

# THE COMPETITION RECIPE COMPETITION RECIPE COMPETITION RECIPE COMPETITION RECIPE COMPETITION

**TEILNEHMER NAME:** MN720

<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>		
Attribut 1 Cherry Cola	Attribut 2 Sehr süß	Attribut 3 Saftig, benetzendes Mundgefühl

<b>REZEPT</b>					
Equipment	Zubereiter	Kono Dripper	Papier	<input type="checkbox"/> MS-25 <input checked="" type="checkbox"/> MD-25	
Wasser	Third Wave Water <input checked="" type="checkbox"/> 1Stück auf 3,8l (nur im Finale wählbar) <input type="checkbox"/> 1Stück auf 5l (automatisch in der Hauptrunde)		Starttemperatur <b>94°C</b>		
Ratio	Kaffee	<b>19</b> g	Wasser	<b>300</b>	ml
Mahlgrad	600 - 800 micron, 20 clicks Comandante MK3				
<i>Mahlgutprobe, Comandante Klicks, EK-43, Einstellung X54, in µm Bitte gib alles an, was den Juror:Innen dabei hilft Deinen Kaffee optimal zu brühen. Eine Angabe ist Pflicht.</i>					
Extraktion	Brühdauer	min	TDS	1.42	
~260g fertiges Getränk	Maximal 10 Minuten	<b>3min</b>	Optimales Alter nach der Röstung	<b>14-20</b> Tage	
<b>Wichtige Anmerkungen</b> Idee: ein einfach zu reproduzierendes Rezept für den Kono Dripper. Schmeckt der Kaffee zu kräftig, - etwas gröber mahlen, schmeckt er zu wässrig - etwas feiner mahlen					

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	Filterpapier im Dripper unterm Wasserhahn ausspülen	Dadurch liegt Papier dicht am Dripper an
	Dripper mit gewaschenen Papier auf Karaffe (aus Glas) stellen, Tara.	
	Kaffeepulver einfüllen, leicht schütteln für flaches Bett mit Löffel kleine Vertiefung in die Mitte machen	Vertiefung ca 1cm Durchmesser, 1,5cm tief
	Tara.	
	Timer starten	
0:00	60g Wasser hinzufügen (Flowrate immer 60ml/10sek.)	Kreisend, von innen nach außen, bis zum Rand.
0:20	Kreuzweise umrühren	Vor und Zurück, von links nach rechts, von rechts nach links
0:30	60g Wasser hinzufügen (120g gesamt)	Kreisend, von innen nach außen, bis zum Rand
1:00	60g Wasser hinzufügen (180g gesamt)	Kreisend, von innen nach außen, bis zum Rand
1:30	60g Wasser hinzufügen (240g gesamt)	Kreisend, von innen nach außen, bis zum Rand
2:00	60g Wasser hinzufügen (300g gesamt)	Kreisend, von innen nach außen, bis zum Rand
2:20	leichter Spinn des Drippers	
	Durchlauf bis	
3:00		
	Dripper abnehmen und Getränk umrühren	
	In Tasse Mit Tulpenform (Split von Figgjo, Pinot von Origami) genießen	
	Beste Trinktemperatur bei 45°C	