

Vacuum pot



Vacuum pot

- Má velmi dlouhou historii
- Je velmi efektivní a připravíte tak velmi kvalitní kávu!
- Skládá se ze dvou skleněných baněk propojených trubicí s filtrem



Příprava

- Kávu nemeleme na stupeň 5 – 6 (střední hrubost)
- Připravíme horkou vodu (500 ml, 100°C)
- Extrakce probíhá cca 1 – 2 minuty



Potřebujeme

- Filtr – papírový nebo látkový
- Papírový je na jedno použití a umístí se mezi dvě kovové plíšky
- Látkový je na více použití a po dokončení extrakce je nutné ho vypláchnout a důkladně vyprat
- Kahan – líh a knot (užíváme pouze líh určený k těmto účelům)



Princip

- Vacuum pot funguje na základě tlaku
- Nejdříve vystoupá voda z dolní baňky pomocí **přetlaku** do baňky horní
- Po odstavení zdroje tepla káva zteče kvůli **podtlaku** zpátky do baňky dolní



- Vacuum pot je velmi šetrným způsobem přípravy kávy
- Je poměrně náročný na obsluhu, čištění a údržbu
- Káva je velmi kvalitní, chuťově zajímavá a i příprava je pro pozorovatele velmi atraktivní



