



Bryggkaffe

2020-05-06 07:30 CEST

Fem tips för att tillreda det bästa bryggkaffet

Att tillaga den perfekta koppen kaffe är en konst. Det kräver såväl rätt val av produkt som rätt bryggteknik. I denna artikel tänkte vi därför dela med oss av fem tips som hjälper dig att tillreda det bästa bryggkaffet.

Så får du det bästa bryggkaffet

Det finns många faktorer som är avgörande för att kunna tillreda den perfekta koppen kaffe. Nedan har vi samlat fem tips som hjälper dig att lyckas med just detta:

1. Välj bryggare med omsorg

Det finns tusentals olika kaffebryggare på marknaden. För att tillreda den perfekta koppen krävs det framförallt att maskinen håller rätt temperatur, vilket är mellan 92–96 °C. Se därför till att välja en högkvalitativ kaffebryggare som klarar av att nå upp till och hålla rätt temperatur under hela processen, det kommer hjälpa dig att uppnå den perfekta koppen.

2. Var noga med valet av kaffe

Det är stor skillnad på kaffe och kaffe. För att få en välsmakande kopp gäller det därför att välja ett välbalanserat kaffe som faller just dig i smaken.

Vår kära svarta dryck är nämligen mycket komplex och innehåller upp till tusen olika smakaromer, samtidigt som vi alla föredrar olika smaker. För att lära dig navigera mellan de olika aromerna och hitta den produkt som passar bäst för just dig, kan du med fördel läsa vår tidigare artikel "[Så väljer du rätt automatkaffe](#)".

Förutom smak bör du även tänka på att välja ett kaffe som tagits fram på ett schysst sätt. Med andra ord en produkt som tar hänsyn till såväl människan som miljön. Mer information om varför detta är så viktigt, hittar du i våra tidigare artiklar:

- [Kaffets ursprung – viktigare än någonsin tidigare](#)
- [Hållbart kaffe – en förutsättning för framtiden](#)
- [Därför bör du välja miljömärkt och etiskt kaffe](#)

3. Förvara kaffet på rätt sätt

När du väl har inhandlat ditt kaffe, gäller det att du förvarar det på bästa sätt. Gör du inte detta riskerar det att tappa mycket av sin smak. Och det vill du ju såklart inte!

För att lära dig mer hur du lyckas med förvaringen, kan du med fördel kika in vår tidigare artikel "[Hur länge håller kaffeböner?](#)". Där beskriver vi bland annat att man ska undvika att kaffet exponeras av syre och ljus samt att man bör förvara det svalt.

4. Blötlägg filtret

När det väl är dags att tillreda den perfekta koppen kaffe, rekommenderar vi dig att först blötlägga filtret. På så sätt löper du inte lika stor risk att få med någon papperssmak, samtidigt som kaffet får en djupare och tydligare smak. Detta eftersom smakaromerna inte fastnar lika lätt i filtret.

5. Dosera rätt

Sist men inte minst gäller det att du doserar rätt. Med andra ord 1 kaffemått (cirka 6–8 gram) per 1 deciliter vatten. Om du överdoserar kan kaffet lätt bli beskt, vill du ha kraftigare kaffe kanske du istället ska överväga att byta kaffesort.

Beans in Cup – när du önskar det godaste kaffet på jobbet

Vi hoppas att du nu har bättre koll på hur du går tillväga för att tillreda det bästa bryggkaffet. Vill du också kunna njuta av detta på din arbetsplats, kan du med fördel vända dig till oss på Beans in Cup.

Beans in Cup är en av Sveriges ledande aktörer inom kaffe på kontor och arbetsplatser och vi är passionerade i vår strävan att erbjuda ett bättre kaffe på jobbet. Vår kunskap och service gör att varje kund får en god upplevelse, både utifrån smak och hållbarhet. Beans in Cup föddes 2017 genom att tre etablerade kaffebolag, Kaffebönan Handels AB, inCup AB och Beans AB gick samman till en kaffeleverantör. Vi finns på 20 orter från Kiruna i norr till Malmö i syd med cirka 200 anställda. Våra värdeord är smak, drift och hållbarhet och vi är den enda rikstäckande kaffeleverantören som kan erbjuda en godkänd Svanenmärkt kaffetjänst till kontor och företag.

Välj en fikalösning till jobbet som tar ansvar hela vägen!

Kontaktpersoner



Linda Brandelius

Presskontakt

Marknadschef

linda.brandelius@beansincup.se

+46 70 399 07 57