



BREW GUIDE

BERGBRAND



Mit unserem Brew Guide möchten wir Dir Empfehlungen für die Zubereitung Deines BERGBRAND Kaffees an die Hand geben.

Selbstverständlich kannst Du aber auch ein bisschen experimentieren, um den für Dich perfekten Kaffee zu kreieren.

VON DER NATUR INSPIRIERT
—
MIT LIEBE GERÖSTET.

15 13 11 09 07

FILTER

HANDFILTER

FRENCH PRESS

CHEMEX

AEROPRESS

24 21 19 17

ESPRESSO

SIEBTRÄGER

HERDKANNE

QUESTIONS &
ANSWERS



FILTERKAFFEE & ESPRESSO – wo liegt eigentlich der Unterschied?

Filterkaffee besteht meist aus 100% Arabica-Bohnen. Um die unterschiedlichen Geschmacksnoten hervorzuheben wird er heller geröstet. Dadurch entstehen auch keine ungewollten Bitterstoffe.

Im Gegensatz zu Espresso hat gemahlener Filterkaffee eine längere Kontaktzeit mit dem Wasser und wird ohne Druck zubereitet. Lediglich bei den Zubereitungsarten French Press und Aeropress wird ein wenig Druck ausgeübt, um den Kaffee vom Kaffeesatz zu trennen.

Filterkaffee-Röstungen nimmst Du für folgende Zubereitungsarten:
Handfilter, French Press, Aeropress, Chemex & Filterkaffeemaschinen



HANDFILTER



3-4min



18g



mittlerer
Mahlgrad



300ml

1. Koche das Wasser und lass es für einen Moment abkühlen.
2. Setze das Filterpapier in Deinen Handfilter und spüle es mit heißem Wasser aus.
3. Gib den gemahlene Kaffee in den Filter und gieße so viel Wasser auf, bis das Kaffeepulver vollständig benetzt ist.
4. Lass Deinen Kaffee für ca. eine halbe Minute quellen.
5. Gib das restliche Wasser langsam in kreisenden Bewegungen hinzu.





FRENCH PRESS



4-5min



55g

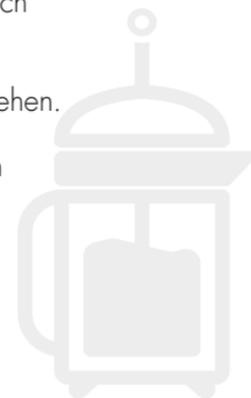


grober
Mahlgrad



1000ml

1. Koche das Wasser und lass es für einen Moment abkühlen.
2. Gib den gemahlene Kaffee in Deine French Press und gieße das Wasser auf.
3. Lass den Kaffee für vier bis fünf Minuten ziehen.
4. Nun kannst Du den Stempel langsam nach unten drücken.





CHEMEX



4-5min



38g

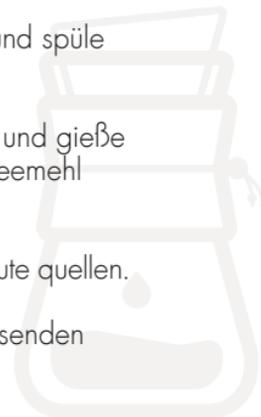


mittlerer
Mahlgrad



600ml

1. Koche das Wasser und lass es für einen Moment abkühlen.
2. Setze das Filterpapier in Deine Chemex und spüle es mit heißem Wasser aus.
3. Gib den gemahlene Kaffee in den Filter und gieße langsam so viel Wasser auf, bis das Kaffeemehl vollständig benetzt ist.
4. Lass Deinen Kaffee für ca. eine halbe Minute quellen.
5. Gib das restliche Wasser langsam in kreisenden Bewegungen hinzu.





