













MOKKA CEZVE IBRIK

 300 ml
 ca. 9 gr
 1

 3 x aufkochen



SIEBTRÄGER ESPRESSO

 30 ml
 9 gr
 3
 ca. 25 sek.
 92 °C








MOKKA HERDKANNE

 200 ml
 voll
 3
 ca. 1 - 2 min.
 Herdtemp.








AEROPRESS

 200 ml
 15 gr
 3 - 5
 ca. 1 min.
 90 °C








HARIO V60

 500 ml
 30 gr
 6
 ca. 3 min.
 94 °C








CHEMEX 3 TASSEN

 340 ml
 20 gr
 8
 ca. 3 - 4 min.
 94 °C



CHEMEX 8 TASSEN

 800 ml
 48 gr
 8
 ca. 4 - 5 min.
 94 °C








GLASFILTER RS 16

 180 ml
 16 gr
 12
 ca. 4 - 6 min.
 94 °C








SYPHON

 500 ml
 30 gr
 6
 ca. 2 min.
 95 °C








KARLSBADER KANNE

 500 ml
 40 gr
 13
 ca. 6 - 7 min.
 94 °C



FRENCHPRESS

 1 l
 60 gr
 7 - 8
 ca. 3 min.
 94 °C








RUNDFILTER

 10 l
 600 gr
 6 - 7
 je Gerät
 94 °C




**VOLLAUTOMAT
(PULVERFACH)**






 150 ml
 8 - 9 gr
 6 - 7
 ca. 30 sek.
 94 °C



PADMASCHINE

 150 ml
 7,5 gr
 4
 ca. 30 sek.
 92 °C

LEGENDE

-  Wassermenge in ml
-  Kaffeemenge in gr
-  Mahlgrad (1 = fein 13 = grob)
-  Kontaktzeit
-  Wassertemperatur

Café Plaisir
 CAFE & RÖSTEREI
 est. 2007