



## HARIO V6o

<b>Du benötigst:</b>	Hario V60 Kanne, Hario V60 Papierfilter, Hario V60 Kunststoff oder Porzellanfilter, Grammwaage, Kettle Kanne
<b>Wir empfehlen:</b>	9g Kaffeemehl auf 230g Wasser
<b>Wassertemperatur:</b>	92 – 94 Grad
<b>Brühderrlich Mahlgrad:</b>	Filter

1. Papierfilter in den Kunststoff oder Porzellanfilter geben und auf die Kanne stellen. Mit heißem Wasser auswaschen. Anschließend das Wasser abgießen.
2. Kaffeemehl hinzugeben. Wir empfehlen für 2 Personen 18g auf 460g Wasser.
3. Wasser über das Kaffeemehl gießen bis es bedeckt ist. Anschließend 40 Sekunden warten.
4. Grammwaage auf Null stellen.
5. Langsam das Wasser mit der Kettle Kanne von der Mitte aus in kreisförmigen Bewegungen gießen. Dabei den Rand etwa einen halben cm frei lassen. Also nicht bis vollständig an den Rand gießen.
6. Solange gießen bis die Grammmenge an Wasser erreicht ist.
7. Papier und Filter entfernen und die Kanne ein wenig schwenken, damit die Kaffeearomen sich besser verteilen.