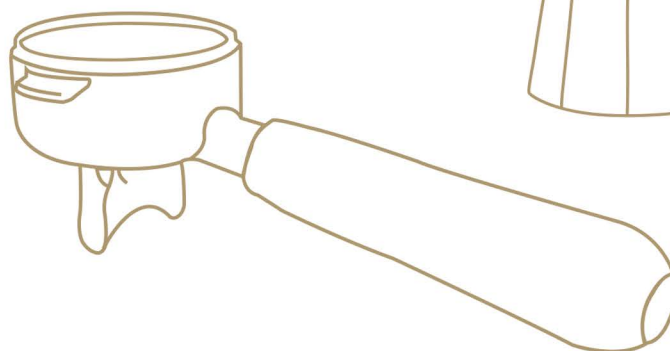


B O O T

BRANDERS UIT BAARN

— 1973 —



KOFFIE ZETTEN MET BOOT KOFFIE

BREW GUIDE

BOOTKOFFIE.NL



BOOT KOFFIE - BREW GUIDE

Koffiezetten met BOOT Koffie

BOOT
BRANDERS UIT BAARN
— 1973 —

Om het beste uit jouw BOOT koffie te halen hebben wij een Brew Guide gemaakt met handige tips en tricks over hoe jij met jouw favoriete zetmethode de lekkerste koffie zet.

Inhoudsopgave:

1. [Aeropress](#)
2. [Cafetière / French Press](#)
3. [Espressomachine](#)
4. [Espressokan / Moka Pot](#)
5. [Chemex](#)
6. [Filtermachine](#)
7. [Hario V60](#)
8. [Turkse koffie met een Ibrik](#)



BOOT KOFFIE - BREW GUIDE

AeroPress met BOOT Koffie

BOOT
BRANDERS UIT BAARN
— 1973 —

De AeroPress is een veelzijdig en draagbaar koffiezetapparaat dat ideaal is voor het zetten van een mooie, smaakvolle kop koffie. BOOT Koffie biedt hoogwaardige, ambachtelijk gebrande koffiebonen die perfect zijn voor de AeroPress. Hier volgt een stapsgewijze handleiding om het beste uit je BOOT Koffie te halen met de AeroPress.

Benodigdheden:

1. BOOT koffiebonen
2. Koffiemolen (bij voorkeur burr grinder voor gelijkmatige maling)
3. AeroPress
4. Papieren filter
5. Weegschaal
6. Waterkoker (bij voorkeur met instelbare temperatuur)
7. Roerstaaf
8. Timer
9. Kop

Stap 1: Voorbereiding

1. **Water koken:** Breng water aan de kook en laat het afkoelen tot ongeveer 92-96°C.
2. **Koffiebonen malen:** Maal 15 gram BOOT Koffiebonen tot een medium-fijne consistentie, vergelijkbaar met tafelsuiker.

Stap 2: AeroPress opzetten

1. **Filter spoelen:** Plaats het filter in de filterhouder en spoel het met heet water. Dit verwijdert eventuele papiersmaak en verwarmt de AeroPress.
2. **AeroPress voorbereiden:** Kies of je de normale of de omgekeerde (inverted) methode wilt gebruiken. De omgekeerde methode voorkomt druppelen tijdens het bloemen.

Stap 3: Koffie zetten

1. **Koffie toevoegen:** Voeg de gemalen koffie toe aan de AeroPress.
2. **Bloemen:** Voeg 30ml heet water toe om de koffie te bloemen. Roer zachtjes en laat 30 seconden staan. Dit helpt om de koffie te ontgassen en de smaken vrij te maken.
3. **Volledig opschenken:** Voeg de resterende 195ml heet water toe, waardoor je een totale waterhoeveelheid van 225ml hebt.
4. **Roeren:** Roer de koffie 10 seconden om een gelijkmatige extractie te bevorderen.



BOOT KOFFIE - BREW GUIDE

AeroPress met BOOT Koffie

BOOT
BRANDERS UIT BAARN
— 1973 —

5. **Wachten:** Laat de koffie 1-2 minuten trekken. Voor een sterkere smaak, laat je de koffie iets langer trekken.

Stap 4: Persen en serveren

1. **Filterhouder bevestigen:** Plaats de filterhouder met het filter op de AeroPress en draai deze goed vast.
2. **Persen:** Plaats de AeroPress bovenop je kop en druk langzaam en gelijkmatig naar beneden. Dit zou ongeveer 30 seconden moeten duren.
3. **Serveren:** Zodra je de koffie hebt geperst, verwijder je de AeroPress en roer je de koffie door. Geniet van je vers gezette AeroPress-koffie!

