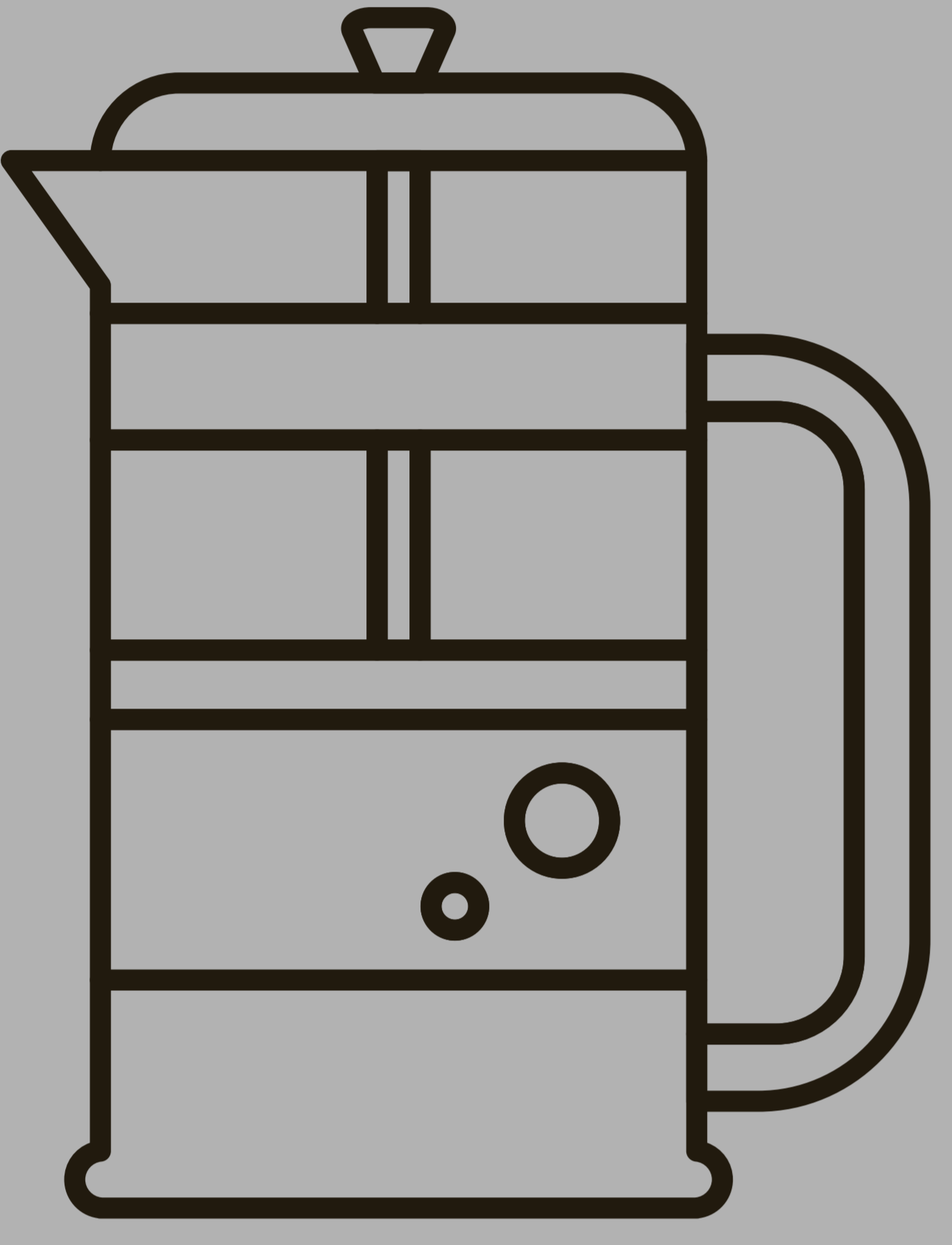
