

Navštivte coffeesource.eu
pro stažení
Toddy® Cold Brew Cupping
Protocol a degustačního
formuláře.

TODDY

cold brewed. simply better.™

Coffee Source s.r.o

+420 226 531 273

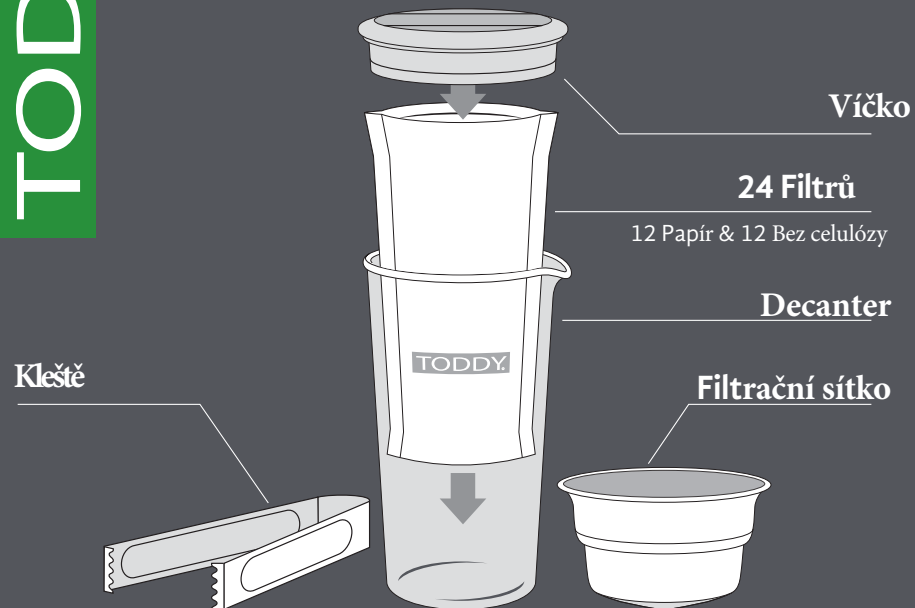
www.coffeesource.eu

Patent pending; visit ToddyCafe.com/patets for details.



TODDY

TODDY® COLD BREW CUPPING KIT rychlý návod



Představujeme malé řešení pro rozsáhlé plánování

Blahopřejeme vám k zakoupení soupravy Toddy® Cold Brew Cupping Kit. Tento nepostradatelný nástroj pro extrakci kávy za studena byl promyšleně navržen tak, aby vám poskytl pohodlné, škálovatelné řešení pro kvalitativní smyslovou analýzu.

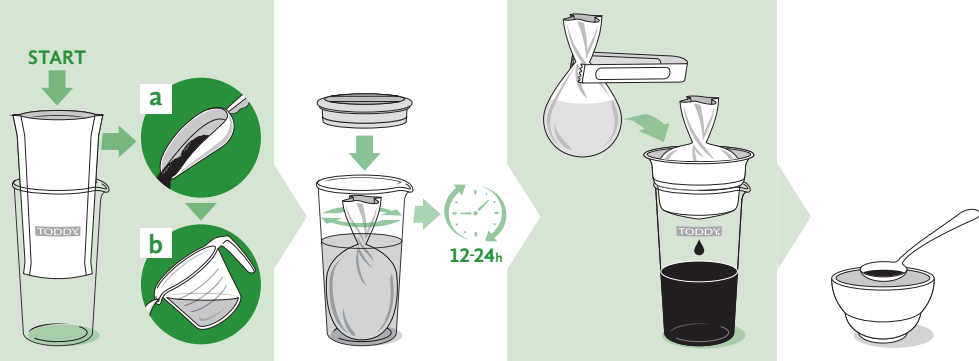
Toddy® Cold Brew Cupping Kit vám umožní prozkoumat proměnné a pochopit jejich dopad na chuťový profil. Držením ostatních proměnných degustační sada snadno zachová proměnnou, se kterou experimentujete, jako například:

- ▶ Káva (různé kávy, pražicí profil, apod..)
- ▶ Filtrační materiál
- ▶ Hrubost mletí
- ▶ Brew ratio (poměr káva - voda)
- ▶ Turbulence
- ▶ Teplota vody
- ▶ Doba setrvání
- ▶ Ředění

Následující parametry slouží jako volný výchozí bod pro extrakci. Abychom vám pomohli zvolit program, vytvořili jsme Průvodce experimentem Cold Brew Experiment Guide, který je k dispozici ke stažení na ColdBrewCupping.com. Nebojte se experimentovat s příloženými recepty - nebo měňte proměnné, dokud nedosáhnete požadovaného chuťového profilu.

síla nápoje	mletá káva	filtrovaná voda
koncentrát	50 g. / 1.75 oz.	400 mL. / 13.5 fl. oz.
připraveno k pití	35 g. / 1.25 oz.	500 mL. / 17 fl. oz.

Pro přesnější měření doporučujeme použít metrická měřidla.



1 plnění

Nejprve opatrně vložte do varné nádoby otevřený filtr. Poté přidejte mletou kávu (a) do filtru a kruhovým pohybem nalijte vodu (b), aby bylo zajištěno rovnoměrné nasycení. V případě potřeby zamíchejte. Otočením horní části filtru jej uzavřete a poté umístěte víko.

2 extrakce

Ponořte při pokojové teplotě nebo v lednici po dobu 12 až 24 hodin. Teplota vody a doba setrvání jsou proměnné, které ovlivňují chuťový profil.

3 odkapání

Po namočení kávy použijte kleště k uchopení zkroucené horní části filtračního sáčku, několikrát jej převlékněte přes kleště, abyste pomohli s odtokem zbývající kávy, a zvedněte filtrační sáček. Vložte filtrační koš do varné nádoby a poté jej vložte do koše, aby se vypustil.

4 chuť

Až budete připraveni k degustaci, nalijte extrakt do dekanteru a podle potřeby nařeďte. Zbývající studenou kávu uchovávejte v lednici.