

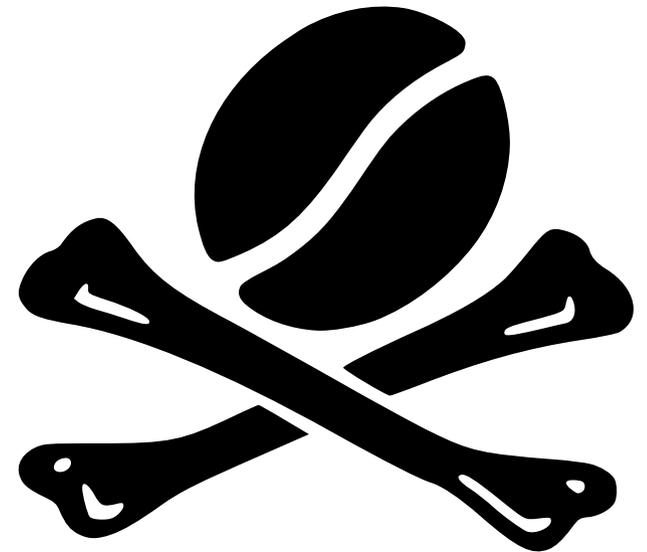
Stratum 0

Kalter Kaffee

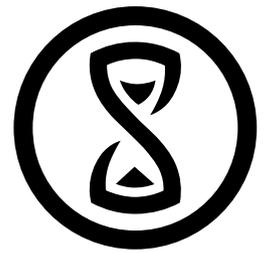
Wie man „cold brew“ coffee macht

stew

19.08.2014



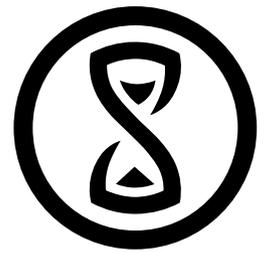
Inhalte



Stratum 0

- Kaffee
- Methoden
- Cold-Brew!
- Meine Setup
- 3D-Druck Bottle2Bottle

Kaffee

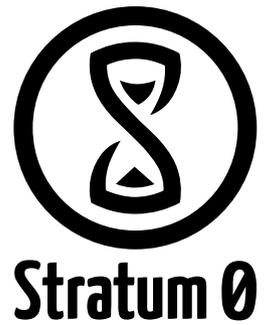


Stratum 0

- Wikipedia sagt:

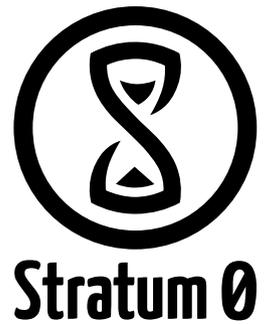
Kaffee [ˈkafɐ, kaˈfɛː] (türk. kahve aus arab. قهوة qahwa „anregendes Getränk“, ursprünglich auch „Wein“, mit Anlehnung an die Ursprungsregion Kaffa) ist ein schwarzes, psychotropes, coffeinhaltiges Heißgetränk, das aus gerösteten und gemahlenden Kaffeebohnen, den Samen aus den Früchten der Kaffeepflanze, hergestellt wird.

Geschichte



- ca. 900 vermutlich in Äthiopien entdeckt
- 1400 nach Arabien
- 1511 erste Kaffeehäuser in Mekka
... die kurz darauf verboten wurden
- 1645 erste Kaffeehäuser in Venedig
- 1685 Wien (mit Beute-Kaffee aus der Belagerung)

Zubereitung - klassisch



- Mokka
sehr fein gemahlen, mit Gewürzen, langsam erhitzt
- Direktaufguss / Filterkaffee
Heißes Wasser ($\sim 90^\circ\text{C}$) auf gemahlene Bohnen, ziehen lassen, filtern
- Espresso
Unter Druck (~ 9 bar) heißes Wasser durchpressen
→ Kaffeeöle werden extrahiert („Crema“)

Zubereitung - kalt

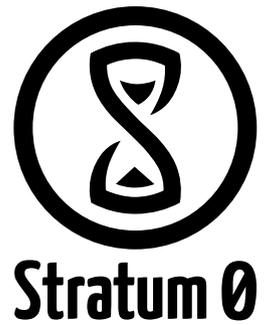
- Japanisch: „cold drip“
Bohnen grob mahlen

kaltes Wasser
tropfen lassen
(45 Tropfen/Minute)

- weniger Säure
- mehr Coffein



Cold Brew – für zu Hause



- 100g Kaffee grob mahlen
- ~500g Eiswürfel + Wasser drauf
- Abdecken, 12 Std. in Kühlschrank
- Filtern, fertig.

