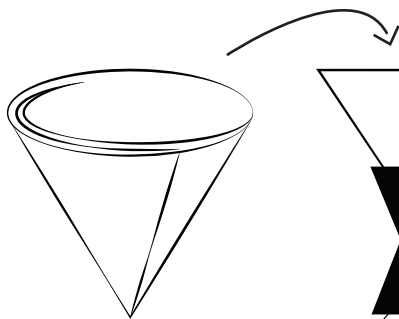
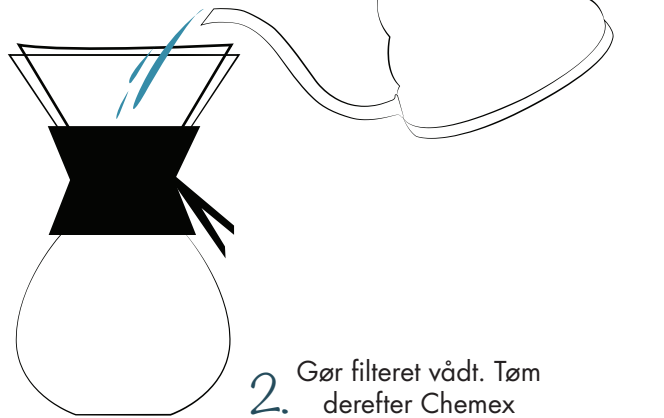
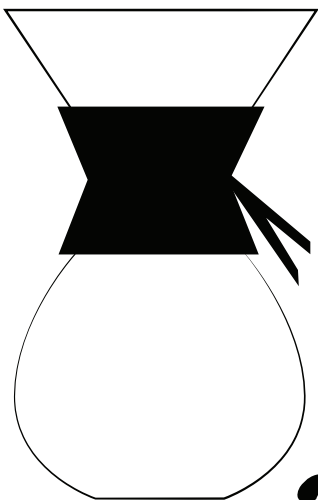


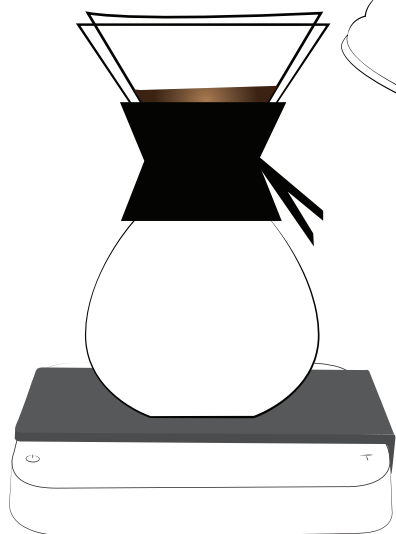
# MOKKAHOUSE



1. Fold filteret og placér det i Chemex. Husk at sikre at triple-folden ligger i hældetuden



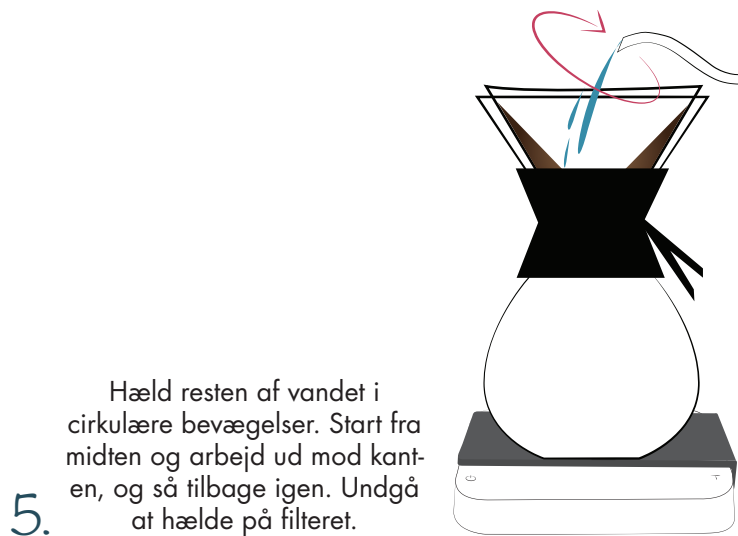
2. Gør filteret vådt. Tøm derefter Chemex



3. Kom den friskmalede kaffe i filteret. Ryst det blidt, så det ligger jævnt



4. Hæld kogende vand på midten af kaffen og bevæg forsigtigt vandstrålen, til alt kaffen bliver våd, men undgå at hælde ud til filteret. Lad kaffen stå i 30 sek.



5. Hæld resten af vandet i cirkulære bevægelser. Start fra midten og arbejd ud mod kanten, og så tilbage igen. Undgå at hælde på filteret.



6. Lad kaffen dryppe igennem filteret

7. Nyd en dejlig kop kaffe.



Der skal: 35g kaffe til 500ml vand, 56g kaffe til 800ml vand, 70g kaffe til 1000ml vand  
Formalingsgraden påvirker bryggetiden, som bør tage 3:30 - 4:00 minutter