CAFÉ TRES LOBOS®

GUÍA DE PREPARACIÓN

HARIO V60

Claridad y elegancia en cada taza INTERMEDIO



PASO A PASO

1 PREPARA EL EQUIPO

Coloca el filtro de papel en el V60 y pásale agua caliente para eliminar el sabor a papel y precalentar el dripper y la jarra. Desecha esa agua.

2 MUELE EL CAFÉ

Muele 18g a molienda media-fina. La textura debe ser similar a sal de mar fina. Una molienda consistente es clave para una extracción pareja.

3 COLOCA Y TARA

Pon el V60 sobre la báscula con el café molido distribuido de manera uniforme. Tara y pon el cronómetro en cero.

4 BLOOM (FLORACIÓN) 0:00–0:30

Vierte 60g de agua en movimientos circulares del centro hacia afuera, asegurando que todos los granos se humedezcan. Espera 30 segundos — verás cómo el café "florece" liberando CO_2.

5 PRIMERA VERTIDA 0:30–1:00

Con fluidez y sin prisa, vierte hasta alcanzar 120g totales. Muévete del centro hacia afuera en espiral.

6 SEGUNDA VERTIDA 1:00–1:30

Continúa vertiendo en espiral hasta los 180g. El flujo debe ser constante y uniforme.

7 VERTIDA FINAL 1:30+

Completa la vertida hasta los 300g. Cuando el agua termine de drenar, el café estará listo. El tiempo total debe ser de 3:00–3:30 minutos.

RECETA

CAFÉ	**18 g**
AGUA	**300 g**
RATIO	**1:16.6**
TEMPERATURA	**95°C**
MOLIENDA	**Media-fina**
TIEMPO TOTAL	**3:30 min**

REFERENCIA DE MOLIENDA

Media-fina: similar a sal de mar. Si aprietas un pellizco entre los dedos debe formar una pelota que se deshace fácil.

CONSEJOS

- Si el café drena demasiado rápido (menos de 2:30 min) muele más fino.
- Si tarda más de 4 minutos, muele más grueso.
- El bloom es esencial — un café fresco producirá mucho CO_2 visible.
- Usa agua filtrada o embotellada a 95°C para mejores resultados.

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/v60

Escanéame