

# Café frío en casa: 5 métodos que sí funcionan

---

Muestra de artículo SEO

**Metodo cold brew: como preparar cafe frio que no sabe a agua sucia**

Nicho: gastronomía / estilo de vida

Keyword principal: como preparar cafe frio

Palabras: ~1200 | Tipo: guía práctica

Redactado por Jesus David Montalvo

**Meta descripción (153 caracteres):**

*El cafe frio no se prepara igual que el caliente enfriado. Te explico el metodo correcto, los errores que arruinan el sabor y una receta de 2 minutos.*

**3 titulos alternativos:**

1. Como preparar cafe frio en casa sin cafetera especial
2. Cold brew casero: el metodo que cambia el sabor del cafe frio
3. Por que tu cafe frio sabe mal (y como arreglarlo en un paso)

**Imagen destacada sugerida:**

Jarra de vidrio transparente con cafe frio y hielo sobre una mesa de madera, luz natural lateral.  
Alt text: "Jarra de cafe frio cold brew casero con hielo".

## Como preparar cafe frio que no sabe a agua sucia

El cafe frio y el cafe caliente enfriado son dos bebidas distintas. Meterle hielo a un espresso no produce cafe frio. Produce un espresso aguado y amargo que se diluye en 3 minutos. Si alguna vez probaste eso y pensaste que el cafe frio no era lo tuyo, el problema no fue el cafe. Fue el metodo.

El cafe frio de verdad se hace con agua a temperatura ambiente o fria, y el proceso tarda entre 12 y 24 horas. Ese tiempo largo cambia la quimica de la extraccion: salen menos acidos, menos

amargor, y el resultado es un concentrado suave que puedes mezclar con agua, leche o lo que quieras. A eso se le llama cold brew, y se puede hacer en casa con un frasco de vidrio y un colador. Sin cafetera especial, sin filtros raros, sin gastar en equipo.

## **Que necesitas para hacer cold brew en casa**

Cafe molido grueso. No fino como el de espresso. Grueso como sal de mar. Si compras cafe premolido en el supermercado y la etiqueta dice "molienda para cafetera de goteo", te sirve. Si dice "espresso" o "molienda fina", no. La molienda fina en cold brew produce un liquido turbio con sedimento y un sabor amargo que arruina todo el proceso.

Agua filtrada o embotellada. El agua del grifo con mucho cloro le pone un fondo raro al sabor. No hace falta comprar agua de manantial importada. Basta con que no sepa a piscina.

Un frasco de vidrio o una jarra. Cualquier recipiente que puedas tapar y meter al refrigerador. Un frasco de conservas funciona. Una jarra con tapa funciona. Un tupper funciona, aunque no se ve tan bien en la foto de Instagram.

Un colador fino o un filtro de tela. Para separar el cafe molido del liquido despues de la extraccion. Un colador de cocina con un filtro de papel de cafetera encima hace el trabajo.

## **El metodo paso a paso**

1. Pon 100 gramos de cafe molido grueso en el frasco. Si no tienes balanza, son unas 10 cucharadas soperas bien llenas.
2. Agrega 700 mililitros de agua fria o a temperatura ambiente. Eso te da una proporcion de 1 a 7, que es el punto de partida. Si despues te sabe fuerte, la proxima vez usa 800 ml. Si te sabe debil, baja a 600 ml.
3. Revuelve con una cuchara para que todo el cafe quede mojado. No lo dejes flotando seco encima.
4. Tapa el frasco y metelo al refrigerador. Dejalo ahi entre 12 y 18 horas. A las 12 horas ya esta listo. A las 18 horas esta mas concentrado. Mas de 24 horas empieza a ponerse amargo porque extrae compuestos que no quieres.
5. Saca el frasco y cuela el liquido con el colador o el filtro de tela. Si usas un colador metalico fino, pasa el liquido dos veces para sacar el sedimento.
6. Lo que te queda es concentrado de cold brew. Guardalo en el refrigerador en un frasco limpio. Dura entre 7 y 10 dias sin perder sabor.

## Como servir el concentrado

El cold brew concentrado es fuerte. No se toma directo a menos que quieras sentir el corazon en los oidos.

La proporcion clasica es mitad concentrado, mitad agua fria o leche. Llena medio vaso con hielo, agrega concentrado hasta la mitad, y completa con agua o con la leche que prefieras. Si te gusta dulce, agrega el endulzante al concentrado antes de la leche para que se mezcle mejor.

