

Kaffe julekalenderen 2017

Følg med på instagram og facebook hver dag for yderligere info, tips og andre indslag om dagens kaffer fra din kalender. Du finder os her: www.instagram.com/risteriet og www.facebook.com/risteriet.

Men du kan også byde ind! Deltag meget gerne og del dine oplevelser ved brug af hashtag **#risterietkaffejulekalender**



- dec1 Ecuador PROCAFEQ. Øko. Velkommen til årets julekalender-kaffesmagning! Vi skal igennem 24 forskellige bønner.
- dec2 Papua Ny Guinea Bena Bena. Øko. Ribena saft til de voksne. Ny økologisk kaffe i vores sortiment.
- dec3 Etiopien Yirgacheffe. Øko. Første søndag i advent og der er friske noter til hyggen. Let syrlig og meget legendarisk kaffe.
- dec4 Mexico Chiapas. Øko. Aromatisk og lækker latino-kaffe runder en økologisk omgang 4-på-stribe af. Især populær til pour-over og aeropress.
- dec5 Colombia San Lorenzo. Solbrillebønne! Tirsdagens kaffe kan give flashback til hyldeblomst sommerdrikke og lyse nætter.
- dec6 Indien Monsoon Malabar. Efter frisk fylde i går kommer mere tør brise i koppen. En absolut unik kaffeoplevelse. Retro bønne.
- dec7 Guatemala Pacayalito DARK. RFA. Denne event-ristning har i et par omgange her i efteråret forkælet kunder med hang til mørk magi.
- dec8 Burundi Sogestal Kayanza. Et land i stor udvikling på kaffefronten. Fra at være helt bagud i dansen til nu at nyde hipsternes hyldest.
- dec9 Brasilien Los Pinheiros. Risteriets populære hus-kaffe. Specielt udvalgt estate-kaffe som du kun kan få hos os. Choko boom.
- dec10 Guatemala Pacayalito. RFA. Fantastisk fin dæmpet syrlighed til anden søndag i advent. Nød, karamel og toffee. Classic roast.
- dec11 Uganda Drugar. Leder du efter en kraftig bønne med rå og bittersød kant til at sætte mandagen og ugen igang, så er Drugar din ven.
- dec12 Kenya Estate AA. Det er blevet Kenyas uafhængighedsdag. I dag er det 54 år siden de sendte det te-drikkende engelske styre på porten.
- dec13 Costa Rica Tarrazu. Alletiders mest populære kaffeland i Risteriet. År efter år er det her flest finder deres sweetspot. Fremragende fylde.
- dec14 Rwanda Kerenge Womans Station. Efter en bad-boy-mandag med Uganda kommer her en meget mere elegant dame fra Rwanda.
- dec15 Cuba Sierra Maestro. Fin med smæk på. Fra aroma til høj cigarføring i en rød tråd og mørk mystik i koppen. Månedens Kaffe i november.
- dec16 Mexico Cafe Femenino El Triunfo Reserve. Øko. Det er tid til lækker-lørdag i din kaffekop og El Triunfo er din weekendtrumf.
- dec17 Costa Rica BLONDE. Vi følger op på forrige søndags friske modspil til det varme adventslys. Lys event-ristning af vores Costa Rica.
- dec18 Bolivia Villa Oriente. Øko. Søde toner starter denne store juleuge. Karamel noter i en kooperativkaffe der var Månedens Kaffe i oktober.
- dec19 Colombia Supremo. Endnu en af Risteriets all-time mest populære kaffer. Snart tilbage som fast inventar. Igen igen.
- dec20 Guatemala Finca Bourbon Chimaltenango. Øko. Sig det lige .. Chimaltenango. Lidt tricky men den sidste stavelse gir god mening.
- dec21 Etiopien Sidamo Kerchanshe. Vi lander ned i kaffens moderland med legendarisk Sidamo. Der er citrusfrugter i dagens smagsprøve.
- dec22 Kenya Estate AA Zahabu. RFA. Det nærmer sig for alvor. Vi åbner den helt store juleweekend med bønner fra øverste hylde.
- dec23 Den Dominikanske Republik Barahona. Kaffe fra bjergkæden der krydser gennem den caribiske ø med gode forhold for kaffedyrkning.
- dec24 Julekaffen 2017. Øko. Glædelig 4. søndag i advent og rigtig god jul. Her er 150 gram af årets julekaffe..

Bryggeguide

Disse guides er forkortede - du kan se alle vores bryggeguides i fuld længde på: www.risteriet.dk/bryggemetoder

Clever Coffee Dripper

Til Clever Coffee Dripper bruger man normalt 7-9 gram per dl.
Med 36g kaffe kan du lave ca. 500 ml hvis du bruger 7g per dl.

