



Cold brew är bryggmetoden som tar kaffevärlden med storm.

Cold brew är en process där kaffet blötläggs i kallt vatten under en längre period. Denna bryggmetod får inte förväxlas med iskaffe som normalt sett är kylt bryggkaffe. Komponenter och smakprofiler som lyfts fram av höga temperaturer, exempelvis bitterhet och fettsyror, undviks vid kallbrygning och istället framhävs de söta aromerna. Kallbryggt kaffe är svalkande och ger dig maximal njutning.

ZOÉGAS Professional har flera kaffen som lämpar sig för cold brew, här är två av våra favoriter:



ZOÉGAS Professional 101 Ethiopia

En single origin där bönornas friska smaker lyfts fram extra väl i en cold brew. Avnjut med eller utan mjölk.



ZOÉGAS Professional Mollbergs blandning

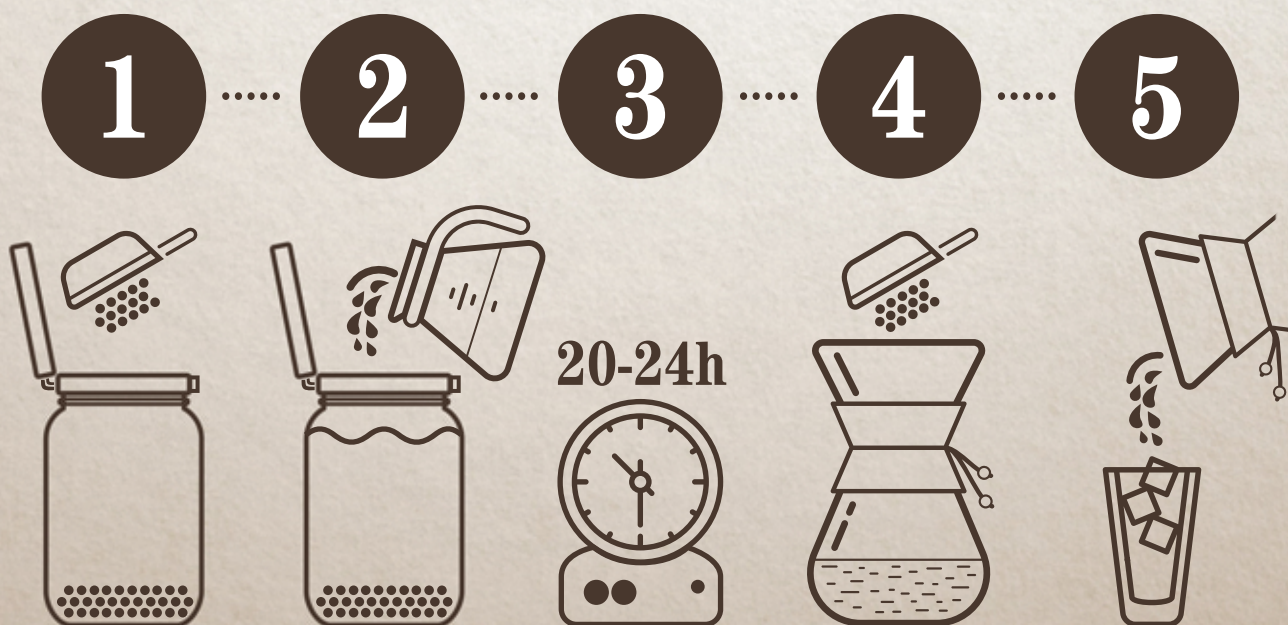
Vår äldsta och finaste blandning som gör sig lika bra varm som kall. I cold brew-processen lyfts tonerna av svarta vinbär och smörkola vilket ger en frisk och härlig smak.



Så här tillreder du Cold Brew



Rekommendation för drickfärdigt koncentrat, 1:1



- 1 Mät upp 100 gram grovmalet kaffe och häll det i en behållare som kan förslutas.
- 2 Häll på en liter kallt vatten och rör om.
- 3 Täck med lock och ställ in i kylen. Låt extraheras i 20-24 timmar.
- 4 Sila kaffet genom ett filter, ner i behållare att servera kaffet ur.
- 5 Servera som det är, över is eller med mjölk.

Viktigt att veta när man kallbrygger är att det inte finns några rätt och fel. Cold Brew bjuder in varje enskild kaffeälskare till att experimentera och laborera fram sitt egna recept. Kaffets malningsgrad samt bryggtiden bestäms efter tycke och smak.

Vi rekommenderar att dricka koncentratet som det är. För ett mindre starkt kaffe kan koncentratet spädas ut med lika många delar vatten.