Tips voor de Beste AeroPress Koffie:

- **Maalgraad aanpassen:** Experimenteer met de maalgraad. Voor een sterkere smaak, probeer een iets fijnere maling; voor een mildere smaak, ga voor een grovere maling.
- **Waterkwaliteit:** Gebruik gefilterd water voor de beste smaak.
- **Koffie verhoudingen:** Pas de verhouding koffie tot water aan naar jouw smaakvoorkeur. Meer koffie voor een sterkere drank, minder voor een lichtere kop.
- **Bewaaradvies:** Bewaar je BOOT koffiebonen goed afgesloten in de gouden BOOT verpakking of in een luchtdichte container, weg van licht, warmte en vocht om de versheid te behouden.

Alternatieve AeroPress Methode: Omgekeerde Methode (Inverted)

1. **AeroPress opzetten:** Plaats de zuiger ondersteboven op de AeroPress en voeg de gemalen koffie toe.
2. **Water toevoegen en bloemen:** Voeg 30ml water toe en laat 30 seconden bloemen.
3. **Volledig opschenken en roeren:** Voeg de resterende 195ml water toe, roer 10 seconden.
4. **Wachten en persen:** Laat 1-2 minuten trekken, plaats de filterhouder met filter erop en draai vast. Keer de AeroPress voorzichtig om op je kop en druk langzaam naar beneden.

Geniet van je perfect gezette AeroPress-koffie met de mooie smaken van BOOT Koffie!



BOOT KOFFIE - BREW GUIDE

French Press / Cafetière met BOOT Koffie

BOOT
BRANDERS UIT BAARN
— 1973 —

De French Press, ook wel cafetière genoemd, is een klassieke en eenvoudige manier om koffie te zetten die de mooie smaken van BOOT Koffie perfect naar voren brengt. Hier is een stapsgewijze handleiding om de beste French Press-koffie te zetten met BOOT Koffiebonen.

Benodigdheden:

1. BOOT koffiebonen
2. Koffiemolen (bij voorkeur een burr grinder voor gelijkmatige maling)
3. French Press
4. Waterkoker
5. Weegschaal
6. Roerstaaf
7. Timer
8. Kop

Stap 1: Voorbereiding

1. **Water koken:** Breng water aan de kook en laat het afkoelen tot ongeveer 92-96°C.
2. **Koffiebonen malen:** Maal 30 gram BOOT Koffiebonen tot een grove consistentie, vergelijkbaar met broodkruimels.

Stap 2: French Press voorbereiden

1. **Voorverwarmen:** Spoel de French Press met heet water om het glas op te warmen en te voorkomen dat de koffie snel afkoelt.
2. **Koffie toevoegen:** Voeg de gemalen koffie toe aan de lege, voorverwarmde French Press.

Stap 3: Koffie zetten

1. **Bloemen:** Voeg een kleine hoeveelheid heet water toe, genoeg om alle gemalen koffie te bedekken (ongeveer 60 ml). Laat de koffie 30 seconden bloemen om te ontgassen en de smaken vrij te maken.
2. **Volledig opschenken:** Voeg het resterende water toe tot je een totale hoeveelheid van 450 ml hebt bereikt.
3. **Roeren:** Roer de koffie zachtjes om de gemalen koffie gelijkmatig te laten mengen met het water.



BOOT KOFFIE - BREW GUIDE

French Press / Cafetière met BOOT Koffie

BOOT
BRANDERS UIT BAARN
— 1973 —

Stap 4: Trekken en persen

1. **Trekken:** Plaats het deksel op de French Press, maar druk de plunjer nog niet naar beneden. Laat de koffie 4 minuten trekken voor een optimale extractie.
2. **Persen:** Druk na 4 minuten de plunjer langzaam en gelijkmatig naar beneden. Zorg ervoor dat je niet te snel perst om te voorkomen dat er koffiedik in de koffie terechtkomt.

Stap 5: Trekken en persen

1. **Serveren:** Schenk de koffie direct uit de French Press in je kop. Laat de koffie niet in de French Press zitten om overextractie te voorkomen, wat de smaak kan bitter maken.
2. **Genieten:** Geniet van je vers gezette French Press-koffie met de mooie, unieke smaken van BOOT Koffie.

