

SOL

ICE COFFEE RECIPES

SOLIS – Godaste iskaffet

Recept (1 kopp)

Kaffe: 16 g SOL

Is: 100 g (placeras i serveringskärlet)

Varmt vatten: 150 g (bryggs vid cirka 95 °C)

BRYGGGUIDE

Förbered isen: Väg upp isbitarna direkt i serveringskannan. Isen kyler ned kaffet omedelbart och förhindrar oxidation och besk smak.

Skölj filtret: Placera V60-filtret i tratten, skölj med hett vatten och häll bort vattnet ur kannan.

Malning och dosering: Mal 15 g SOL-kaffeböner något finare än normalt – den mindre vätskemängden kräver en finare malgrad. Häll kaffet i filtret och skaka det plant.

Bloom: Häll på 30 g vatten och låt kaffet svälla i 30–40 sekunder.

Hällning: Häll resterande 120 g vatten i en jämn cirkulär rörelse upp till kanten. Ge kannan en lätt snurr för jämn extraktion.

Servera: Kaffet smälter isen under bryggningen och ger en perfekt balanserad slutmängd på 250 g. Häll upp i ett glas med ny is och njut! **SOLIS – GODASTE ISKAFFET**

KAFFELEMONAD

Detta är det godaste vi vet en varm sommardag, och enkelt att göra.

- 70 –75 gram bryggmalen SOL drar med 1 liter kallt vatten i kylskåpet 12–24 timmar.
- Pressad citron
- En citronskiva
- Sockerlag
- Is
- Fyll ett högt glas med massor av is
- Fyll upp med kallbryggt kaffe
- Pressa i 1/4 färsk citron
- Dosera sockerlag tills lagom söt
- Avsluta med en skiva citron.

Det går också att brygga kaffet som vanligt och sedan kyla det i kylskåpet. Kaffet får då en lite annan karaktär, men fruktigheten finns fortfarande kvar.

ESPRESSO TONIC

Detta är det enklaste kaffereceptet som finns (om du bara har en espressomaskin). Vuxet och läskande.

- 1 dubbel espresso
- 200 ml tonic
- En citronskiva
- Is
- Fyll ett glas med massor av is och fyll upp med 3/4 tonic
- Brygg en dubbel espresso
- Häll försiktigt över espresson i glaset så att det siktas sig