

Banyak orang pingin tahu Cara Menyeduh Kopi yang enak dan mantap. Dari Berbagai sumber sopasti.com merangkumnya untuk anda. Kopi merupakan minuman yang diolah dari biji kopi yang telah dipanggang atau bakar terlebih dahulu, minuman ini dapat disajikan dingin maupun panas. Pada masa sekarang ini kopi tidak saja disajikan sebagai minuman, terdapat beberapa makanan yang dapat menggunakan kopi sebagai bahan pelengkap nya seperti kue, biscuit, es krim, pudding, dan jenis makanan lainnya. Selain makanan, kopi juga dapat dijadikan beberapa komoditi lainnya seperti sabun, masker wajah, *body lotion*, cairan lulur, dan sebagainya.

Cara Menyeduh Kopi yang Enak dan Mantap

Untuk memperoleh rasa kopi yang berkualitas, gunakanlah air yang telah disaring atau air minum botolan. Untuk menjaga rasa, hindari penggunaan air yang telah disuling atau diringankan kadar mineralnya. Rasio air yang digunakan juga perlu diperhatikan, dianjurkan 1gram kopi 15ml air. Perhitungan ini juga berlaku untuk kelipatannya.



Suhu Air

Suhu air paling ideal untuk menyeduh kopi adalah antara 90 hingga 96 derajat Celcius. Pada suhu ini, kopi akan terekstrak secara optimal. Suhu yang lebih dingin akan menyebabkan rasa kopi terasa datar. Kopi yang dimasak pada suhu yang terlalu panas juga akan menghilangkan kualitas rasa dari kopi tersebut.

Baca Juga [Manfaat Minum Kopi](#)

Lama memasak atau menyeduh kopi juga mempengaruhi rasa kopi. Rasa terbaik dari kopi akan terasa setelah 4 menit terjadi kontak antara kopi dengan air panas. Jika Anda menggunakan plunger pot, waktu kontak idealnya adalah antara 2 hingga 4 menit. Untuk jenis kopi espresso, lama kontak hanya berkisar antara 20 hingga 30 detik saja. Jika rasa yang dihasilkan kurang optimal, kemungkinan waktu kontak antara kopi dengan air panas masih terlalu cepat atau bahkan terlalu lama.

Waktu Menyeduh

Cara Menyeduh Kopi yang Enak dan Mantap. Rasa kopi terbaik hanya bisa dinikmati segera setelah waktu kontak idealnya tercapai. Karena itulah, segera nikmati kopi yang telah dimasak. Untuk menjaga temperature agar mampu bertahan lebih lama, gunakan cangkir kopi atau mug. Tapi pastikan untuk menjaga temperatur kopi pada suhu antara 80 hingga

85 derajat Celcius. Jika Anda menggunakan pemanas elektrik, pastikan jangan pernah menyeduh atau memanaskan kopi lebih dari 15 menit. Satu hal lagi yang perlu diperhatikan adalah jangan pernah memanaskan ulang kopi Anda. Jika memang sudah dingin, akan lebih baik jika menikmati kopi dalam kondisi tersebut. Meski rasanya sudah memudar, ini jauh lebih baik dibandingkan dengan memanaskannya ulang.

Baca Juga : [Sejarah Kopi](#)

itulah Cara Menyeduh Kopi yang Enak dan Mantap. Namun untuk mendapatkan rasa sesuai keinginan, ada banyak faktor yang mempengaruhi selain cara menyeduh, seperti jenis kopi, air yang digunakan, takaran dan lainnya.