

Cold Brew

Cold brew er en iskaffe med en helt unik smag, som brygges med koldt vand i 24 timer. Uden opvarmning undgås mange af de bitre olier, og resultatet er en frisk, mild og sød kaffe, der er perfekt læskende på varme dage.

OBS!

Lang tilberedningstid! Denne drik tager 24 timer at lave, da den skal trække.

Det skal du bruge:

- 100-120 g kaffebønner
- 1 L koldt (gerne filtreret) vand

Sådan gør du:

1. Kværn kaffebønnerne groft som til stempelkande.
2. Hæld den kværnede kaffe i en lufttæt beholde, og hæld det kolde vand over.
3. Stil kaffen til siden, og lad den trække i 24 timer.
4. Filtrer kaffen gennem et kaffefilter, og server i glas med isterninger.



**HOT
TIP**

Cold Brew kan nydes med mælk og sødende stoffer efter behov. Prøv f.eks. karamelsirup eller soyadrik!