CAFÉ TRES LOBOS®

GUÍA DE PREPARACIÓN

CAFETERA DE FILTRO / BATCH BREW

Suave, limpio y sin complicaciones FÁCIL



PASO A PASO

1 PRECALIENTA Y ENJUAGA EL FILTRO

Coloca el filtro de papel en la canastilla y pásale agua caliente para eliminar el sabor a papel y precalentar la jarra y el equipo. Desecha esa agua antes de continuar.

2 MUELE EL CAFÉ

Muele 60g a molienda media-gruesa. Es más gruesa que el V60 pero más fina que la prensa francesa. Una molienda consistente garantiza una extracción pareja en toda la canastilla.

3 DISTRIBUYE EL CAFÉ EN LA CANASTILLA

Agrega el café molido y distribúyelo de manera uniforme con una ligera sacudida. El lecho parejo favorece que el agua pase de forma homogénea por todo el café.

4 LLENA EL DEPÓSITO DE AGUA

Agrega 1,000g (1 litro) de agua en el depósito. Usa las marcas de la cafetera como guía. El agua filtrada o de mineralización media produce los mejores resultados.

5 PRESIONA EL BOTÓN Y ESPERA

Enciende la cafetera y deja que la máquina haga su trabajo. La extracción dura aproximadamente 6 minutos. La mayoría de las máquinas emiten una señal sonora al terminar.

6 REMUEVE Y SIRVE

Cuando la extracción termine, remueve el café en la jarra con una cuchara para homogenizar la concentración (la extracción es más intensa al inicio). Sirve de inmediato para disfrutarlo en su mejor momento.

RECETA

CAFÉ	**60 g**
AGUA	**1,000 g**
RATIO	**1:16**
TEMPERATURA	**95°C**
MOLIENDA	**Media-gruesa**
TIEMPO TOTAL	**6 min**

REFERENCIA DE MOLIENDA

Media-gruesa: más gruesa que V60 o Chemex. Similar a sal de mar gruesa fina. Si la extracción es muy lenta o el café amarga, muele más grueso.

CONSEJOS

- Remueve siempre el café en la jarra al terminar — la primera parte de la extracción es más concentrada que la última.
- No dejes el café en la jarra caliente más de 20 minutos — el calor continuo oxida y amarga el café.
- El ratio 1:16 es un buen punto de partida; si prefieres más intensidad baja a 1:15, si prefieres algo más suave sube a 1:17.
- Limpia el filtro y la canastilla después de cada uso — los aceites acumulados amargan las preparaciones siguientes.

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/batch-brew

Escanéame