Variante rapida si tienes prisa por la manana: Llena un vaso con hielo, pon dos dedos de concentrado y completa con agua. Tarda menos de un minuto y sabe mejor que el 90 por ciento de los cafes frios que venden en cafeterias de cadena.

## 3 errores que arruinan el cold brew casero

Usar cafe molido fino. Insisto porque es el error mas comun. La molienda fina se sobreextrae en un proceso largo y el resultado es amargo, turbio y con un sabor metalico de fondo. Si probaste cold brew casero y te supo mal, revisa la molienda antes de culpar al cafe.

Dejarlo mas de 24 horas. Hay recetas en internet que dicen 48 horas. No les hagas caso. Despues de 24 horas la extraccion pasa a compuestos que le dan un sabor astringente y seco. El punto optimo esta entre 14 y 18 horas para la mayoria de los cafes comerciales.

No colar bien. Si el liquido final tiene sedimento, el sabor va a cambiar con las horas porque el sedimento sigue extrayendose en el frasco. Cuela dos veces si hace falta. El cold brew bien colado se ve limpio, casi transparente cuando lo diluyes.

## Cold brew vs cafe frio de cafetera: cual es la diferencia real

|                          | Cold brew                            | Cafe caliente + hielo            |
|--------------------------|--------------------------------------|----------------------------------|
| Tiempo de preparacion    | 12 a 18 horas                        | 5 minutos                        |
| Amargor                  | Bajo                                 | Alto (se concentra con el hielo) |
| Acidez                   | Hasta 67% menos que el cafe caliente | Igual que el cafe caliente       |
| Duracion en refrigerador | 7 a 10 dias                          | Unas horas antes de oxidarse     |

|                  |                  |                  |
|------------------|------------------|------------------|
| Equipo necesario | Frasco + colador | Cafetera + hielo |
|------------------|------------------|------------------|

La diferencia grande esta en la acidez. Un estudio de la Universidad de Thomas Jefferson midio que el cold brew tiene hasta un 67 por ciento menos de acidez que el cafe preparado en caliente con el mismo grano. Eso lo hace mejor opcion para gente con estomago sensible o reflujo.

## Preguntas que siempre salen

### Puedo usar cafe instantaneo?

Se puede, pero el resultado no tiene nada que ver. El cafe instantaneo ya esta preextracido y deshidratado. Lo que le da al cold brew su sabor particular es la extraccion lenta de cafe molido fresco. Con instantaneo vas a obtener un liquido marron con sabor a cafe diluido, no un cold brew.

### Sirve cualquier tipo de cafe?

Cualquier cafe en grano o molido funciona. Pero el cold brew resalta los sabores suaves y chocolatados, y esconde los acidos y amargos. Eso quiere decir que un cafe de tueste medio o medio-oscuro saca mejor resultado que uno de tueste claro. Si te gusta experimentar, el cafe colombiano de origen con notas de chocolate es una buena primera opcion.

### Puedo calentar el cold brew?

Si. Suena contradictorio pero funciona. Calienta el concentrado con agua caliente y obtienes un cafe caliente con el perfil de sabor del cold brew: bajo en acidez, suave, sin amargor. Para invierno es una opcion que poca gente conoce.

Si ya tienes un frasco en la cocina y cafe molido en la alacena, puedes arrancar esta noche y manana tener cold brew listo. El primer lote es el de prueba. El segundo, cuando ajustes la proporcion a tu gusto, es el que te va a hacer dejar de comprar cafe frio embotellado.

## Fuentes consultadas

- Fuller, M. y Rao, N. (2017). The Effect of Time, Roasting Temperature, and Grind Size on Caffeine and Chlorogenic Acid Concentrations in Cold Brew Coffee. *Scientific Reports*, 7.
- Rao, N. y Fuller, M. (2018). Acidity and Antioxidant Activity of Cold Brew Coffee. *Scientific Reports*, 8. Universidad de Thomas Jefferson.
- Specialty Coffee Association (2024). *Brewing Fundamentals*. Recomendaciones de proporcion agua/cafe y tamano de molienda.

- Hoffmann, J. (2021). The World Atlas of Coffee. Capitulo sobre cold brew y metodos de extraccion fria.