NÉMO POP · AUSTRALIA · MUNDIAL DE AEROPRESS, SEÚL 2025

La receta que ganó el Mundial de AeroPress 2025

FICHA

POSICIÓN	CAFÉ	FILTRO
Normal (upright)	18 g	Tapa Flow Control + 2 filtros de papel
MOLIENDA	**AGUA**	**BYPASS**
Comandante Trailmaster x25 (Tigershark), 31 clics, tamizado a 200 µm	100 g a 84 °C, de 125 ppm (prototipo Apax Lab)	70 g a 50 °C

El café de la final: Ecuador, Finca La Carolina (Fausto Romo), Sidra lavado, 1,300 msnm. Importado por Cafe Imports y tostado por Stereoscope Coffee.

PASOS

1. Vierte los 70 g de agua de bypass (50 °C) en la jarra.
2. Muele lento, sopla la cascarilla y tamiza los finos.
3. Pon la AeroPress sobre la jarra y echa el café en la cámara.
4. Vierte 100 g de agua a 84 °C, mojando todo el café.
5. En el segundo 25, agita: norte-sur-norte-sur, oeste-este-oeste-este.
6. En el segundo 50, presiona suave durante unos 20 segundos.
7. Sirve.

> **Ojo:** los 31 clics son de ese molino. Con otro molino, ajusta la molienda al tuyo.

Fuente: World AeroPress Championship, «WAC Winning Recipes», y AeroPress, «1st: Némo Pop, Australia (2025)». Consultadas el 17 oct 2026. Pasos traducidos al español.
Esta y todas las recetas campeonas desde 2009: sabersobrecafe.com/recetas