CAFÉ TRES LOBOS®

GUÍA DE PREPARACIÓN

COLD BREW

Frío, suave y sin acidez FÁCIL



PASO A PASO

1 MUELE EL CAFÉ

Muele 100g a molienda muy gruesa — similar a la prensa francesa o incluso un poco más gruesa. La molienda gruesa facilita el filtrado y evita amargor.

2 COMBINA CAFÉ Y AGUA

En un frasco o recipiente con tapa, coloca el café molido y agrega los 1,200g de agua fría o a temperatura ambiente. Remueve para asegurar que todo el café quede mojado.

3 REFRIGERA 16–18 HORAS

Tapa el recipiente y mételo al refrigerador. Déjalo reposar entre 16 y 18 horas — puedes dejarlo hasta 24 horas si prefieres un concentrado más intenso.

4 FILTRA EL CONCENTRADO

Pasa el cold brew a través de un colador de malla fina. Para un resultado más limpio, pásalo por un filtro de papel de V60 o Chemex.

5 SIRVE Y ALMACENA

Sirve sobre hielo solo o diluido con agua o leche a tu gusto. El cold brew se conserva en el refrigerador hasta 2 semanas.

RECETA

CAFÉ	**100 g**
AGUA	**1,200 g**
RATIO	**1:12**
TEMPERATURA	**Fría / Ambiente**
MOLIENDA	**Gruesa**
TIEMPO TOTAL	**16–18 h**

REFERENCIA DE MOLIENDA

Gruesa: incluso más gruesa que la prensa francesa si es posible. Facilita el filtrado y da un resultado más limpio.

CONSEJOS

- El ratio 1:12 produce un concentrado — dilúyelo 1:1 con agua o leche si prefieres algo menos intenso.
- Puedes hacer cold brew a temperatura ambiente (en lugar del refrigerador) en solo 8-10 horas.
- Usa los cubos de hielo hechos de cold brew para que no se diluya al derretirse.
- Los cafés de proceso natural con notas a frutos rojos son espectaculares en cold brew.

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/cold-brew

Escanéame