



BROWN HOUSE & TEA

		PARZENIE EUROPEJSKIE 200 ml				PARZENIE GONG FU 100 ml			
HERBATA			 pierwsze parzenie	 kolejne parzenia	ilość zaparzeń		 pierwsze parzenie	 kolejne parzenia	ilość zaparzeń
Biała	80-85°C	1,5-2 g	2 min	60 s	2	4 g	20 s	10 s	5
Zielona	70-80°C	1,5-2 g	2 min	60 s	2	3,5 g	15 s	3 s	5
Oolong strip	95-99°C	2 g	2 min	30 s	3	5 g	20 s	5 s	6
Oolong ball	85-95°C	2 g	2 min	30 s	3	6 g	25 s	5 s	6
Czarna chińska	90°C	1,5-2 g	2 min	60 s	2	5 g	10 s	5 s	6
Czarna assamska	95°C	1,5-2 g	2 min	60 s	2	4 g	15 s	5 s	6
Pu-erh	99°C	2 g	2 min	30 s	3	5 g	10 s	5 s	8

ESKPERYMENTUJ! Każda herbata jest inna i każdy ma inne upodobania smakowe. Zachęcamy Cię do eksperymentowania z parametrami zaparzania herbaty, by odnaleźć swój, indywidualny sposób i dopasowany do Ciebie smak.