Kafijas brūvēšanas meistarklase



Foto autors Closer coffee foto

Meistarklase paredzēta kā tiem, kas vēlas saprast kā mājās pagatavot garšīgāku kafiju, tā arī kafijas profesionāļiem, kas vēlas padziļinātāk izprast kafijas brūvēšanas “fiziku”.
Ko darīsim:
+ Iziesim cauri nelielam teorētiskam ievadam par to, kas ietekmē kafijas garšu un kā ar to variēt.
+ Praktiski testēsim dažādus faktorus (lasīt – pagaršosim!) kafijas pagatavošanā — malumu, ūdens temperatūru un daudzumu, brūvēšanas laiku.
+ Meistarklasē apgūto varēsi ērti pielietot neatkarīgi no tā, vai gatavo kafiju profesionālā espresso automātā vai aplej krūzītē. Apskatītie principi būs universāli.
Tātad – ja vēlies turpmāk baudīt vēl garšīgāku rīta kafiju (un mazliet vairāk ienirt kafijas maģiskajā pasaulē) – tiekamies meistarklasē!
Ilgums: aptuveni 1,5 stundu
Dalībnieku skaits: Vietu skaits ierobežots, atvērts jebkuram interesentam
Dalības maksa: 30 EUR no personas
Norises vieta: Closer Coffee Kafijas grauzdētava, Rātslaukumā, Baznīcas ielā 2, Ventspilī.
Tiekamies!
Pieteikšanās (DM vai epastā) tiek apstiprināta pēc maksājuma saņemšanas (30 EUR), ja dalība tiek atcelta mazāk nekā 24h pirms pasākuma, maksājums netiek atgriezts.

Sat, 21.03.2026

09:30-11:00

info@closer.coffee

Closer Coffee

Baznīcas iela 2