Tips voor de Beste French Press Koffie:

- **Maalgraad aanpassen:** Experimenteer met de maalgraad. Een te fijne maling kan de plunjer verstopen, terwijl een te grove maling kan resulteren in een zwakke smaak.
- **Waterkwaliteit:** Gebruik gefilterd water voor de beste smaak.
- **Koffie verhoudingen:** Pas de verhouding koffie tot water aan naar jouw smaakvoorkeur. Meer koffie voor een sterkere drank, minder voor een lichtere kop.
- **Trekduur:** Als de koffie te sterk of te zwak smaakt, kun je de trektijd aanpassen. Probeer tussen de 3,5 en 5 minuten om je perfecte smaak te vinden.
- **Bewaaradvies:** Bewaar je BOOT koffiebonen goed afgesloten in de gouden BOOT verpakking of in een luchtdichte container, weg van licht, warmte en vocht om de versheid te behouden.

Met deze handleiding kun je de mooie en complexe smaken van BOOT Koffie volledig tot hun recht laten komen in je French Press. Geniet van je koffie-ervaring!



BOOT KOFFIE - BREW GUIDE

Espresso met een Espressomachine met BOOT Koffie

BOOT
BRANDERS UIT BAARN
— 1973 —

Espresso zetten met een espressomachine is een kunstvorm die precieze aandacht vereist voor details. Met BOOT Koffie, bekend om zijn hoogwaardige en ambachtelijk gebrande koffiebonen, kun je een perfecte espresso bereiden. Volg deze stappen om het meeste uit je BOOT Koffie te halen.

Benodigdheden:

1. BOOT koffiebonen
2. Koffiemolen (bij voorkeur een burr grinder voor gelijkmatige maling)
3. Espressomachine
4. Tamper
5. Weegschaal
6. Timer
7. Espressokopjes

Stap 1: Voorbereiding

1. **Verwarm de espressomachine:** Zet de espressomachine aan en laat deze volledig opwarmen. Dit duurt meestal ongeveer 15-30 minuten. Vergeet niet om de portafilter ook op te warmen door deze vast te zetten in de machine.
2. **Koffiebonen malen:** Maal 18 gram BOOT Koffiebonen tot een fijne consistentie, vergelijkbaar met poedersuiker. Gebruik een weegschaal om precies 18 gram gemalen koffie af te meten.

Stap 2: Koffie doseren en tappen

1. **Doseer de koffie:** Plaats de gemalen koffie in de portafilter. Zorg dat de koffie gelijkmatig verdeeld is.
2. **Tampen:** Gebruik de tamper om de koffie stevig en gelijkmatig aan te drukken. Een goede tamp zorgt voor een gelijkmatige extractie. Druk met ongeveer 15-20 kg druk en zorg ervoor dat de koffie gelijkmatig is aangedrukt.

Stap 3: Espresso extractie

1. **Plaats de portafilter:** Bevestig de portafilter stevig in de groepkop van de espressomachine.
2. **Start de extractie:** Begin de extractie en start tegelijkertijd de timer. Een standaard dubbele espresso van 40 gram zou tussen de 25-30 seconden moeten duren.



BOOT KOFFIE - BREW GUIDE

Espresso met een Espressomachine met BOOT Koffie

B O O T
B R A N D E R S U I T B A A R N
— 1 9 7 3 —

- 3. Observeer de espresso:** Let op de kleur en de stroom van de espresso. Het moet een goudbruine kleur hebben en gelijkmatig stromen. Als de extractie te snel of te langzaam gaat, pas dan de maling aan en probeer het opnieuw.

Stap 4: Serveren en genieten

- 1. Serveren:** Zodra de gewenste hoeveelheid is bereikt, stop je de extractie. Roer de espresso kort om de smaken te mengen.
- 2. Genieten:** Serveer de espresso direct en geniet van de mooie, complexe smaken van je BOOT Koffie.

Tips voor de Beste Espresso

- **Maalgraad aanpassen:** Experimenteer met de maalgraad om de perfecte extractietijd te bereiken. Te fijn malen kan resulteren in een bittere, overgeëxtraheerde espresso, terwijl te grof malen een zure, ondergeëxtraheerde espresso kan geven.
- **Waterkwaliteit:** Gebruik gefilterd water voor de beste smaak.
- **Consistentie:** Weeg altijd je koffie en meet de extractietijd om consistentie te garanderen.
- **Temperatuur:** Zorg dat de temperatuur van de espressomachine correct is ingesteld. Idealiter ligt deze tussen de 90-96°C.
- **Versheid:** Gebruik altijd vers gebrande en vers gemalen koffie voor de beste resultaten.

