

## Инструкция по приготовлению кофе в кемексе

Кемекс — один из альтернативных методов заваривания кофе. Благодаря плотному фильтру, кофе получается лёгким, чистым, но довольно крепким из-за продолжительного контакта с водой.

### Что нам понадобится для того, чтобы приготовить вкусную чашку кофе в кемексе?

- Чистая питьевая вода (общая минерализация 70-150ppm, температура 92-95°C).
- Кофемолка – помол крупный, как сахарный песок.
- Весы с таймером (можно мерить и на глаз, но есть риск недоэкстрагировать или переэкстрагировать кофе при неправильной дозировке).
- Кемекс и фильтр для заваривания.
- Свежеобжаренный кофе – желательно какой-нибудь сорт с кислинкой, например, Руанда Мутетели или Кения Гичерори АА, чтобы получить яркую ягодную чашку.

### Пошаговая инструкция:

1. Нагрейте воду. Желательно выключить чайник немного до закипания воды или дать воде остыть пару минут (цель – 95°C).
2. Параллельно смелите необходимое количество кофе.
3. Помол лучше использовать чуть крупнее, чем тростниковый сахар.
4. Разложите фильтр и установите тройной стенкой к носику кемекса.
5. Обильно смочите фильтр горячей водой. Слейте воду через носик, не вынимая фильтр.
6. Засыпьте свежемолотый кофе на дно фильтра.

7. Уравняйте кофейный слой лёгким встряхиванием кемекса.
8. Обнулите весы и засеките время. Аккуратно смочите небольшим количеством воды (в 2-3 раза больше, чем вес молотого кофе), чтобы из кофе вышел углекислый газ. Этот процесс называют «цветением» (blooming), он необходим для получения сбалансированной чашки. Его ещё называют «цветением» (blooming).
9. Спустя 30 секунд долейте оставшийся объём воды аккуратными круговыми движениями.
10. Лучше использовать чайник с длинным тонким носиком – им проще регулировать толщину струи.
11. По мере прохождения воды через кофейный слой вращайте кемекс, чтобы убрать кофе оставшийся на стенках фильтр.
12. Удалите фильтр.
13. Взболтайте кемекс, чтобы насытить напиток кислородом.
14. Разлейте кофе по чашкам.

Напиток получается слегка прозрачный, чистый и яркий, с подчеркнутыми вкусовыми нюансами.