



## COLD BREW COFFEE

*für den iSi Nitro 1l*

### ZUTATEN

- 1 L Wasser
- 80 g Kaffee, grob gemahlen  
(100% Arabica)

### ZUBEREITUNG

Wasser und gemahlene Kaffee für mindestens 12 Stunden im Kühlschrank ansetzen. Anschließend durch einen Kaffeefilter abseihen.

Nun in den Nitro füllen, eine Nitro Kapsel aufschrauben und 8-mal kräftig schütteln.

Die Tülle leicht schräg an der Glaswand ansetzen, den Hebel durchdrücken. Fertig und genießen!

→ **TIPP:** für einen Infused Cold Brew Coffee folgende Zutaten (optional) hinzufügen: 40 g Ahornsirup oder Honig, 10 g gehackter Szechuan-Pfeffer, 2 Stangen Rosmarin, 4 Stangen Thymian. Alle Zutaten 10-20 h kalt ansetzen und durch einen Kaffeefilter abseihen.