CAFÉ TRES LOBOS®

GUÍA DE PREPARACIÓN

AEROPRESS

Versátil, rápido e impecable FÁCIL



PASO A PASO

1 PREPARA EL FILTRO

Coloca el filtro de papel en la tapa y enjuágalo con agua caliente para eliminar el sabor a papel. Monta el AeroPress en posición invertida (émbolo abajo).

2 MUELE EL CAFÉ

Muele 16g a molienda media. Similar a V60 pero puedes experimentar con distintas moliendas — el AeroPress es muy tolerante.

3 AGREGA EL CAFÉ

Coloca el AeroPress invertido sobre la báscula, agrega el café, tara y pon el cronómetro.

4 VIERTE EL AGUA 0:00–0:30

Añade los 240g de agua en 30 segundos. Remueve suavemente dos veces en forma de cruz para asegurar que todo el café quede mojado.

5 REMUEVE DE NUEVO 1:30

A 1:30 minutos, remueve nuevamente en forma de cruz.

6 COLOCA LA TAPA Y VOLTEA 2:30

Atornilla la tapa con filtro y con cuidado voltea el AeroPress sobre tu taza.

7 PRESIONA 2:30–3:00

Presiona el émbolo lenta y uniformemente durante 30 segundos hasta escuchar un pequeño silbido. ¡Listo!

RECETA

CAFÉ	**16 g**
AGUA	**240 g**
RATIO	**1:15**
TEMPERATURA	**96°C**
MOLIENDA	**Media**
TIEMPO TOTAL	**3:00 min**

REFERENCIA DE MOLIENDA

Media: misma textura que el V60. Puedes ajustar según el resultado que busques.

CONSEJOS

- La temperatura de 96°C funciona bien para cafés de especialidad — puedes bajar a 90°C para cafés más delicados.
- Experimenta con el tiempo de infusión: más tiempo = más intensidad.
- Puedes diluir el resultado con agua caliente para un estilo "americano".
- El AeroPress es casi indestructible — ideal para viajes y camping.

CAFÉ TRES LOBOS

EL MÉTODO ES LA MITAD. EL CAFÉ, LA OTRA.

Escanea el código para ver esta guía en línea y descubrir los cafés de especialidad que mejor van con este método.

cafetreslobos.com/preparacion/aeropress

Escanéame