AERO PRESS



2-3min



12g



mittlerer
Mahlgrad



200ml

1. Koche das Wasser und lass es für einen Moment abkühlen.
2. Lege das Filterpapier in Deine Aeropress und spüle es mit heißem Wasser aus.
3. Gib den gemahlene Kaffee in Deine Aeropress.
4. Gieße einen Teil des Wassers auf den Kaffee und rühre um. Nun kannst Du das restliche Wasser hinzufügen.
5. Stecke den Presskolben auf den Zylinder Deiner Aeropress.
6. Nach ca. einer Minute kannst Du den Presskolben langsam nach unten drücken.



ESPRESSO – viel Druck, wenig Wasser

Espresso besteht oft aus Mischungen von Arabica- und Robustabohnen oder aus 100% Arabica-Bohnen. Selten werden auch reinsortige Robusta angeboten.

Die Röstung dauert in der Regel etwas länger und ist somit dunkler als Filterkaffee. Helle oder dunkle Röstungen hängen auch von den landestypischen Vorlieben ab.

Der Espresso wird unter hohem Druck, mit wenig Wasser extrahiert.

Man genießt ihn pur, aber auch in Verbindung mit Milch, zum Beispiel als Flat White, Cappuccino oder Caffè Latte.

Espresso-Röstungen nimmst Du für folgende Zubereitungsarten:
Siebträgermaschine, Herdkanne & Vollautomaten.



SIEBTRÄGER



25-30
sek.



feiner
Mahlgrad



einfach
8-10g



doppelt
16-20g

1. Fülle den Siebträger mit den gemahlene Espressobohnen.
2. Verwende einen Tamper und übe gleichmäßigen Druck auf das Kaffeemehl aus.
3. Spüle die Brühgruppe Deiner Siebträgermaschine.
4. Nun kannst du den Siebträger einspannen und die Extraktion starten.
5. Wenn Dein Kaffee zu schnell oder zu langsam läuft, kannst Du beim nächsten Mal die Kaffeemenge oder den Mahlgrad anpassen.





HERDKANNE



2-3min



variabel

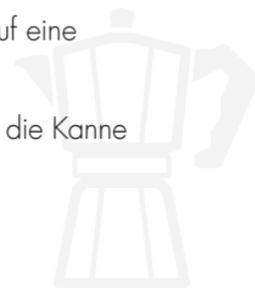


feiner bis
mittlerer
Mahlgrad



variabel

1. Fülle das Unterteil Deiner Herdkanne bis zum Ventil mit heißem Wasser.
2. Fülle den Siebeinsatz mit ESPRESSOPULVER, ohne dieses anzudrücken.
3. Schraube Deine Herdkanne zusammen.
4. Stelle die Kanne mit geöffnetem Deckel auf eine Platte mit mittlerer Hitze.
5. Sobald der Kaffee Blasen wirft, kannst Du die Kanne vom Herd nehmen.



VIEL ZEIT & LIEBE

Wir rösten Deinen Kaffee im traditionellen Trommelröstverfahren – mit viel Zeit, Liebe und den hochwertigsten Rohkaffees aus den

besten Anbaugebieten der Welt. Diese beziehen wir ausschließlich von Rohkaffeehändlern, die denken wie wir:

Nachhaltiger ökologischer Anbau, fairer Handel und ein hoher Qualitätsanspruch zählen zu unseren gemeinsamen Grundprinzipien.

QUESTIONS & ANSWERS

Warum soll man das Filterpapier mit heißem Wasser ausspülen?

Hierdurch verliert es seinen Eigengeschmack. Gleichzeitig werden dadurch der Filter und die Kanne vorgewärmt.

Warum lässt man das Wasser nach dem Kochen einen Moment abkühlen?

Wasser kocht bei etwa 100°C. Wir empfehlen Dir, Filterkaffee mit ca. 93°C - 95°C zuzubereiten. Also nichts überstürzen. Warte nach dem Aufkochen des Wassers ca. eine Minute.

Dein Filterkaffee schmeckt zu sauer oder wässrig?

Mahlgrad zu grob: Der Kaffee läuft zu schnell durch und kann dadurch sauer oder wässrig schmecken.

Wasser zu kühl: Unter 85°C werden die Aromen nicht optimal gelöst und Dein Kaffee wird zu sauer oder wässrig.

