

# THE COMPETITION RECIPE COMPETITION RECIPE COMPETITION RECIPE COMPETITION RECIPE COMPETITION

**TEILNEHMER NAME:** GF938

<b>KAFFEE - Bitte erzähle uns, was Du über Deinen Kaffee weißt, damit wir ihn im Finale vorstellen können</b> <i>Diese Informationen werden erst nach der letzten Bewertung der Jury kommuniziert!</i>		
Ursprung	Aufbereitung	Varietät
Farmer/Finca	Importeur	Röster

<b>DESKRIPTOREN</b> <i>Es bleibt Dir überlassen, welche 3 Attribute Du auswählst und wie Du Sie beschreibst.</i>		
Mango	Assamtee	Brauner Kandis

<b>REZEPT</b>				
Equipment	Zubereiter	Kono Dripper	Papier	<input type="checkbox"/> MS-25 <input checked="" type="checkbox"/> MD-25
Wasser	Third Wave Water <input type="checkbox"/> 1Stück auf 3,8l (nur im Finale wählbar) <input checked="" type="checkbox"/> 1Stück auf 5l (automatisch in der Hauptrunde)		Starttemperatur <b>94°C</b>	
Ratio	Kaffee	<b>20</b> g	Wasser	<b>200</b> ml
Mahlgrad	<b>26 Clicks auf der Commandante, grob körnig</b>			
<i>Mahlgutprobe, Comandante Klicks, EK-43, Einstellung X54, in µm</i> <i>Bitte gib alles an, was den Juror:Innen dabei hilft Deinen Kaffee optimal zu brühen. Eine Angabe ist Pflicht.</i>				
Extraktion	Brühdauer	min	TDS	
	<i>Maximal 10 Minuten</i>	<b>2'05"</b>	Optimales Alter nach der Röstung	<b>10-30</b> Tage
Wichtige Anmerkungen				

Magenta hinterlegte Flächen sind nicht wählbar  
 Blau hinterlegte Flächen sind Pflichtangaben

# THE COMPETITION RECIPE COMPETITION RECIPE COMPETITION RECIPE COMPETITION RECIPE COMPETITION

ZEITLICHER ABLAUF		
Zeitpunkt	Aktion	Anmerkung/Tips
0:00	Vorbereitung:	
	Fülle den Wasserkocher mit 900ml TWW und wähle 94°C.	
	Lege den Papierfilter vor dich und falte die geriffelte Naht um. Klappe den Filter dann auf und falte ihn nochmal, sodass er von alleine offen steht.	
	Neutralisiere deine Mühle. Wiege dann 20g des Kaffees ab und mahle ihn möglichst gleichmäßig.	
	Sobald das Wasser die gewünschten 94°C erreicht hat:	
	Fülle ca. 300ml des Wassers in ein Milchkännchen einen großen Becher und spüle hiermit das Filterpapier durch. Fülle den Dripper erst langsam und dann immer zügiger mit Wasser, sodass der gesamte Kono Dripper mit Wasser gefüllt ist und sich das Papier komplett am Dripper anschmiegt. Fange das Wasser mit der Karaffe auf, um sie vorzuwärmen. Entsorge das Wasser komplett, sobald es ganz durchgelaufen ist.	
	Stelle den Wasserkocher zwischen allen Schritten zurück auf die Basis, damit das Wasser die Temperatur hält. Stelle die Karaffe mit dem Dripper auf die Waage und gebe den gemahlene Kaffee hinein. Ebne das Kaffeemehl, indem du den Filter in die Hand nimmst und sanft an ihm rüttelst.	
	Tariere die Waage auf 0 und starte den Timer.	
	0'00" Gieße 40g Wasser in kreisenden Bewegungen auf das Kaffeemehl und lasse es für 45" blühen.	
	0'45" Fülle das Wasser mit 60g auf 100g Gesamtvolumen auf. Gieße in kreisenden Bewegungen von innen nach außen und halte einen Abstand von ca. 10cm, sodass ein deutliches Plätschern zu hören ist und sich Blasen bilden.	
	1'10" Gieße weitere 50g Wasser auf, sodass du eine Gesamt-Wassermenge von 150g hast. Gieße wieder in Kreisen von innen nach außen und halte einen Abstand von 10cm ein.	
	1'50" Nimm den Dripper von der Karaffe, sobald das Wasser komplett durchgelaufen ist. Tariere die Waage auf 0 und gieße 50g Wasser als Bypass in den gebrühten Kaffee.	
	2'00" Nimm eine zweite Karaffe zur Hand und gieße den Kaffee einmal komplett um. Das Dekantieren stellt sicher, dass der Kaffee ideal vermengt ist und bereits etwas abkühlt.	
	2'05" Lass es dir schmecken!	