

ECOBLEND COFFEE ROASTERY

Método V60: Perfección en Cada Vórtice

Introducción histórica y cultural sobre el método:

El V60, creado por la reconocida marca japonesa Hario en 2004, revolucionó la preparación de café filtrado con su diseño en forma de cono y estrías en espiral que permiten un flujo uniforme del agua. Inspirado en la tradición japonesa de atención al detalle, este método se convirtió rápidamente en un ícono de la tercera ola del café, donde el objetivo es resaltar la pureza y complejidad del grano. Su nombre, "V60", proviene del ángulo de 60 grados de su forma cónica, diseñado para extraer los mejores sabores de cada origen.

Descripción de la receta:

Ingredientes y herramientas:

- Café Ecoblend (Brasil Sweet Espresso o Colombia Huila).
- Filtro de papel para V60 - 02.
- Balanza digital.
- Hervidor de cuello de cisne.
- Cronómetro.
- Agua filtrada (92-96 °C).

Proporción ideal:

16 gramos de café por 250 ml de agua (relación 1:16).

Pasos para la preparación:

1. **Preparación inicial:** Dobra el borde del filtro y colócalo en el V60. Enjuaga con agua caliente para eliminar residuos de papel y precalentar el recipiente.
2. **Molienda:** Muele el café con un nivel medio-fino (similar a sal gruesa). Esto asegura una extracción uniforme.
3. **Medición:** Coloca 16 gramos de café molido en el filtro. Haz un leve movimiento para nivelarlo.
4. **Blooming:** Vierte 30-40 ml de agua caliente en círculos pequeños, humedeciendo todo el café. Permite que repose 30 segundos para liberar dióxido de carbono y preparar los granos para la extracción.
5. **Extracción:** Continúa vertiendo agua en intervalos, de forma lenta y constante, en movimientos circulares. Detente cuando llegues a los 250 ml totales.
6. **Tiempo total:** La preparación debe tomar entre 2:30 y 3:00 minutos. Retira el filtro y disfruta.

¿Por qué esta receta?:

El método V60 resalta las notas complejas de cada origen. Por ejemplo, con el café Ecoblend de Colombia, notarás su acidez cítrica brillante y cuerpo sedoso. El flujo controlado y el diseño cónico permiten destacar sabores balanceados y limpios, perfectos para apreciar los matices del grano.

Conclusión:

El V60 no solo es un método; es una experiencia. Cada vertido es una oportunidad para conectarte con el café, entendiendo su origen, sus características, y el trabajo de quienes lo cultivan.

Mensaje para ti:

"Cada gota cuenta. Con el V60, transforma simples granos en un elixir de aromas y sabores. Explora tu pasión cafetera y perfecciona el arte en cada taza."