Probleemoplossing

- **Te snelle extractie (onder 25 seconden):** Maal de koffie fijner of verhoog de dosering.
- **Te langzame extractie (boven 30 seconden):** Maal de koffie grover of verminder de dosering.
- **Bittere smaak:** Verlaag de extractietijd of pas de maalgraad aan naar een iets grovere maling.
- **Zure smaak:** Verhoog de extractietijd of pas de maalgraad aan naar een iets fijnere maling.

Met deze handleiding kun je de mooie en complexe smaken van BOOT Koffie volledig tot hun recht laten komen in je espressomachine. Geniet van je perfect gezette espresso!



BOOT KOFFIE - BREW GUIDE

Espresso met een Espressokan met BOOT Koffie

BOOT
BRANDERS UIT BAARN
— 1973 —

Een espressokan, ook wel Moka pot genoemd, is een traditionele manier om mooie en smaakvolle koffie te zetten. Met de hoogwaardige koffiebonen van BOOT Koffie kun je een heerlijk aromatische koffie bereiden. Volg deze stappen voor de perfecte Moka pot-koffie.

Benodigdheden:

1. BOOT koffiebonen
2. Koffiemolen (bij voorkeur een burr grinder voor gelijkmatige maling)
3. Espressokan (Moka pot)
4. Waterkoker
5. Weegschaal
6. Gas- of elektrische kookplaat

Stap 1: Voorbereiding

1. **Water koken:** Breng water aan de kook. Gebruik warm water in de Moka pot om de extractietijd te verkorten en te voorkomen dat de koffie te lang op het fornuis staat.
2. **Koffiebonen malen:** Maal 20 gram BOOT Koffiebonen tot een medium-fijne consistentie, vergelijkbaar met keukenzout.

Stap 2: Moka pot voorbereiden

1. **Water toevoegen:** Vul het onderste reservoir van de Moka pot tot net onder het ventiel met het voorgerekte water.
2. **Koffie toevoegen:** Vul de filtertrechter met de gemalen koffie. Egaliseer de koffie, maar druk het niet aan. Dit zorgt voor een gelijkmatige extractie zonder te veel druk op te bouwen.

Stap 3: Koffie zetten

1. **Montage:** Plaats de filtertrechter in het onderste reservoir en schroef het bovenste deel van de Moka pot stevig vast.
2. **Verwarmen:** Plaats de Moka pot op een matig vuur. Gebruik een laag tot middelhoog vuur om oververhitting te voorkomen.
3. **Brouwen:** Wacht tot de koffie begint op te borrelen in het bovenste gedeelte. Zodra je een gorgelend geluid hoort en de bovenste kamer vol begint te raken, verwijder je de Moka pot van het vuur.



BOOT KOFFIE - BREW GUIDE

Espresso met een Espresso kan met BOOT Koffie

BOOT
BRANDERS UIT BAARN
— 1973 —

Stap 4: Serveren en genieten

1. **Serveren:** Roer de koffie in het bovenste reservoir voordat je het uitschenkt om een gelijkmatige smaak te garanderen.
2. **Genieten:** Schenk de koffie uit in je kopje en geniet van de mooie, unieke smaak van je BOOT Koffie gezet met een Moka pot.

Tips voor de Beste Espresso kan / Moka Pot Koffie

- **Maalgraad aanpassen:** Experimenteer met de maalgraad. Een te fijne maling kan de filter verstopen, terwijl een te grove maling kan resulteren in een zwakke smaak.
- **Waterkwaliteit:** Gebruik gefilterd water voor de beste smaak.
- **Koffie verhoudingen:** Pas de hoeveelheid koffie en water aan naar jouw smaakvoorkeur. Meer koffie voor een sterkere drank, minder voor een lichtere kop.
- **Vermijd oververhitting:** Zorg ervoor dat de Moka pot niet oververhit raakt door een te hoge vlam te gebruiken. Dit kan de smaak van de koffie verbranden en bitter maken.
- **Bewaaradvies:** Bewaar je BOOT koffiebonen goed afgesloten in de gouden BOOT verpakking of in een luchtdichte container, weg van licht, warmte en vocht om de versheid te behouden.

