

EQUIPMENT YOU WILL NEED

चाहिने उपकरणहरू

- Hario V60 Dripper(#2)
हरिओ V60 ड्रिप्पर(#2)
- Glass Server
सिसाको सर्भर
- Filter Paper (white/ brown)
फिल्टर पेपर
- Hot Water (94°C)
तातो पानी (94°C)
- 20gm of Freshly Grounded Coffee
२०ग्राम ताजा धुलो कफी
- Weighing scale, Spoon and Timer
तौल मापन , चम्चा र टाइमर
- Gooseneck Kettle
गूसनेक केतली
- Brewing Ratio: 1:16
बू अनुपात : 1:16



V60

BREWING GUIDE

By The Baristas Coffee School

STEPS / तरिका

1. Rinse the Filter Paper with hot water (94°C) properly to avoid the papery taste and preheat the vessel as well.

तातो पानीले पहिला फिल्टर पेपरलाई भिजाउनु होस र भाडोलाई पान तताउनु होस

2. Take 20gms coffee beans and grind it making sure you have Kosher salt grind size. Pour it in the dripper making sure the grounded coffee are evenly flat.

२० ग्राम कफी लिनुहोस् र कोशर नुन जस्तै धुलो बनाएर ड्रिप्परमा खनाउनु होस

3. Tare your scale, start the timer and start pouring till 30 – 50gm for the blooming phase. Swirl it or you can also use the spoon to degas it.

तौल मापन लिनुहोस र टाइमर स्टार्ट गरेर बिस्तारै बीचबाट पानी खनाउनुस, ३० - ५०ग्राम पुगेपछि रोकेर घुमाउनुस वा चम्चाले चलाउनुस

4. At 1:00 min we will start another pour starting from the center and coming on the side slowly. Make sure you keep on pouring on the center the most on the same rotation till the time we reach to 320gm. Give it another little swirl causing the 'Rao Spin' and completing the brewing within 3 – 3:30min. All the coffee should be extracted evenly and the coffee bed should be flat.

१मिनटमा हामी फेरी बीचबाट पानी खनाउदै डिपरको छेउसम्म ल्याऊछम, हामीले धेरै जस्तो पानी बिचमा खनाउनु पर्ने हुन्छ र एकैनास्ले घुमाइराख्नु पर्ने हुन्छ जब सम्म हामी

३२०ग्रामको लक्ष्य सम्म पुग्दैनम, त्यसपछि हामी फेरी एकचोटी डिपरलाई घुमाएर ३-३ :३०मिनटमा हाम्रो बू सकाउछम | हाम्रो कफी सबै बू भएपछि कफीको बेड समतल हुनुपर्छ

जसले कफी राम्रोसंग झरेको जनाउँछ

5. Swirl your freshly brewed coffee , Sniff the aroma and Pour it into a cup. ENJOY !!

बू भएको कफीलाई मज्जाले घोलनुस र सुगन्ध लिनुस | आफ्नो मनपर्ने कपमा खन्याउनुहोस र मिठो कफीको मज्जा लिनुहोस, धन्यवाद !!

TROUBLESHOOT

समस्या निवारण

- Do not Spin or rotate the coffee very hard, the smallest particles can clog up the brew.

कफी बेस्कन घुमेको वा घोलेको खण्डमा सानो कणहरूले कफी झर्न बाधयता पुर्याउछन

- In case of under / over extraction, change the grind size

कफी छिटो वा बिस्तारै झरेको खण्डमा कृपया धुलोको प्रकार परिवर्तन गर्नुहोला

Pro Tips/ सुझावहरू

- Always Use the hottest water for pouring.

सधै एकदमै तातो पानी प्रयोग गर्नुहोला

- Rotate only in one direction and keep control over the pouring.

एउटै तरिकाले घुमाउने र पोउरडिगमा एकदमै नियन्त्रण राख्नुहोला

- Always keep notes of the brewing.

सधै बू गर्नुभएको नोटहरू राख्नुहोला