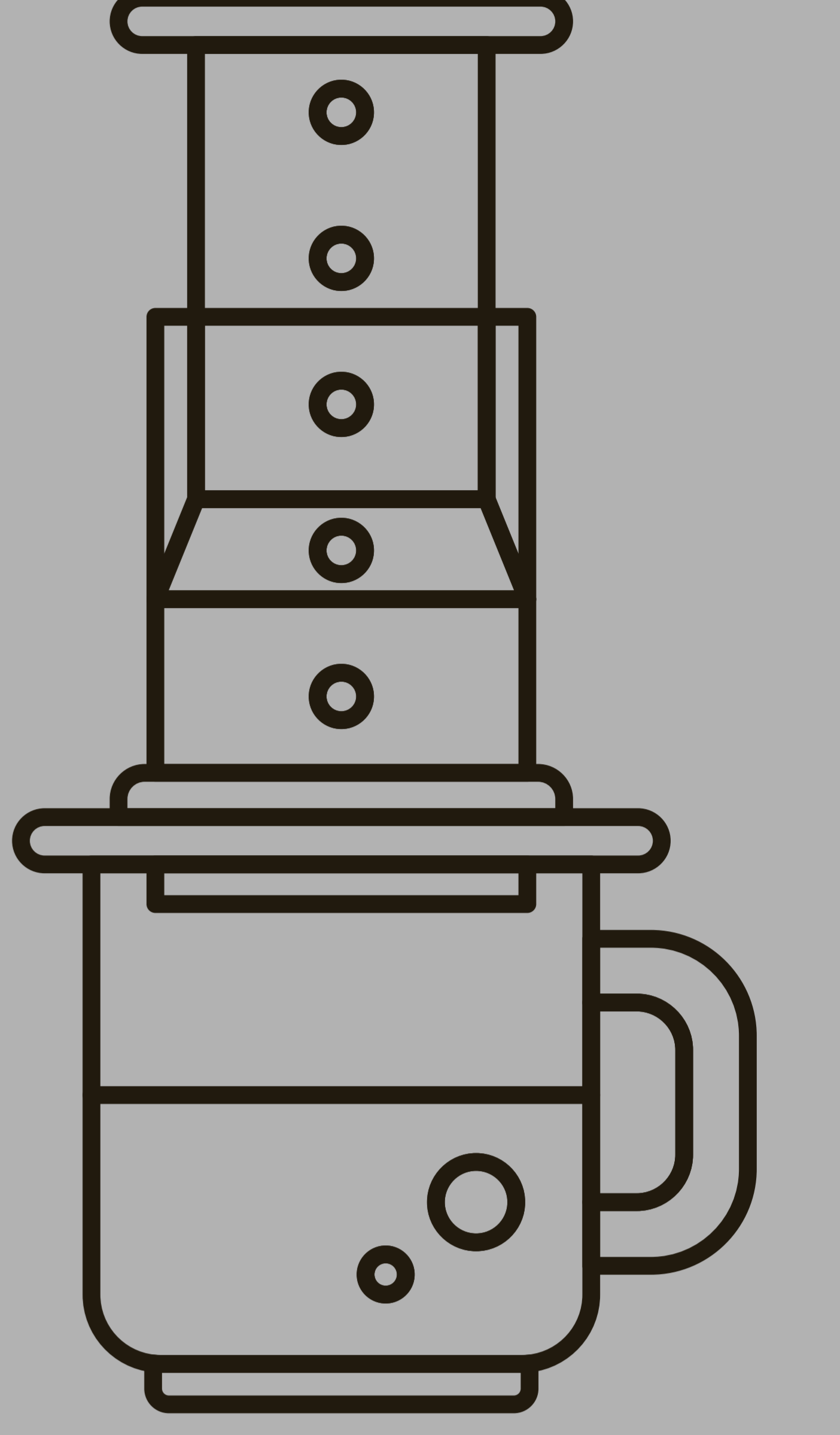


