

SLOW COLD DRIP



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

Slow cold drip

- Příklad pro přípravu ledové kávy
- Doba extrakce může trvat i několik hodin (dle množství kávy)
- Díky nízké teplotě káva není příliš hořká



Příprava:

- Nameleme kávu stupeň 4 – 5 (střední hrubost)
- Připravíme si studenou vodu
- Navlhčíme papírový filtr
- Extrakce trvá cca hodinu

* Můžeme přidat i kostky ledu, které udržují teplotu studené vody

4



5



- Kávu vsypeme po kovového sítka
- Navlhčíme a promícháme dřívkem
- Na povrch kávy položíme papírový filtr



- Složíme horní a dolní díl pomocí gumového těsnění
- Do horního dílu s mechanismem kapátka nalijeme studenou vodu

* Můžeme přidat pár kostek ledu



- Po chvíli začne káva po kapkách protékat do spodní nádoby
- Necháme probíhat extrakci dokud neprokape všechna voda
- Káva je velmi jemná, má příjemnou chuť a díky extrakci za studena málo hořkých látek a málo kofeinu



