

DEN PERFEKTE KOP TE

HVORDAN GØR JEG?

Al te stammer fra bladene fra den stedsegrønne busk *Camellia sinensis*. Den endelige te-type bestemmes af mange forhold, herunder dyrkningssted, høsttidspunkt samt videre forarbejdning m.fl.

Den optimale kop te kræver friskkogt (tempereret) vand fra koldt vandshanen. Forud for brygningen anbefaler vi, at du skolder tepotten og øvrigt udstyr samt sørger for regelmæssig rengøring heraf.

God fornøjelse!

Te-type	Fermenteringsgrad	Dosering temål pr. l	Vandtemperatur °C	Trækketid min
Sort	Fermenteret	3 - 5	100	4 - 7
Oolong	Halvfermenteret	3 - 4	80 - 90	3 - 5
Grøn	Ufermenteret	3 - 4	75 - 90	1 - 3
Hvid	Ufermenteret	4 - 5	65 - 85	1 - 3
Rød*	Fermenteret	3 - 4	100	5
Urtete*	Fermenteret	6 - 8	100	6 - 8
Iste**		Dobbelt	5 - 100	10 min - 24 t

* Rød te stammer fra den afrikanske busk *Aspalathus linearis* og er således ikke 'rigtig' te. Ligeledes er urtete sammensat af urter, frugt m.m. og består derved ikke af te.

** Prøv også koldbrygget iste, hvor teen trækker i koldt vand natten over eller længere alt efter smag.