- Produkt hält sich ca. 1 Woche lang im Kühlschrank

- zum Trinken:
- Mit heißem Wasser aufgießen (Verdünnung ca. 1:4)
- Oder kalt als Eiskaffee mit Eis/Milch



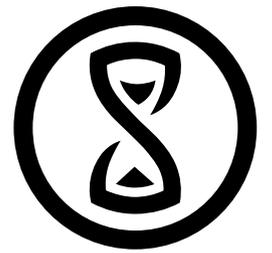
3D-Drucker FTW!



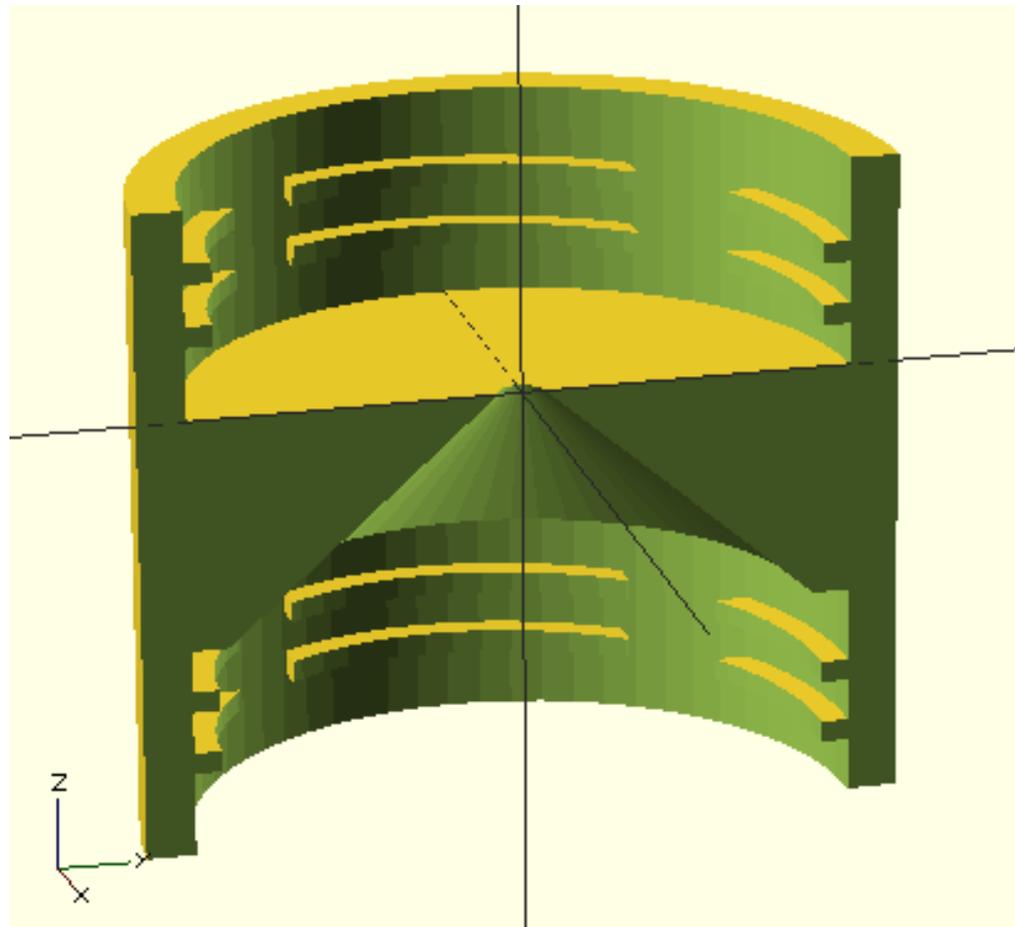
Stratum 0

- „Bottle2Bottle“-Adapter verbindet
- halbe Cole-Flasche mit Mate-Flasche
-
- ...brauchte ein paar Iterationen

