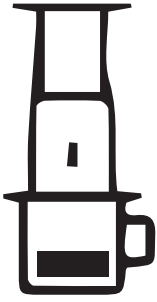


**KAVACOFFEE**  
ROASTING

**DEM LEME**  
**REHBERİ**



## Aeropress Yöntemi

Amerikalı tasarımcı Alan Adler tarafından 2005'te tasarlanan cihaz kısa sürede filtre kahve tutkunlarının yeni gözdesi haline geldi. Kahvenin aromasını ön plana çıkaran bu yöntem, diğer yöntemlere göre yoğun gövdeli kahve demliyor. Taşınması ise çok kolay!

### Areopress Yapılışı

Espresso dan biraz daha kalın çekilmiş 12 gram kahvenin üzerine 30 ml su ekleyip blooming kısmını tamamlayın.Kahve kurumadan 150 ml su ekleyip dairesel bir şekilde Aeropress'i çalkalayın ve yaklaşık 10-15 kilo kuvvetle bastırıp bir bardağa filtreleyin.

## Chemex Yöntemi

Alman bilim adamı Peter J Schlumbohm tarafından 1941 yılında icat edilen yöntem kahve çekirdeklerini doğru oranda suyla doğru hızda buluşturuyor.

### Chemex Yapılışı

Filtreyi Chemex'e yerleştirdikten sonra bol sıcak suyla ıslatın. Kahvenizi en az iki kişilik olacak şekilde 24 grama ayarlayın ve kahve çekirdeğinizi kalın kum kıvamında çekin.Kahveyi filtrenin içine koyun ve üzerine 50 gram suyu tüm kahve ıslanana kadar dökün. 30 saniye bekleddikten sonra kahve kurumadan ağır şekilde tartınız 400 gram suyu gösterene kadar kahvenizi demleyin.Bütün su taneleri süzülünce filtreyi atın ve kahvenizi servis edin.

## V60 Yöntemi

Günümüzde dünyada kullanılan en popüler demleme ekipmanlarının başında yer alıyor. Tercih oranı yüksek olan V60 yönteminde su sıcaklığı, döküş yöntemi, demleme süresi ve ön hazırlık süreci kahvenin lezzetini etkileyen unsurlardan.

### V60 Yapılışı

Filtre kağıdı yerleştirilmiş V60'ı bir bardağın üzerine koyun.Sıcak su ile filtre kağıdı ısıttıktan sonra bardaktaki suyu boşaltın. Tek kişi için 12 gram kahveye 50 ml su ile blooming kısmını 30 saniye içinde gerçekleştirdikten sonra hiç durmadan 170 ml su daha ekleyerek kahvenizi demleyin. Su taneleri tamamen süzülünce kahvenizi servis edin.

## Cold Drip Yöntemi

VOC denizcileri, gemilerin güvertelerinde ateş yakılması yasak olduğundan ve demlenen kahveyi uzun ömürlü saklamak amacı ile soğuk su ile kahve demlemekniği geliştirirler. Bu kahve demleme tekniğini Kore ve Japonya'ya tanıttılar.

### Cold Drip Yapılışı

Kalın şekilde çekilmiş 200 gram kahveyi alttan ve üstten filtreledikten sonra haznesine koyun. Su ve buz dolu hazneyi 3 sn de bir akıcak şekilde ayarladıktan sonra sürekli kahvenin tepkimesine göre buz ve su takviyesi yapın. Ortalama 8 ile 10 saat arası süren demleme yöntemi sonucunda 1,5 litre demlenmiş kahvenizi servis edebilirsiniz

