περίπου 16 γρ. καφέ και **αλέστε** τον στην πιο χοντρή ρύθμιση που έχει ο μύλος σας. Αν αγοράσετε αλεσμένο καφέ από τα **Coffee Island** ζητήστε να σας τον αλέσουν στο **νούμερο 11**. Τοποθετήστε τον καφέ στη **Γαλλική Πρέσα**.
3. **Τοποθετήστε** τη **Γαλλική Πρέσα** επάνω στη ζυγαριά και **μηδενίστε**.
4. Η **θερμοκρασία** του νερού μέσα στο βραστήρα θα έχει **πέσει** λίγο μέχρι τώρα. **Κατάλληλη θερμοκρασία** για την εκχύλιση του καφέ είναι από **92 έως 96°C**. Αν δεν έχετε θερμόμετρο θα πρέπει να χρησιμοποιήσετε νερό πριν το βρασμό του (15 δευτέρα πριν βράσει).
5. Ρίξτε περίπου **50 ml νερού** (τα ml είναι τα ίδια με τα γραμμάρια στη ζυγαριά σας για το νερό) στην **Πρέσα** προσέχοντας να **μουσκέψετε καλά όλον τον αλεσμένο καφέ**. Μπορεί να χρειαστεί να την κουνήσετε λιγάκι ή να ανακατέψετε. **Ξεκινήστε το χρονόμετρο** ταυτόχρονα με το νερό και περιμένετε περίπου **30 δευτερόλεπτα**.
6. Ρίξτε άλλα **200 ml** νερού αργά, σταθερά και ομοιόμορφα επάνω στον αλεσμένο καφέ σας.
7. Μετακινήστε την πρέσα από τη ζυγαριά.
8. Αφήστε τον καφέ σας να **εκχυλιστεί** για άλλα **τρισήμισι λεπτά**.
9. Ο **καφές** θα πρέπει να έχει **ανέβει** μέχρι την **κορυφή** της πρέσας και να έχει δημιουργήσει κάτι σαν **αφρό**. Πολύ προσεκτικά **αφαιρέστε** όσο από τον αφρό μπορείτε.
10. Μόλις περάσει ο χρόνος, **βυθίστε σταθερά το έμβολο**.
11. Αμέσως μετά **αδειάστε** όλον τον καφέ στην κούπα. **Μην τον αφήσετε** στην πρέσα, γιατί ο καφές εκεί θα **συνεχίζει** να **εκχυλίζεται**, με αποτέλεσμα όσο περισσότερο παραμένει εκεί τόσο η γεύση του να γίνεται πιο **πικρή** και **δυσάρεστη**.
12. Ο καφές σας θα έχει λίγο **κατακάθι** στον πάτο, αλλά δε θα πρέπει να είναι γεμάτος υπολείμματα καφέ όταν τον πίνετε. Σε αυτήν την περίπτωση δεν έχει αλεστεί ο καφές αρκετά χοντρός ή πιέσατε πολύ γρήγορα το έμβολο
13. **Απολαύστε τον φρέσκο καφέ σας**. **Επαναλάβετε αν είσατε με παρέα ή χρησιμοποιήστε μεγαλύτερη πρέσα (αυξάνοντας αναλόγως τις ποσότητες)**.



  
COFFEE ISLAND  
coffee roasters