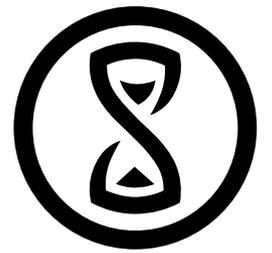
Version 1



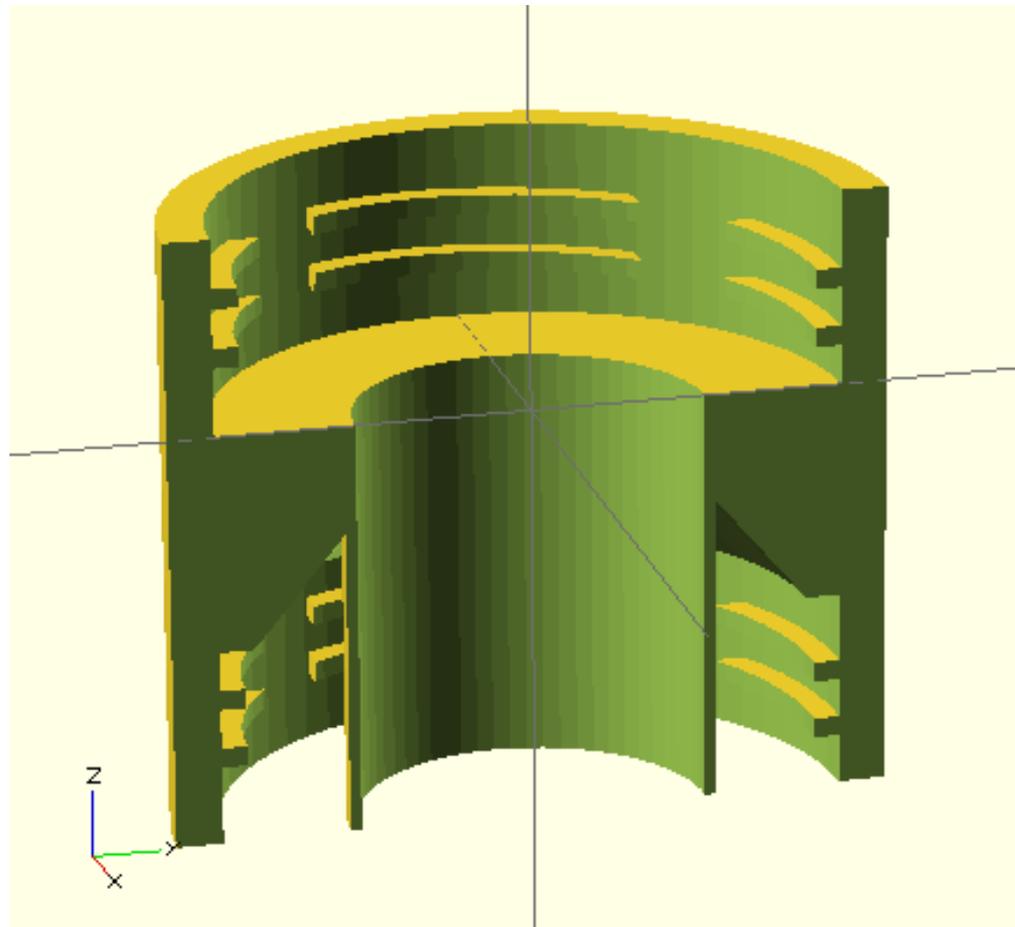
Stratum 0



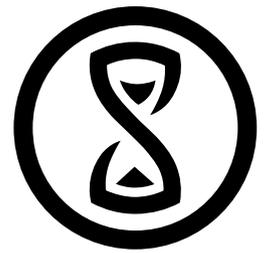
Version 2



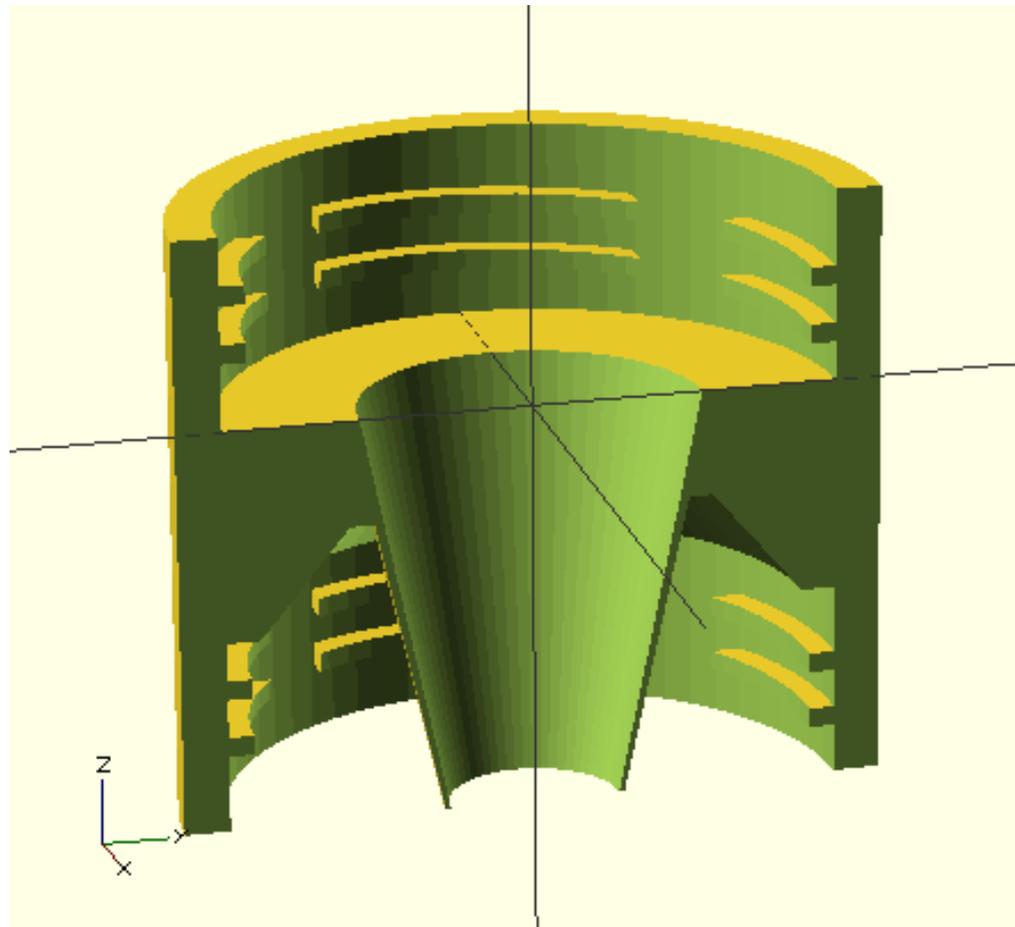
Stratum 0



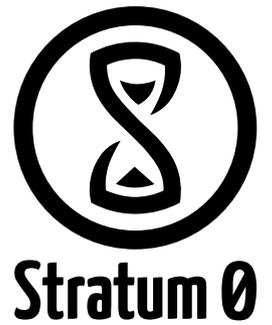
Version 3



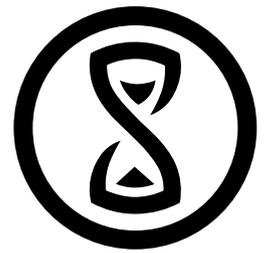
Stratum 0



TODO...



- Besser!
Filter ist fummelig
→ größere Flaschen nehmen, Filter in Adapter integrieren
- Größer!
→ „cold drip“-Gestell für Space bauen
- Stärker!
→ Coffeingehalt messen?



Stratum 0

Kaffeepause für alle!

stew@hackt-im-stratum0.org

Stratum 0 e.V. Braunschweig
<https://stratum0.org>

