

## **PRZEPISY NA KAWĘ I HERBATĘ PRZYGOTOWANE PRZEZ JAKUBA GIBOWSKIEGO Z QUALIA CAFFE**

### **Cold Brew – przepis ogólny**

6 gramów kawy na 100 ml wody  
Kawa mielona grubo

Zmieloną kawę wsypujemy do naczynia i zalewamy zimną wodą. Zakręcamy słoik i wsadzamy go do lodówki. Trzymamy w chłodzie od 9 do 12 godzin. Po tym czasie przelewamy kawę przez filtr i możemy cieszyć się naszym Cold Brew.

### **Herbaciane Cold Brew**

3 gramy kawy na 100 ml wody

Herbatę wsypujemy do naczynia i zalewamy zimną wodą. Zakręcamy słoik i wsadzamy do lodówki. Trzymamy w chłodzie ok. 3 godzin. Po tym czasie przelewamy herbatę przez filtr i możemy cieszyć się naszym herbacianym Cold Brew

### **Tonic Espresso**

podwójne espresso (ok. 50-60 ml)  
100 ml toniku  
kostki lodu

Wysoką szklankę wypełniamy lodem. Lód zalewamy 100 ml toniku, a następnie powoli wlewamy podwójne espresso.

Voilà!