

4:6 metoda

Krok č.1 Prvních 40% zalití ovlivní vyváženost sladké a acidní chuti.



Krok č.2 Zbývajících 60% zalití ovlivní sílu výsledného nápoje.



Náš recept Pro sladší nápoj připravený z 20g hrubě mleté kávy a celkově 300g vody zaléváme takto:

	50g	...	0:00
(120g)	70g	...	0:45
(180g)	60g	...	1:30
(240g)	60g	...	2:15
(300g)	60g	...	3:00
	hotovo	...	3:30