



Cold Brew

Rezept/Anleitung für den "Mizudashi" Coffee Pot

1. entnehmen Sie den Filter aus der Kanne und geben ca. 80g grobgemahlene Kaffeebohnen in den Filter hinein.
2. stecken Sie den Filter wieder in die Kanne ein, und gießen 1150 ml kaltes Leitungswasser im Uhrzeigersinn auf.
3. nehmen Sie einen langen Löffel und rühren in den Filter denn kalten Kaffee auf.
4. stecken Sie den beigefügten Deckel auf, und stellen die Kanne inklusive Filter für ca. 8 St. in den Kühlschrank. Am besten über Nacht
5. Nach der Einwirkphase entnehmen Sie den Deckel und den Filter aus der Kanne, stecken Sie den Deckel wieder an.
6. Genießen Sie Ihren Cold Brew (am besten auf Eis)!