

# Damm fine coffee

## These guidelines will help you get started:

### Coffee Brew Guide

This set is great for very high-quality specialty coffees as well as your standard cup-a-joe. The ultrafine mesh of the Drip is specially designed to resemble the slow drip pour-over style of a high-end Japanese or Dutch pour over device. It produces quite a clean, bright cup and still let's a tiny bit of oils through for a rounder taste compared to high grade paper filters. During testing with many international Baristas, we found these values as a brew guide for high end coffees. Just change variables according to taste and coffee type.

15-17 g of coffee to 230-250 g of water

Brew at 92-96 degrees Celsius

Aim for 2:15 – 3:00 minutes brew (medium grind)

1. Grind setting Rubytec Robusta: In general, we found that 8 'clicks' open of the adjustment knob (counter-clockwise) from closed/ burrs touching, gives perfect grind setting for use with the Rubytec Drip. Coarser for lighter, fruitier (acidity) notes and shorter extraction/ brew time; finer grind for longer extraction and more body and bitters. (Grind setting Shop/Home grinder: Similar as for high-end Japanese/Dutch paper filters such as V60, Kono, etc.)
2. Filling the Robusta hopper to the brim with coffee beans is roughly 15-17 g. Adjust grind setting by holding and fixing the top handle and turning the bottom adjustment knob. Screw in the bottom container, grind the beans by firmly turning the top handle clockwise.
3. Place the Drip on the Bigshot (also fits glass coffee pots with a small opening), securing it on the rim with the clips. Pre-rinsing the Drip is not necessary (the stainless steel is flavourless).
4. Empty the Robusta grinds container in the Drip filter, pour 50 g of water (92-96 Celsius), let bloom for 30 s.
5. Then slowly top up to 230-250 g of water (in the bigshot this is  $\frac{3}{4}$  full and below the Drip hanging in the Bigshot), pouring in a circular pattern. Let drain. You can pour in intervals and stir/turn or dance the boogie-woogie in between. If you believe it makes the brew better, we encourage all kinds of silliness.
6. Take off the Drip, which is easy to clean by hand or in a dishwasher and enjoy the brew. Be careful when drinking immediately. The Bigshot is vacuum insulated, and the contents can still be quite hot. Screw on the cap for take-away.

### TIPS

- The Rubytec Robusta fits inside the Rubytec Bigshot, then you can slide the Rubytec Drip next to the Robusta so it all fits snugly inside the Bigshot. Easy to pack.
- You can fill the hopper (15 g) and the container (15 g) of the Robusta with whole beans to take 30g 'sealed' on-the-go for a double brew session.
- The Rubytec Drip can also be used to brew tea or chai.

## De volgende richtlijnen helpen u op weg:

Deze set is geweldig voor koffie van zeer hoge kwaliteit, maar ook voor een gewoon bakkie troost. Het ultrafijne gaas van de Rubytec Drip is speciaal ontworpen om de opschenkmethode van een high-end Japans of Nederlands filtersysteem te evenaren. Het geeft een zeer helder resultaat en laat een klein beetje oliën door voor een rondere smaak in vergelijking met hoogwaardige papieren filters. Tijdens diverse tests met veel internationale barista's hebben we de onderstaande waarden gevonden als richtlijn voor hoogwaardige koffie. Wijzig de variabelen volgens smaak en koffietype.

15-17 g koffie op 230-250 g water

Schenk op met 92-96 graden Celsius water

Streef naar 2:15 - 3:00 minuten doorlooptijd (medium maling)

1. Maalinstelling Rubytec Robusta: Over het algemeen hebben we geconstateerd dat 8 'klikken' open van de instelknop (tegen de klok in) vanaf 'maalstenen tegen elkaar aan', een perfecte maalinstelling geeft voor gebruik met de Rubytec Drip. Grover voor lichtere, fruitigere (aciditeit) koffie en kortere extractie/doorlooptijd; een fijnere maling voor langere extractie en meer body en meer bitters.
2. De Robusta-hopper vullen tot de rand met koffiebonen is ongeveer 15-17 g. Pas de maalinstelling aan door de bovenste hendel te fixeren en aan de onderste instelknop te draaien. Schroef de opvangcontainer op de maler en maal de bonen door de bovenste hendel met de klok mee te draaien.
3. Plaats de Drip op de Bigshot (past ook op enkele glazen koffiepotjes) en bevestig deze aan de rand met de clips. Voorspoelen van de Rubytec Drip is niet nodig (het roestvrijstaal geeft geen smaak af).
4. Leeg de Robusta opvangcontainer met maassel in de Drip; schenk 50 g water op (92-96 Celsius), laat 30 seconden bloemen (opwellen).
5. Schenk vervolgens langzaam bij tot 230-250 g water (in de Rubytec Bigshot is dit  $\frac{3}{4}$  vol en onder de Drip die in de Bigshot hangt); schenk in een spiraalvormig patroon vanuit het midden. Laat 't doorlopen.
6. Verwijder de Drip, die gemakkelijk met de hand of in de vaatwasser kan worden gereinigd en geniet van de verse koffie. Wees voorzichtig bij het drinken want de Bigshot is vacuümgeïsoleerd en de inhoud kan nog steeds behoorlijk heet zijn. Schroef de dop erop om de koffie lekvrij mee te nemen.

### TIPS

- De Rubytec Robusta past in de Rubytec Bigshot, waarna u de Rubytec Drip naast de Robusta kunt schuiven zodat alles precies in de Bigshot past. Makkelijk om mee te nemen.
- Je kunt de hopper (15 g) en de opvangcontainer (15 g) van de Rubytec Robusta vullen met hele bonen om 30 g 'afgesloten' mee te nemen voor een dubbele brouwsessie.
- De Drip is ook zeer geschikt om thee of chai mee te brouwen.