Alternatieve Methode: Koud Water Espresso kan / Moka Pot

- **Koud water gebruiken:** In plaats van voorgekookt water, kun je koud water gebruiken voor een andere smaakervaring. Het duurt langer, maar kan leiden tot een subtielere extractie.

Met deze handleiding kun je de mooie en complexe smaken van BOOT Koffie volledig tot hun recht laten komen in je Moka pot. Geniet van je koffie-ervaring!



BOOT KOFFIE - BREW GUIDE

Filterkoffie met een Chemex en BOOT Koffie

BOOT
BRANDERS UIT BAARN
— 1973 —

De Chemex is een stijlvolle en effectieve manier om handgemaakte filterkoffie te zetten. Het dikke filterpapier en het unieke ontwerp zorgen voor een schone en heldere koffiervaring. Volg deze stapsgewijze handleiding om het meeste uit je BOOT Koffie te halen met de Chemex.

Benodigdheden:

1. BOOT koffiebonen
2. Koffiemolen (bij voorkeur een burr grinder voor gelijkmatige maling)
3. Chemex koffiemaker
4. Chemex filters
5. Weegschaal
6. Waterkoker (bij voorkeur met instelbare temperatuur en schenktuit)
7. Roerstaaf
8. Timer

Stap 1: Voorbereiding

1. **Water koken:** Breng water aan de kook en laat het afkoelen tot ongeveer 92-96°C.
2. **Koffiebonen malen:** Maal 30 gram BOOT Koffiebonen tot een medium-grove consistentie, vergelijkbaar met zeezout. Gebruik een weegschaal om de juiste hoeveelheid af te meten.

Stap 2: Chemex voorbereiden

1. **Filter plaatsen:** Plaats het Chemex-filter in de koffiemaker, met de drie lagen aan de kant van de schenktuit.
2. **Filter spoelen:** Spoel het filter met heet water om eventuele papiersmaak te verwijderen en om de Chemex op te warmen. Gooi het spoelwater weg.

Stap 3:

1. **Koffie toevoegen:** Voeg de gemalen koffie toe aan het gespoelde filter en schud lichtjes om de koffie gelijkmatig te verdelen.
2. **Bloemen:** Begin met het toevoegen van 60 ml heet water om de koffie te laten bloemen. Laat de koffie 30-45 seconden bloemen om te ontgassen en de smaken vrij te maken.



BOOT KOFFIE - BREW GUIDE

Filterkoffie met een Chemex en BOOT Koffie

BOOT
BRANDERS UIT BAARN
— 1973 —

Stap 4: Gieten en extractie

1. **Gieten in fases:** Giet het water langzaam en gelijkmatig in cirkelvormige bewegingen over de koffie, beginnend vanaf het midden en werkend naar de randen toe. Voeg water toe in fases om een totale hoeveelheid van 500 ml te bereiken.
2. **Totale zetduur:** Het volledige zetproces, inclusief bloemen, zou ongeveer 3-4 minuten moeten duren.

Stap 5: Serveren en genieten

1. **Roeren:** Roer de koffie in de Chemex om een gelijkmatige smaak te garanderen.
2. **Serveren:** Schenk de koffie uit in kopjes en geniet van de mooie en complexe smaken van je BOOT Koffie gezet met de Chemex.

Tips voor de Beste Chemex Koffie

- **Maalgraad aanpassen:** Experimenteer met de maalgraad. Een te fijne maling kan resulteren in een bittere, overgeëxtraheerde koffie, terwijl een te grove maling een zwakke, ondergeëxtraheerde koffie kan geven.
- **Giettechniek:** Beheers de giettechniek door het water in een gecontroleerde, cirkelvormige beweging toe te voegen. Gebruik een waterkoker met een schenktuit voor meer precisie.
- **Waterkwaliteit:** Gebruik altijd gefilterd water voor de beste smaak.
- **Koffie verhoudingen:** Pas de verhouding koffie tot water aan naar jouw smaakvoorkeur. Meer koffie voor een sterkere drank, minder voor een lichtere kop.
- **Versheid:** Gebruik altijd vers gebrande en vers gemalen koffie voor de beste resultaten.

