

A close-up photograph of a person's hands pouring coffee. The person is wearing a grey t-shirt with the word "Urbania" printed on it. They are holding a clear glass carafe with a wooden handle and pouring a stream of dark coffee into a clear glass measuring cup. The measuring cup has markings from 100 to 600. The coffee is being poured onto a wooden tray that also holds two white ceramic mugs and a white paper coffee filter. The background is slightly blurred, showing a wooden surface.

Urbania.

Aprende del mundo del café

Filtrados

Filtrados

Preparaciones manuales como V60, Chemex, Aeropress, Syphon y Prensa Francesa entre otros.

Intensidad Horaria:

*8 horas (de 8am a 4pm o a convenir con el estudiante)

Profundización en la teoría y práctica de los métodos de preparación manuales más conocidos en el mercado de los cafés especiales. Se enfoca en:

- Introducción a los diferentes métodos de preparación (V60, Chemex, Aeropress, syphon y prensa francesa) y sus particularidades.
- Teoría de las variables de extracción: Agua, temperatura, molienda, tiempo, vertidos y ratio.
- Preparación y catación de los diferentes métodos teniendo en cuenta las diferentes variables y cómo estas afectan la extracción.

Valor del curso:

Individual \$450,000

2 personas: \$800,000

3 personas: \$1,050,000

4 personas: \$1,200,000

5 personas: \$1,250,000