Zu weiches Wasser: Das Wasser hat erheblichen Einfluss auf den Geschmack Deines Kaffees. Zu weiches Wasser [weit unter einem

pH-Wert von 7,0] macht Deinen Kaffee sauer.

Dein Filterkaffee schmeckt zu bitter?

Mahlgrad zu fein: Der Kaffee tröpfelt nur langsam in die Kanne. Die Kontaktzeit des Kaffees mit dem Wasser ist zu lang und somit lösen sich ungewollt Bitterstoffe.

Wasser zu heiß: Bei zu hoher Wassertemperatur [über 96°C] lösen sich im Kaffee in erster Linie die Bitterstoffe.

Dein Espresso schmeckt zu sauer?

Mahlgrad zu grob: Der Kaffee läuft zu schnell durch und kann dadurch sauer oder wässrig schmecken.

Die reguläre Laufzeit für einen leckeren Espresso beträgt zwischen 25 und 30 Sekunden.

Wasser zu kühl: Wir empfehlen Dir für unsere Espressosorten eine Temperatur von 93°C - 94°C.

Brühdruk zu niedrig: Kontrolliere, ob der Brühdruk deiner Siebträgermaschine zwischen 9-10 bar liegt.

Extraktionszeit zu kurz: Läuft der Espresso nicht lange genug durch ist die Extraktionszeit zu kurz. Trinkst Du den Espresso gerne kurz [ristretto], dann wirst Du mehr Säurenoten haben. Bei einem langen Espresso [lungo] werden mehr Bitterstoffe zu finden sein.

Mineralität des Wassers: Wie auch beim Filterkaffee hat das Wasser, das Du verwendest, erheblichen Einfluss auf den Geschmack Deines Espresso. Es gibt verschiedene Filtersysteme, mit denen Du die richtige Mineralität Deines Wassers bestimmen kannst.

Dein Espresso schmeckt zu bitter?

Mahlgrad zu fein: Der Kaffee tröpfelt nur langsam in die Tasse. Hierdurch hast Du eine zu lange Extraktionszeit und es lösen sich ungewollt Bitterstoffe.

Wasser zu heiß: Wir empfehlen Dir für unsere Espressosorten eine Temperatur von 93°C - 94°C.

Brühdruk zu hoch: Der Brühdruk Deiner Siebträgermaschine liegt

über 10 bar und ist somit zu hoch. Wenn sich dieser einstellen lässt, so reguliere ihn nach unten.

Laufzeit: Je länger Dein Espresso läuft, desto mehr Bitterstoffe wirst Du in der Tasse haben. Die reguläre Laufzeit für einen leckeren Espresso beträgt zwischen 25 und 30 Sekunden.

Neben all diesen Faktoren haben natürlich noch andere Gründe erheblichen Einfluss auf den Geschmack Deines Filterkaffees oder Espresso.

Zusammenfassend kann man sich merken:

Je heller ein Kaffee geröstet ist, desto mehr Fruchtsäuren lassen sich darin finden. Diese bauen sich während des Röstprozesses langsam ab.

Je dunkler geröstet wurde, desto mehr Bitterstoffe enthält Dein Kaffee.

Auf unserer Website www.bergbrand.eu kannst Du mehr darüber erfahren wie wir rösten.

Viel Spaß beim Zubereiten Deines BERGBRAND Kaffees!

Gestaltung: stilagent

Bilder: ©LISA GOSEBERG Fotografie

Seite 2: ©iStock @franckreporter | Seite 6: ©iStock @DanRamirez
Seite 16: ©iStock @jirapol_photo | Icons: flaticon.com & freepik.com

Gedruckt auf: Recyclingpapier, Blauer Engel, FSC

SHOP

Du hast keinen BERGBRAND
Kaffee mehr Zuhause?
Keine Panik!

Besuch unseren Online-Shop und
bestelle Dir Deinen Lieblingskaffee
bequem nach Hause.

www.bergbrand.eu/shop

