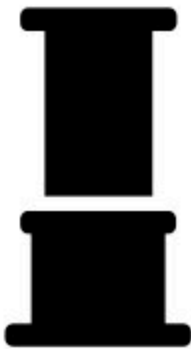
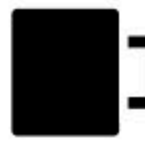


MEDIDAS SUGERIDAS PARA TU CAFETERA

	 HARIO V60	 CHEMEX	 PRENSA FRANCESA	 AEROPRESS	 FILTRO	 MOKA	 ESPRESSO
 T° AGUA	92 °C	92 °C	95 °C	85 °C	92 °C	100 °C (vap.) precalentar a 80 °C	90 °C
 TAZAS	2 modelo más chico	3 modelo más chico	1 modelo más chico	1 modelo único	4 modelo chico 600cc	3 modelo chico 200cc	1 espresso 30cc
 CAFE	SOPERA CHICA 22 G =  =  x2 x6	30 G =  =  x3 x9	22 G =  =  x2 x6	15 G =  =  x1^{1/2} x4	35 G =  =  x3 x10	18 G =  =  x2 x5	8 G =  =  x1 x3
 AGUA	360 G (360 cm3)	450 G (450 cm3)	300 G (300 cm3)	260 G (260 cm3)	600 G (600 cm3)	200 G (200 cm3)	30 G (30 cm3)
 RATIO	cada: 1 G : 16 G cafe agua	1 : 15 cafe agua	1 : 14 cafe agua	1 : 17 cafe agua	1 : 17 cafe agua	1 : 11 cafe agua	1 : 3.75 cafe agua
 MOLIDO	MEDIO	MEDIO	GRUESO	FINO	MEDIO	FINO	FINO
 TIEMPO	3 - 4 MIN	4 - 6 MIN	4 - 5 MIN	2 MIN	4 - 6 MIN	4 - 5 MIN	30 SEG

cuchara sopera = 10,5 g | cuchara chica = 3,5 g

