

## NE PAREMMAT PARTIOKAHVIT

Kokeile kahvin keittämistä uudella twistillä. Hyppysellinen tarkkuutta ja uusia makuja avautuu!

Kylmäuutettu kahvi sopii johtajahuollon etukäteistehtäväksi, lähiretkelle mukaan tai ennakkohaasteeksi etäkokoukseen. Niin kylmän kuin perinteisemmän kuuman kahvin äärellä voi järjestää maistelutuokion etänä ja kukin voi esitellä omat keittovälineensä. Verkosta löytyy loputon määrä kahvimakujen kuvauksia hakusanoilla cup tasting ja cupping – voitte kokeilla kuinka erilaisia makuja kukin löytää samasta kahvista. Samoilla sanoilla voitte keksiä lippukunnalle tai ryhmällemme hauskan ja hienostuneen kuvauksen. Aina voi myös avata keskustelun siitä mikä on se oikea tapa keittää nuotiokahvit! Ei kun kokeilemaan, yhdessä ja erikseen.

### Kylmäuutettu eli cold brew -kahvi

#### Tarvitset tähän:

- Astian johon cold brew tehdään (suljettava kannu tai ämpäri, kannellinen lasipurkki, pressopannu tms. kunhan astiassa on suljettava kansi tai voit peittää astian)
- tiheäreikäinen siivilä tai suodatinpaperin
- kylmää vettä ja jauhetun kahvin.

#### Ohje:

1. Mittaa astiaan jauhattua kahvia ja kylmää vettä. (Yhteen litraan laitetaan noin 120 g kahvipurua, voit halutessasi tehdä pienemmän annoksen esim. 60 g kahvipurua 0,5 litraan vettä.)
2. Anna hautua vähintään 8 tuntia, mutta syvemmän maun saat uuttamalla kahvia 10–16 tuntia.
3. Siivilöi kahvi pois erittäin tiheäreikäisen siivilän läpi tai suodatinpaperin läpi.
4. Nauti maidon ja jääpalojen kanssa.

Voit tehdä kahvista myös jääpaloja. Silloin jääpalat eivät sulaessaan laimenna kahviuomia liikaa.

### Haluatko sittenkin nauttia kahvisi kuumana?

Muutama vinkki paremmin maistuvaan kahviin suodatinkeittimellä:

1. Muista oikeat mittasuhteet: 6 g kahvia ja 1 dl vettä kohden on hyvä lähtökohta
  - a. Jos kotona ei ole puntaria niin yleisesti yksi tasainen kahvimitta on noin 7-8 g jauhattua kahvia. Kahvilaaduissa on kuitenkin painoeroja, joten joskus kannattaa kokeilla puntarillakin suositusmäärää.
2. Annostele raikas, kylmä vesi säiliöön erillisellä vesikannulla. Vältä kahvipannulla veden kaatamista säiliöön. Kahvipannusta kaadat samalla kahvirasvaa laitteen sisään, se palaa putkiin, jolloin suodatusvesi muuttuu pahanmakuiseksi ja kahvista tulee helposti kitkerää.
3. Kastele suodatinpaperi ennen valmistusta. Tällä päästään paperin ei-toivotuista sivumauista eroon ja kahvi uuttuu tasaisemmin. Kuiva paperi imee itseensä kahvin uuttumisen ensi vaiheet hyvin tehokkaasti.
4. Tasoita kahvikakun pinta, jotta vesi suodattuu sen läpi tasaisesti. Älä kuitenkaan ravista suodatinta ettet tuki suodatinpaperin reikiä.
5. Jotta jokainen kupillinen maistuisi tasalaatuisen hyvältä, tulee kahvi sekoittaa, joten tee se ennen tarjoilua.
6. Maistele ja nauti!