

Acordeón de recetas

Pégalo junto a tu cafetera

Las 4 Variables: el café, la proporción, la molienda, y el agua y el tiempo. La proporción decide la intensidad; la molienda, el agua y el tiempo deciden cuánto sabor sacas.

Recetas base

Método	Café / agua	Molienda	Pasos	Tiempo
V60	15 g / 250 g	Medio fina (arena fina)	Enjuaga el filtro y tira el agua. Moja con 45 g, espera 45 s, vierte en círculos hasta 250 g.	2:45–3:15
Chemex	30 g / 500 g	Media (arena de playa)	Enjuaga bien el filtro. Moja, espera y vierte en tandas.	4:00–4:30
Prensa francesa	30 g / 500 g	Gruesa (sal de grano)	Agua recién hervida. A los 4 min rompe la costra, quita la espuma y baja el émbolo solo hasta la superficie.	4 min
AeroPress	15 g / 230 g	Medio fina	Revuelve 3 veces, espera 1:45 y presiona despacio 30 s.	~2:15
Moka	Canasta llena / ~150 g	Fina (sal de mesa)	Agua ya caliente hasta abajo de la válvula. Sin presionar el café. Fuego medio-bajo, tapa abierta. Retira cuando burbujee y enfría la base.	4–6 min
Café de olla	60 g / 1 L	Medio gruesa	Agua con piloncillo y canela. Apaga el fuego, agrega el café, tapa y reposa. Cuela. Nunca hervir el café.	5 min
Cold brew	100 g / 1 L	Gruesa	Agua fría filtrada, en frasco, al refri. Cuela y diluye al gusto (concentrado).	12–18 h

Diagnostica tu taza

Sabe...	Haz esto
Agrio, ligero, se acaba rápido	Muele más fino
Amargo, seco, rasposo	Muele más grueso
Aguado	Más café (1:15)
Muy pesado	Más agua (1:17)

Cambia una sola cosa a la vez y anota.

Mi receta

Método _____ Café (g) _____ Agua (g) _____
Molienda _____ Tiempo _____ Me gusta _____

Proporción

1:15	1:16	1:17
Más intenso	Punto de partida	Más ligero

1 taza: **15 g + 240 ml** · 2 tazas: **30 g + 480 ml**

Agua

90–96 °C. En ciudad alta (CDMX, Puebla, Toluca) el agua hierve a ~92 °C: úsala en cuanto suelte el hervor. Agua de garrafón o filtrada, nunca destilada.