Probleemoplossing

- **Te zwakke smaak:** Gebruik meer koffie of maal de koffie iets fijner.
- **Te sterke smaak:** Gebruik minder koffie of maal de koffie iets grover.
- **Bittere smaak:** Verminder de zetduur of pas de maalgraad aan naar een iets grovere maling.
- **Zure smaak:** Verhoog de zettemperatuur of pas de maalgraad aan naar een iets fijnere maling.

Met deze handleiding kun je de mooie en complexe smaken van BOOT Koffie volledig tot hun recht laten komen met de Chemex. Geniet van je perfect gezette filterkoffie!



BOOT KOFFIE - BREW GUIDE

Filterkoffie met een Filtermachine met BOOT Koffie

BOOT
BRANDERS UIT BAARN
— 1973 —

Het zetten van filterkoffie met een filtermachine is een eenvoudige en effectieve manier om de mooie smaken van BOOT Koffie naar voren te brengen. Volg deze stapsgewijze handleiding om het meeste uit je BOOT Koffie te halen.

Benodigdheden:

1. BOOT koffiebonen
2. Koffiemolen (bij voorkeur een burr grinder voor gelijkmatige maling)
3. Filterkoffiemachine
4. Papieren filters
5. Weegschaal
6. Waterkoker
7. Schenkkan of kopjes

Stap 1: Voorbereiding

1. **Waterkwaliteit:** Gebruik gefilterd water voor de beste smaak. Vul de waterreservoir van de filtermachine met de gewenste hoeveelheid water.
2. **Koffiebonen malen:** Maal de koffiebonen tot een medium grove consistentie, vergelijkbaar met grove suiker. Gebruik ongeveer 60 gram koffie per liter water. Voor een standaard hoeveelheid van 500 ml water, gebruik je 30 gram koffie.

Stap 2: Filter en koffie voorbereiden

1. **Filter plaatsen:** Plaats het papieren filter in de filterhouder van de machine. Spoel het filter door met heet water om eventuele papiersmaak te verwijderen en om de filterhouder op te warmen. Gooi dit spoelwater weg.
2. **Koffie toevoegen:** Voeg de gemalen koffie toe aan het gespoelde filter en zorg dat de koffie gelijkmatig verdeeld is.

Stap 3: Koffie zetten

1. **Machine starten:** Zet de filtermachine aan en laat het water door de koffie lopen. De meeste machines zullen de volledige cyclus automatisch afhandelen.
2. **Extractie observeren:** Let op de doorlooptijd. Idealiter duurt het zetten van 500 ml koffie ongeveer 3-4 minuten



BOOT KOFFIE - BREW GUIDE

Filterkoffie met een Filtermachine met BOOT Koffie

BOOT
BRANDERS UIT BAARN
— 1973 —

Stap 4: Serveren en genieten

1. **Roeren:** Zodra de koffie is doorgelopen, roer je de koffie in de schenkan of pot om een gelijkmatige smaak te garanderen.
2. **Serveren:** Schenk de koffie uit in kopjes en geniet van de mooie en complexe smaken van je BOOT Koffie.

Tips voor de Beste Filterkoffie

- **Maalgraad aanpassen:** Experimenteer met de maalgraad. Te fijn malen kan resulteren in een bittere, overgeëxtraheerde koffie, terwijl te grof malen een zwakke, ondergeëxtraheerde koffie kan geven.
- **Waterkwaliteit:** Gebruik altijd gefilterd water voor de beste smaak.
- **Koffie verhoudingen:** Pas de verhouding koffie tot water aan naar jouw smaakvoorkeur. Meer koffie voor een sterkere drank, minder voor een lichtere kop.
- **Versheid:** Gebruik altijd vers gebrande en vers gemalen koffie voor de beste resultaten.
- **Schoonmaak:** Houd je filtermachine schoon. Kalkaanslag en koffieresten kunnen de smaak van je koffie beïnvloeden.
- **Bewaaradvies:** Bewaar je BOOT koffiebonen goed afgesloten in de gouden BOOT verpakking of in een luchtdichte container, weg van licht, warmte en vocht om de versheid te behouden.

Probleemoplossing

- **Te zwakke smaak:** Gebruik meer koffie of maal de koffie iets fijner.
- **Te sterke smaak:** Gebruik minder koffie of maal de koffie iets grover.
- **Bittere smaak:** Zorg ervoor dat de zetduur niet te lang is en de maalgraad niet te fijn is.
- **Zure smaak:** Verhoog de zettemperatuur of maal de koffie iets fijner.