Sådan gør du:

Vand 500 ml.

Dosering 35g kaffe i en mellem formaling

Trækketid 4 minutter.

- 1) Kog vandet og lad det køle af i 1-2 minutter, indtil temperaturen falder til omkring de 94-96 grader.
- 2) Sæt papirfilteret i trakten, rens det ved at hælde varmt vand ud over det - tøm tragten igen
- 3) Hæld dine malede kaffebønner ned i filteret
- sørg for at overfladen er plan.
- 4) Stil din Clever på en vægt og nulstil derefter vægten.
- 5) Start din timer og hæld vandet over kaffen og sæt låget på.
- 6) Når der er gået to minutter sætter du din Clever på din kaffekop/kande og lader den tømme ud.
- 7) Efter en samlet tid på 4 minutter er din kaffe klar.

Tip: Når du i starten renser dit filter, kan du tømme vandet ud i din kaffekop og derved forvarme den. (bare husk at tømme den igen!)

Invertet AeroPress

Til AeroPress bruger man normalt 16g til et fuldt stempel.
Med 36g kaffe kan du dermed lave 2 x Aeropress.

Sådan gør du:

Vand: 240g (et fuldt stempel)

Dosering: 16g i en mellem grov formaling

Trækketid: 2:30 min.

- 1) Kog vandet og lad det køle af i 2-3 min, indtil temperaturen falder til omkring de 92-96 grader.
- 2) Tag filterhætten af din AeroPress
- 3) Sæt stemplet i fra bunden og press stemplet ned til 4-tallet
- 4) Du kan nu forsigtig sætte AeroPressen fra dig så det står og hviler på stemplet med filterhætten åben.
- 5) Gennemvæd filteret med det varme vand for at fjerne evt. bismag
- 6) Hæld dine malede bønner i AeroPressen
- 7) Start timeren og fyld stemplet kvart op med vand.
Lad kaffen stå og bloome i 30 sek.
- 8) Hæld resten af vandet i og skrug låget med filteret på.
- 9) Når der er gået 2 minutter på timeren, vender du AeroPressen om og sætter den på din kop.
- 10) Tryk langsomt stemplet i bund, det bør tage ca. 20-30 sekunder og derefter er din kaffe klar.

Stempelkanden

Til stempelkandekaffe bruger man normalt 6 gram per dl.
Med 36g kan vi altså lave 600ml kaffe på en stempelkande.
Derfor anbefaler vi at du bruger en 4 eller 8 kops stempelkande

Sådan gør du:

Vand 600 ml.

Dosering 36 gram kaffe i en grov formaling

Trækketid 3½-4 minutter

- 1) Kog vandet og lad det køle af i 1-2 minutter, indtil temperaturen falder til omkring de 94-96 grader.
 - 2) Stil stempelkanden på din vægt, tilsæt den malede kaffe og nulstil din vægt.
 - 3) Hæld vand ned over kaffen når den ønskede temperatur er opnået
- Tip:** Start med at hælde 400g vand, stop op og rør et par gange med en rørerske, hæld derefter resten af vandet i.
- 4) Set stemplet i og lad kaffen trække i 3½-4 minutter
 - 5) Tryk stemplet ned når trækketiden er gået, og din kaffe klar.

Pour over med Hario v60

Til pour over bruger du normalt 16g kaffe til 250 ml.
Med 36g kaffe kan du dermed lave 2 x 250 ml pour over kaffe.

Sådan gør du:

Vand: 250g (92-96 grader)

Dosering: 16g i en mellem formaling

Trækketid: 2:30 min.

- 1) Kog vandet og lad det køle af i 2-3 min, indtil temperaturen falder til omkring de 92-96 grader.
- 2) Sæt et filter i din Hario V60 og skyld det for at fjerne evt. bismag.
- 3) Hæld dine malede bønner i filteret
- 4) Stil din V60 på en vægt og nulstil den.
- 5) Start timeren og hæld ca. 30g vand over.
- 6) Lad kaffen bloome i 30 sek.
rør evt. et par gange med en ske for at sikre at kaffen er gennemvædet.
- 7) Tilsæt dernæst 120g vand og vent til der samlet er gået et minut.
- 8) Tilsæt dernæst de sidste 100g vand.
- 9) Sørg for at holde en samlet gennemløbstid på 3 min.
går du over tid er det bedre at fjerne filteret en at lade det løbe ud. - ellers overekstrahere du kaffen. Derefter er din kaffe nu klar.