



NORSK KAFFEINFORMASJON

Norsk Kaffeinformasjon er et opplysningskontor for kaffe. Vårt formål er å arbeide for et høyest mulig kvalitetsnivå på kaffe i alle ledd, både på den ferdig brente råvaren vi kjøper i butikken, og på det ferdige brygget i kaffekoppen.

Norsk Kaffeinformasjon driver også European Coffee Brewing Centre, som siden 1975 har testet og godkjent kaffetilberedningsutstyr.

Har du lyst til å lære mer om kaffe?
Du finner oss på kaffe.no.



Slik brygger du kaffe

KAFFETILBEREDNING

DRYPPMETODEN



UNDER TRYKK



TREKKEMETODEN



Kaffe er ikke bare godt. Det er også morsomt. Det finnes mye god kaffe og det finnes mye fint bryggeutstyr. Det er lov å eksperimentere, men det finnes noen grunnleggende regler for kaffe-tilberedning. Følger du dem er det bare kaffen det står på. Lykke til!

RENT UTSTYR OG RENT VANN

Kaffen smaker bedre med rent utstyr. Clean Drop rensmiddel er til salgs i dagligvare og elektrot butikker. Unngå avleiringer og fettstoffer som gir uønsket smak ved jevnlig renhold. Ikke glem termokannen og ikke bruk kaffekolben til å helle vann fra.

FILTERMALT ELLER KOKMALT?

Eller kanskje presskannemalt? I Norge har vi standard malingsgrader. Dersom du kjøper ferdigmalt kaffe i butikken er det bare å se på posen. Malingsgraden, eller størrelsen på kaffekornene, må være tilpasset bryggeutstyret. Grovmalt kaffe egner seg dårlig til kaffetrakteren. Finmalt kaffe går til espresso men ikke til presskanne!

DOSERING

60 gram kaffe per liter vann er vår anbefaling. Gjerne mer men ikke mindre – prøv deg fram og finn din smak. Bruk vekt eller måleskje.

FILTER

Brune filtre setter dårlig smak på kaffen, så bruk hvite. Og skyll gjerne filteret først.

TEMPERATUR

Temperaturen på vannet skal være mellom 92° og 96°.

KAFFE ER FERSKVARE

Smaks- og aromastoffene er flyktige og forsvinner raskt. Lys og luft er kaffens verste fiende, så oppbevar kaffen tørt og mørkt i en tett boks. Se etter brennedato eller holdbarhetsdato på posen. Når posen er åpen bør kaffen brukes innen en uke.

SERVER KAFFEN MED EN GANG

Ikke la kaffen bli stående i kolben på varmeplaten om du bruker kaffetrakter. Server og nyt kaffen innen 30 minutter.

ORDENTLIG UTSTYR

Kaffemaskiner testet og godkjent av European Coffee Brewing Centre skal sikre at kaffen brygges med riktig temperatur og tid. Se etter godkjenningsmerket. Oversikt over godkjente maskiner finner du på kaffe.no.

