CAFÉ TRES LOBOS®

GUÍA DE PREPARACIÓN

OREA

Fondo plano, sabor transparente INTERMEDIO



PASO A PASO

1 PREPARA EL FILTRO

Coloca el filtro de papel en el Orea — puede ser filtro Kalita Wave, Orea o incluso filtros de cafetería recortados. Enjuaga con agua caliente y precalienta la taza o jarra. Desecha el agua.

2 DISTRIBUYE EL CAFÉ

Agrega 15g de café molido medio-fino. Coloca el Orea sobre la báscula y tara. El fondo plano ayuda a que el lecho quede naturalmente nivelado.

3 BLOOM LENTO 0:00–0:40

Vierte 45g de agua en espiral lenta comenzando desde el centro. Espera 40 segundos — el Orea tiene poco bypass por lo que el bloom es más lento pero más uniforme que en drippers cónicos.

4 PRIMERA VERTIDA 0:40–1:30

Vierte hasta los 145g en movimientos circulares lentos. Evita verter sobre los bordes del filtro — concéntrate en el centro y media zona del lecho.

5 SEGUNDA VERTIDA 1:30–2:30

Cuando el nivel baje considerablemente, vierte hasta los 240g totales. Mantén el flujo lento y constante para no perturbar el lecho.

6 DRENADO 2:30–3:30

El Orea drena más lento que drippers cónicos por su fondo plano. Deja drenar sin intervenir. El tiempo total de 3:00–3:30 indica una extracción correcta.

RECETA

CAFÉ	**15 g**
AGUA	**240 g**
RATIO	**1:16**
TEMPERATURA	**93–96°C**
MOLIENDA	**Media-fina**
TIEMPO TOTAL	**3:00–3:30 min**

REFERENCIA DE MOLIENDA

Media-fina: ligeramente más gruesa que el V60 estándar. Experimenta entre V60 y Chemex según el café.

CONSEJOS

- El Orea es muy sensible a la molienda — pequeños ajustes producen resultados muy distintos. Afina en incrementos de 0.5 en tu molino.
- Los filtros Kalita Wave producen más cuerpo; los filtros Orea producen mayor claridad.
- El fondo plano distribuye el flujo uniformemente — no necesitas hacer espirales agresivas al verter.
- Ideal para cafés de especialidad de proceso lavado o honey donde quieres que el terroir brille.

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/orea

Escanéame