GUÍA DE PREPARACIÓN

Cómo preparar Sefirah

La receta de la casa y cuánto rinde tu bolsa

LA RECETA DE LA CASA

12 g
de café
≈ 2 cucharadas rasas

+

180 ml
de agua

·

90–94 °C
sin hervir

=

1:15
Proporción
café : agua

Con esta medida se sienten bien las notas de té, limoncillo y caramelo de Sefirah sin que la taza quede pesada. Es un punto de partida: ajústala a tu gusto con las tablas de abajo.

Ajusta la intensidad

CAFÉ	AGUA	RESULTADO
10 g	180 ml	Suave
12 g	180 ml	**Equilibrado · receta de la casa**
13 g	180 ml	Más intenso
15 g	180 ml	Muy concentrado

Según el tamaño de tu taza

AGUA	CAFÉ
120 ml	8 g
150 ml	10 g
180 ml	**12 g**
200 ml	13 g
250 ml	16 g
300 ml	19–20 g

Molienda según el método

MÉTODO	MOLIENDA	CONSEJO
Filtro / V60 / Chemex	Media	Vierte el agua en círculos lentos
Cafetera de goteo	Media	Usa agua filtrada
Prensa francesa	Gruesa	Deja reposar unos 4 minutos
Moka / greca	Media fina	Fuego medio, retira al empezar a burbujear
Espresso	Fina	Unos 18 g para un doble

GUÍA DE PREPARACIÓN

Cómo preparar Sefirah

La receta de la casa y cuánto rinde tu bolsa

CUÁNTO RINDE TU BOLSA

UNA BOLSA DE 500 G

≈ 41

tazas de 180 ml con la receta de la casa

El número de tazas depende de cuánto café pones por taza y del tamaño de la taza; la tostión casi no lo cambia si mides en gramos.

Regla rápida: tazas = 500 ÷ (ml de la taza ÷ proporción).
Ejemplo: 500 ÷ (180 ÷ 15) = 500 ÷ 12 ≈ 41 tazas.

Tazas por bolsa de 500 g

PROPORCIÓN	TINTO 150 ML	TAZA 180 ML	TAZA GRANDE 200 ML	MUG 240 ML
1:15 · Fuerte	≈ 50	**≈ 41**	≈ 37	≈ 31
1:16 · Medio	≈ 53	≈ 44	≈ 40	≈ 33
1:17 · Suave	≈ 56	≈ 47	≈ 42	≈ 35

Espresso

Unos 18 g por espresso doble: una bolsa da **≈ 27 dobles** o **≈ 55 sencillos**.

Consejos

Con báscula los resultados son más parejos que con cuchara. Muele justo antes de preparar si compraste en grano. Cierra bien la bolsa.

Cálculos sobre 500 g de café. Valores redondeados.