



poradnik

Jak parzyć dane herbaty?

Pamiętaj, że to są ogólne wytyczne, a smak herbaty może zależeć od indywidualnych preferencji. Długość parzenia i ilość herbaty można dostosować do własnych upodobań smakowych.

Napar owocowy Mieszanka owocowa

- Ilość herbaty: 1 łyżeczka na filiżankę (około 2-3g).
- Temperatura wody: Około 90°C (194°F).
- Czas parzenia: 5-7 minut.
- Słodzenie: Nie jest konieczne, ale można dodać miód lub inne słodziki według upodobania.

Herbata czarna

- Ilość herbaty: 1 łyżeczka na filiżankę (około 2-3g).
- Temperatura wody: Wrzątek (100°C lub nieco poniżej).
- Czas parzenia: 3-5 minut, w zależności od preferencji intensywności smaku.
- Słodzenie: Opcjonalne, można dodać cukier, miód lub cytrynę według gustu.

Herbata zielona

- ilość herbaty: 1 łyżeczka na filiżankę (około 2-3g).
- Temperatura wody: Około 80°C (176°F).
- Czas parzenia: 2-3 minuty, aby uniknąć gorzkiego smaku.
- Słodzenie: Opcjonalne, można dodać miód lub cytrynę według upodobania.

Herbata biała

- ilość herbaty: 1 łyżeczka na filiżankę (około 2-3g).
- Temperatura wody: Około 70-80°C (158-176°F).
- Czas parzenia: 4-5 minut.
- Słodzenie: Opcjonalne, delikatne i subtelne, często pita bez dodatków.

Pu-Erh

- Ilość herbaty: 1 łyżeczka na filiżankę (około 2-3g).
- Temperatura wody: Wrzątek (100°C).
- Czas parzenia: 4-6 minut, ale pu-erh może być parzony wielokrotnie.
- Słodzenie: Opcjonalne, może być spożywane bez dodatków lub z dodatkiem miodu.

