

Aeropress



PROJEKT 2018FVHE/2210/39 BYL REALIZOVÁN DÍKY FINANČNÍ
PODPOŘE INTERNÍ VZDĚLÁVACÍ AGENTURY IVA VFU BRNO

Aeropress

Skládá se z několika částí:

- 1) Dutého plastového válce
- 2) Pístu s gumovým těsněním
- 3) Sítka s filtry

- Extrakce trvá 1 - 2 minuty
- Kávu extrahujeme pod mírným tlakem, ale má velmi málo kofeinu a je velmi jemná



Příprava

- **Nameleme kávu stupeň 3 - 4 (jemnější hrubost)**
- **Připravíme si a promyjeme filtr (aby neovlivnil chuť kávy)**
- **Připravíme vodu (250 ml, 90 - 93 °C)**



- **Nasadíme dutý válec na píst**
- **Vsypeme kávu do válce**
- **Pomalou zaléváme horkou vodou (90-93° C)**
- **Kávu promícháme plastovým míchátkem**
- **Extrakce probíhá cca 90 vteřin**



- **Po skončení extrakce zašroubujeme sítko s filtrem**
- **Přiložíme na šálek a obrátíme aeropress o 180°**
- **Plynulým tlakem stlačujeme píst aeropressu a do šálku se extrahuje káva**



Filtrace

- Píst s gumovou koncovkou můžete navlhčit a jemně zatlačte
- Do šálku vtéká filtrovaná káva, ale pozor, mezi hladinou a pístem by měla zůstat vzduchová kapsa
- Přímým kontaktem pístu se sedlinou se do kávy propasírují látky, které znehodnotí její chuť
- Tlak přerušete ve chvíli, kdy je aeropress prázdný (asi po 20-30 vteřinách)
- Rychlost extrakce má zásadní vliv na výslednou kávu: čím pomaleji kávu přetlačíte do šálku, tím plnější a silnější chuť má, ale při příliš dlouhé extrakci bude příliš hořká a naopak...



- **Káva z aeropressu je velmi jemná, má plné tělo, ale ne tolik výraznou chuť**
- **Aeropress je vyroben z odolného materiálu, takže si jej můžete vzít i na cesty**



