

INSTRUCCIONES DE USO AEROPRESS

La Aeropress es un sistema "sencillo" pero variable, como en todo método de extracción, la diferencia radica en que mediante presión, los resultados pueden variar con mayor intensidad. Recuerda en la obtención de café no hay una sola receta -y por eso nos fascina tanto- te dejaremos con un pequeño instructivo pero la idea es siempre experimentar, probar distintos orígenes y entretenerse con distintos métodos de extracción.

Paso 0: Es muy buena idea calentar el agua antes de comenzar con el resto del proceso.

Paso 1: Remueve el portafiltro, y ubica en el, un filtro de papel para Aeropress.



Portafiltro



Portafiltro con filtro de papel

Paso 2: Enrosca el portafiltro con filtro en la base de la cámara de tu aeropress, esa parte será la que va encima de tu taza o recipiente receptor, esta parte quedará ubicada hacia abajo.



Esta es la base de la cámara de extracción



Ubica esta parte hacia abajo cuando le hayas puesto el portafiltro

Paso 3: Agrega café molido - de preferencia que la molienda sea lo más reciente posible para aprovechar su potencial- con unos 20 a 22 gramos aproximadamente de café estaría bien, esto equivale (más o menos) a dos cucharadas de la medida que viene con tu aeropress. ¿Que tan molido? no es regla, pero más o menos una molienda situada entre espresso y filtrado para v60 estaría bien, pero una de las gracias de la aeropress, es que es uno de los métodos donde más tipos de moliendas puedes usar y experimentar. Tu aeropress viene con su propio embudo para ayudarte a depositar el café y luego depositar el agua, como todo en la aeropress, calza perfecto. Si no tienes un buen molino recuerda que nos puedes pedir el [- CAFÉ -](#) molido para tu método preferido o pueden interesarte algunos modelos de aquí [- MOLINOS -](#)



Cuchara medidora de aeropress

Paso 4: Puedes usar agua calentada hace poco menos de 5 minutos y estaría bien (aproximadamente 90°C), asegúrate que sea suficiente agua como para la cantidad que necesitas. Luego limpia el filtro con agua caliente y esa la desechas.



Basta con un poco de agua para limpiar

Paso 5: Si no tienes una balanza bajo tu aeropress, puedes usar las guías dibujadas que hay en la cámara de extracción. Comienza por depositar los granos con ayuda del embudo de tu aeropress.



Luego continúas depositando un poco de agua en los granos pero no llenes el depósito, solo suficiente agua como para mojar los granos, que estos se hinchen y comiencen a botar el CO2 contenido en ellos y a hidratarse para prepararse para el resto de la extracción. Es optativo usar la paleta con la que viene para ayudar a que todos los granos se hidraten equitativamente.



Paleta de turbulencia

Paso 6: Agrega el resto del agua, déjala allí por unos 10 segundos más y puedes darle otro pequeño movimiento con la paleta, esto se llama darle turbulencia. Luego de un total entre 45 y 55 segundos, posiciona el émbolo (o pistón) en la parte superior de la cámara y comienza a aplicar una contante presión hasta llegar a los granos.



Dependiendo de cuanto querías lo llenas y luego ya puedes seguir con el émbolo.



El embolo se sitúa por arriba



Recuerda no presionar fuerte los granos o quedará amarga

Paso 7: disfruta un excelente café, tomate el tiempo para sentir las características de la bebida resultante.

Paso 8: cuando te acuerdes, limpia tu aeropress, es simple, solo debes desenroscar el portafiltro negro ubicado en la base, presiona un poco más el embolo para expulsar la "pastilla" de café resultante y su filtro. Luego limpia el resto de las piezas como lo harías con cualquiera de tus otros artículos luego de utilizarlos.



Sacas el portafiltro y solo presiona un poco más.