



- Kaffeebohnen abwiegen – **50 g für 0,8 L (800 g) Wasser**.
- Wasser zum Kochen bringen. Das Wasser **nach dem Aufkochen knapp 1 Minute ruhen lassen**, damit die Temperatur auf ca. 96°C absinkt. Am besten ein Thermometer verwenden.
- Kaffee **mittelgrob** mahlen.
- **Original Chemex Papierfilter** mit der dreilagigen Seite zum Ausguss der Karaffe einsetzen und **mit heißem Wasser abspülen**. Das Wasser einige Minuten in der Karaffe stehen lassen und dann ausgießen.
- Chemex Karaffe mit Filter auf die Waage setzen und die Anzeige nullieren.
- Das Kaffeepulver in das befeuchtete Filter füllen. Leicht schütteln, damit die Oberfläche gleichmäßig wird. Das Kaffeepulvers-Gewicht erneut kontrollieren.
- Mit kreisenden Bewegungen zuerst ca. **50 g Wasser** gleichmäßig auf das Kaffeepulver gießen, so dass keine trockenen Stellen da sind und **30 Sekunden aufquellen lassen** (blooming).
- Anschließend das Wasser langsam mit kreisenden Bewegungen eingießen. Wasser nachgießen, damit das Kaffeemehl in Bewegung bleibt und nicht an dem Filter klebt. Auf die Uhr und die gewünschte Wassermenge achten. Die Dauer sollte ca. **3,5 – 4,0 Minuten** sein, inkl. das o.g. blooming.
- Filter entfernen und die Chemex Karaffe schwenken für einen homogenen Kaffee.

**Viel Spaß beim Genießen des exzellenten Kaffees wünscht
das EXCELLENTAS-Team**

Tipps:

- Mit dem Chemex Glasdeckel bleibt der Kaffee länger warm und aromatisch
- Wenn das Wasser länger als 4 Minuten durchläuft, ist der Kaffee zu fein gemahlen
- Optimal ist die Verwendung von gefiltertem Wasser (Brita oder andere Filter)
- Bei verschiedenen Trinktemperaturen verkosten, um optimale Aroma-Geschmack-Kombination zu finden