

## PREPARACIÓN DE LA BEBIDA

Miguel F. Monroig Inglés

**Se recomienda para el mejor sabor de la bebida usar una razón de:**

- Media ( $\frac{1}{2}$ ) libra (8 onzas) de harina de café por cada galón de agua ó
- Una (1) libra de harina por cada 2 galones de agua
- Media onza (1 cucharada) de harina por taza de 8 onzas
- Un galón rinde 16 tazas de 8 onzas.
- Una libra de harina debe rendir 32 tazas de 8 onzas

Por conveniencia debe tomarse que el 90% del agua original añadida a la harina de café es la que se recolecta drenada en el proceso.

**Ejemplo:**

Una libra de harina de café en dos (2) galones de agua deben rendir cerca de 1.8 galones de la bebida o 29 tazas. Se retiene un 10% de agua intersticial que no se drena de la harina.

**Recordar que:**

- Las tazas mayormente usadas son de 8 onzas pero se llenan a seis (6) onzas fluidas.
- Las tazas de 7 y 6 onzas llenan a 4.5 - 5.5 onzas fluidas.
- Pocillos de 3 o 4 onzas llenan de 1.5 a 3.0 onzas fluidas.