Met deze handleiding kun je de mooie en complexe smaken van BOOT Koffie volledig tot hun recht laten komen in je filterkoffiemachine. Geniet van je perfect gezette filterkoffie!



BOOT KOFFIE - BREW GUIDE

Filterkoffie met een Hario V60 en BOOT Koffie

BOOT
BRANDERS UIT BAARN
— 1973 —

De Hario V60 is een populaire en effectieve methode voor het zetten van handgemaakte filterkoffie. Het biedt volledige controle over de zetmethode, waardoor je de mooie smaken van BOOT Koffie optimaal kunt benutten. Volg deze stapsgewijze handleiding voor de perfecte V60-koffie.

Benodigdheden:

1. BOOT koffiebonen
2. Koffiemolen (bij voorkeur een burr grinder voor gelijkmatige maling)
3. Hario V60 dripper
4. Papieren filters
5. Weegschaal
6. Waterkoker (bij voorkeur met instelbare temperatuur en schenktuit)
7. Serverkan of directe kop
8. Roerstaaf
9. Timer

Stap 1: Voorbereiding

1. **Water koken:** Breng water aan de kook en laat het afkoelen tot ongeveer 92-96°C.
2. **Koffiebonen malen:** Maal 15-18 gram BOOT Koffiebonen tot een medium-fijne consistentie, vergelijkbaar met tafelsuiker. Gebruik een weegschaal om de juiste hoeveelheid af te meten.

Stap 2: V60 voorbereiden

1. **Filter spoelen:** Plaats het papieren filter in de V60 dripper en spoel het met heet water. Dit verwijdert de papiersmaak en verwarmt de V60 en de serveerkan of kop. Gooi het spoelwater weg.
2. **Koffie toevoegen:** Voeg de gemalen koffie toe aan het gespoelde filter en schud lichtjes om de koffie gelijkmatig te verdelen.

Stap 3: Blooming

1. **Bloemen:** Begin met het toevoegen van 30-40 ml heet water (ongeveer twee keer het gewicht van de koffie) om de koffie te laten bloemen. Laat de koffie 30-45 seconden bloemen. Dit helpt om de koffie te ontgassen en de smaken vrij te maken.



BOOT KOFFIE - BREW GUIDE

Filterkoffie met een Hario V60 en BOOT Koffie

BOOT
BRANDERS UIT BAARN
— 1973 —

Stap 4: Gieten en extractie

1. **Gieten in fases:** Giet het water langzaam en gelijkmatig in cirkelvormige bewegingen over de koffie, beginnend vanaf het midden en werkend naar de randen toe. Voeg water toe in fases om een totale hoeveelheid van 250 ml te bereiken (voor een enkele kop koffie). Zorg ervoor dat de koffie gelijkmatig verzadigd is en houd de waterstroom constant.
2. **Totale zetduur:** Het volledige zetproces, inclusief bloemen, zou ongeveer 2:30 tot 3:00 minuten moeten duren.

Stap 5: Serveren en genieten

1. **Roeren:** Roer de koffie in de serveerkan of kop om een gelijkmatige smaak te garanderen.
2. **Serveren:** Schenk de koffie uit in kopjes en geniet van de mooie en complexe smaken van je BOOT Koffie gezet met de Hario V60.

Tips voor de Beste V60 Koffie

- **Maalgraad aanpassen:** Experimenteer met de maalgraad. Een te fijne maling kan resulteren in een bittere, overgeëxtraheerde koffie, terwijl een te grove maling een zwakke, ondergeëxtraheerde koffie kan geven.
- **Giettechniek:** Beheers de giettechniek door het water in een gecontroleerde, cirkelvormige beweging toe te voegen. Gebruik een waterkoker met een schenktuit voor meer precisie.
- **Waterkwaliteit:** Gebruik altijd gefilterd water voor de beste smaak.
- **Koffie verhoudingen:** Pas de verhouding koffie tot water aan naar jouw smaakvoorkeur. Meer koffie voor een sterkere drank, minder voor een lichtere kop.
- **Versheid:** Gebruik altijd vers gebrande en vers gemalen koffie voor de beste resultaten.

Probleemoplossing

- **Te zwakke smaak:** Gebruik meer koffie of maal de koffie iets fijner.
- **Te sterke smaak:** Gebruik minder koffie of maal de koffie iets grover.
- **Bittere smaak:** Verminder de zetduur of pas de maalgraad aan naar een iets grovere maling.
- **Zure smaak:** Verhoog de zettemperatuur of pas de maalgraad aan naar een iets fijnere maling.

