CAFÉ TRES LOBOS®

GUÍA DE PREPARACIÓN

CHEMEX

Pureza y cuerpo ligero INTERMEDIO



PASO A PASO

1 DOBLA Y COLOCA EL FILTRO

Dobla el filtro Chemex según las instrucciones (tres capas hacia el pico). Colócalo en la Chemex y pásale agua caliente para precalentar. Desecha el agua.

2 MUELE EL CAFÉ

Muele 22g a molienda media. Un poco más grueso que el V60 para compensar el filtro más grueso.

3 COLOCA, TARA Y CRONOMETRA

Pon la Chemex en la báscula con el café. Tara y prepara el cronómetro.

4 BLOOM 0:00–0:35

Vierte 80g de agua en movimientos circulares asegurando que todo el café se humedezca. Espera 35 segundos.

5 PRIMERA VERTIDA 0:35–1:30

Vierte lentamente hasta los 140g en movimientos circulares del centro hacia afuera.

6 VERTIDA FINAL 2:00+

Cuando el nivel de agua baje, vierte el resto hasta los 363g totales usando la misma técnica circular.

7 RETIRA EL FILTRO 4:00

Cuando todo el café haya drenado, retira el filtro con el café usado. Sirve directamente desde la Chemex.

RECETA

CAFÉ	**22 g**
AGUA	**363 g**
RATIO	**1:16.5**
TEMPERATURA	**96°C**
MOLIENDA	**Media**
TIEMPO TOTAL	**4:00 min**

REFERENCIA DE MOLIENDA

Media: similar a azúcar morena fina. Entre V60 y prensa francesa.

CONSEJOS

- No aplastes el filtro contra las paredes de la Chemex — necesita espacio para que el aire salga.
- Si el café drena muy lento, muele un poco más grueso.
- La Chemex es excelente para servir varias tazas a la vez.
- Ideal para cafés de proceso lavado con perfiles frutales y florales.

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/chemex

Escanéame