



Legen Sie das passende Hario-Filterpapier in den Porzellanfilter ein. Das überstehende Papier können Sie einfach über den Rand hinwegfalten. Feuchten Sie das Papier nun mit heißem Wasser komplett an und lassen Sie das Wasser ein paar Minuten in der Karaffe stehen, um sie anzuwärmen. Das Wasser anschließend komplett ausgießen.



Stellen Sie die Karaffe samt Filter auf eine Waage und füllen Sie 50-60 g gemahlene Kaffee pro Liter ein. Schütteln Sie den Filter leicht bis die Oberfläche eben ist. Trieren Sie nun die Waage. Das Wasser hat die ideale Temperatur von 92-94°C erreicht, wenn es nach dem Kochen ca. 1,5 Minuten geruht hat. Beginnen Sie nun mit dem Aufgießen – aber nur soweit bis das komplette Kaffeemehl benetzt ist und keine trockenen Inseln mehr zu sehen sind. Lassen Sie das Kaffeemehl ca. 30 Sekunden aufquellen (Blooming).



Jetzt gießen Sie das Wasser in kreisförmigen Bewegungen nach und nach auf. Wichtig ist, dass der Kaffee dabei immer in Bewegung bleibt und nicht am Papierrand klebt – ohne jedoch das Filterpapier komplett mit Wasser aufzufüllen. Das Kaffeemehl sollte sich immer nur ca. 2 cm heben.



Die ideale Extraktionszeit (Brühzeit) liegt zwischen 3,5 bis 4 Minuten. Nehmen Sie anschließend den Filter von der Karaffe und mischen Sie den Kaffee durch leichtes Schwenken kurz durch.



Nun können Sie Ihren handgebrühten und perfekt ausbalancierten Kaffee servieren. Wir wünschen Ihnen höchsten Genuss!