Met deze handleiding kun je de mooie en complexe smaken van BOOT Koffie volledig tot hun recht laten komen met de Hario V60. Geniet van je perfect gezette filterkoffie



BOOT KOFFIE - BREW GUIDE

Turkse Koffie met BOOT Koffie

BOOT
BRANDERS UIT BAARN
— 1973 —

Turkse koffie is een traditionele manier om koffie te bereiden en biedt een mooie, intense smaakervaring. Met BOOT Koffie kun je deze klassieke zetmethode gebruiken om een heerlijk kopje koffie te maken. Volg deze stapsgewijze handleiding om het beste uit je BOOT Koffie te halen voor Turkse koffie.

Benodigdheden:

1. BOOT koffiebonen
2. Koffiemolen (bij voorkeur een burr grinder voor een zeer fijne maling)
3. Ibrik (Turkse koffiepot)
4. Vers, koud water
5. Suiker (optioneel)
6. Kardemom (optioneel)
7. Lepel
8. Kleine kopjes

Stap 1: Voorbereiding

1. **Koffiebonen malen:** Maal de koffiebonen tot een zeer fijne consistentie, bijna poederachtig. Je hebt ongeveer 1 eetlepel (7-8 gram) gemalen koffie per kopje nodig.
2. **Water afmeten:** Meet het water af met het kopje waarin je de koffie gaat serveren. Gebruik één kopje water per persoon.

Stap 2: Ingrediënten toevoegen

1. **Koffie en water:** Voeg het gemalen koffiempoeder toe aan de ibrik. Voeg vervolgens het koude water toe.
2. **Suiker (optioneel):** Als je suiker gebruikt, voeg deze dan nu toe. Traditioneel zijn er vier zoetheidsniveaus:
 - Zonder suiker (sade)
 - Met een beetje suiker (az şekerli)
 - Halfzoet (orta şekerli)
 - Zoet (şekerli)

Stap 3: Roeren en verwarmen

1. **Koffie mengen:** Roer het mengsel goed door zodat de koffie en suiker volledig zijn opgelost in het water.



BOOT KOFFIE - BREW GUIDE

Turkse Koffie met BOOT Koffie

BOOT
BRANDERS UIT BAARN
— 1973 —

2. **Kardemom (optioneel):** Voeg voor extra smaak een beetje gemalen kardemom toe en roer het door de koffie.

Stap 4: Koffie laten schuimen

1. **Verwarmen:** Plaats de ibrik op een lage tot middelhoge warmtebron. Laat de koffie langzaam opwarmen zonder te roeren.
2. **Schuim ontwikkelen:** Let op de koffie terwijl deze opwarmt. Zodra de koffie begint te schuimen en naar de bovenkant van de ibrik stijgt, haal je de pot van het vuur. Laat het schuim niet overkoken.

Stap 5: Serveren en genieten

1. **Schuim verdelen:** Schep een beetje van het schuim in elk kopje.
2. **Tweede verhitte:** Zet de ibrik terug op het vuur en laat de koffie opnieuw schuimen, maar niet koken. Herhaal dit proces nog een keer voor een intensere smaak.
3. **Inschenken:** Schenk de koffie langzaam in de kopjes, zodat de koffiedik in de pot blijft.

Tips voor de Beste Turkse Koffie

- **Maalgraad:** Zorg ervoor dat de koffie zeer fijn gemalen is. Dit is cruciaal voor de textuur en smaak van Turkse koffie.
- **Geduld:** Verhit de koffie langzaam. Snelle verhitting kan de smaak beïnvloeden en het schuim verminderen.
- **Experimenteren:** Pas de hoeveelheid koffie, suiker en kardemom aan naar jouw smaakvoorkeur.

Probleemoplossing

- **Bittere smaak:** Gebruik minder koffie of zorg dat de koffie niet kookt tijdens het verwarmen.
- **Weinig schuim:** Verhit de koffie langzamer en gebruik vers gemalen koffiebonen.
- **Korrelige textuur:** Zorg ervoor dat de koffie zeer fijn gemalen is.

Met deze handleiding kun je de mooie en complexe smaken van BOOT Koffie volledig tot hun recht laten komen in een traditioneel kopje Turkse koffie. Geniet van je perfect gezette koffie!