F İ L T R E K A H V E

Öğütülmüş kahve çekirdeklerinin bir filtreden süzülen su yardımıyla demlenmesi sonucu elde edilen kahvedir.

D E M L E M E Y Ö N T E M L E R İ

AEROPRESS: Basınçla çalışan bir filtre kahve demleme aracıdır. 1.5-2 bar arası bir basınç oluşturarak diğer filtre kahve demleme ekipmanlarına kıyasla daha yoğun kahve elde etmeyi sağlar.



FRENCH PRES: Kalın öğütülmüş kahve çekirdekleri, silindir biçiminde bir kaptan demlenir ve metal filtre ile süzülür. En sık kullanılan ve en pratik filtre kahve demleme yöntemlerinden biridir.

VACUUM POT (Syphon):

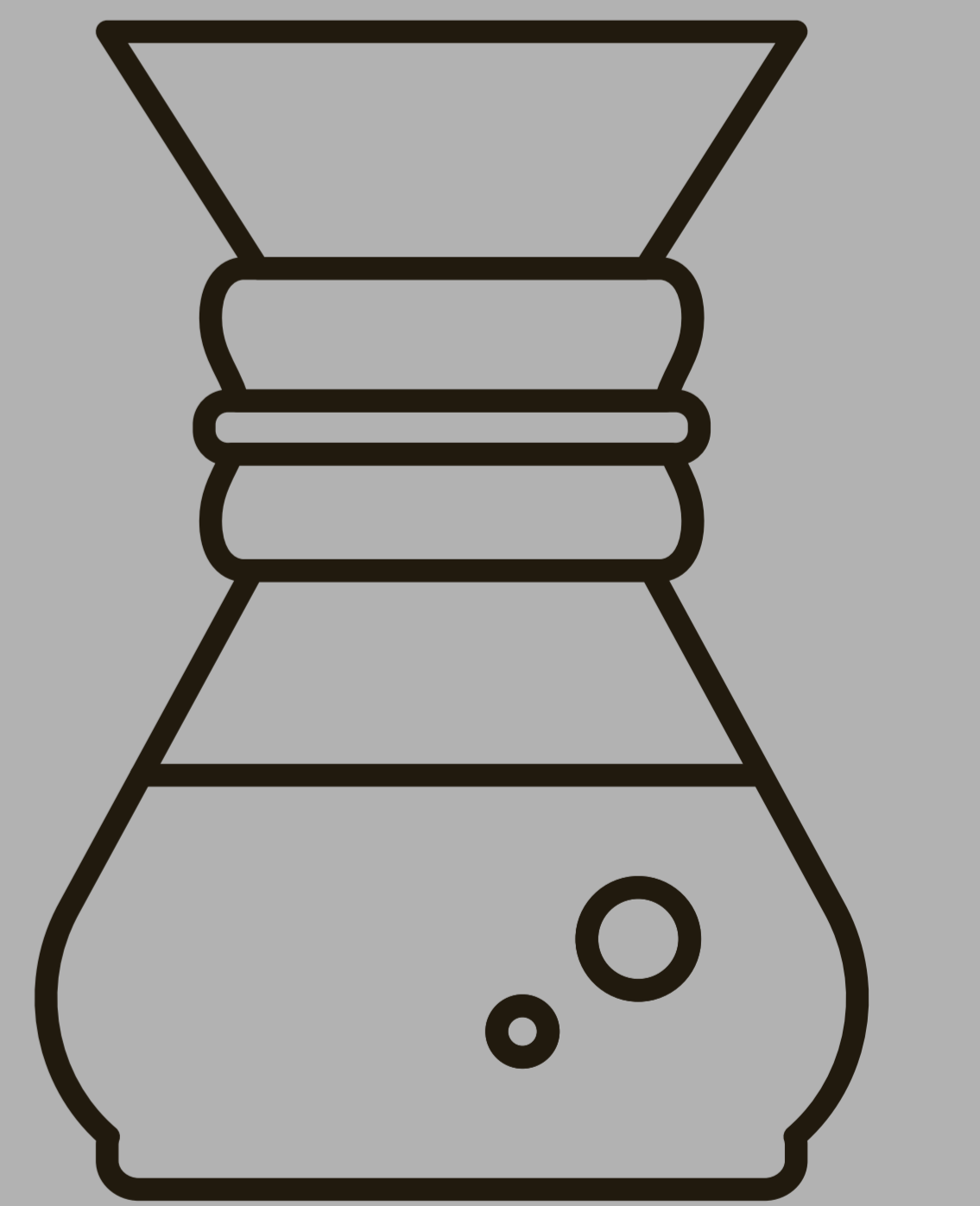
19. yüzyıldan itibaren kullanılmaktadır. Filtre kahvenin vakum basıncıyla demlenme yöntemidir.



MOKA POT: İnce öğütülmüş kahve çekirdeklerini basınç yardımı ile ocak üstünde demlemenize yardımcı olur. Yoğun ve aromalı espresso benzeri bir kahve elde etmeyi sağlar.

CHEMEX: Üçüncü nesil filtre kahve demleme yöntemlerinden biridir.

Kalın filtre kullanıldığı için daha yumuşak içimli bir kahve elde edilir.



MANUEL DRIP (Pour-Over): Sıcak suyun huni biçiminde bir aparat ve filtre yardımıyla kahveyi süzdüğü bir demleme yöntemidir. En bilinen ekipmanlarından biri Hario V60'tır.

