

Bryggguide – Kaffekvarnen Norr

Tumregel: 60 g kaffe per liter vatten.

Pour over: medelfin malning, 93 °C, 2–3 minuter.

Pressobryggare: grov malning, 4 minuter.

Mokabryggare: fin malning, varmt vatten i botten.

Mal kaffet precis före bryggning.

Detta är ett exempeldokument i Nordljus demobutik.