Sprievodca prípravou kávy

Espresso, moka, french press, filter, AeroPress a cold brew – pomery, mletie, teploty a časy

Tri pravidlá platia pre všetky metódy: **vážiť** (kávu aj vodu, 1 ml vody = 1 g), **mlieť tesne pred prípravou** a používať **mäkšiu filtrovanú vodu** (nie destilovanú). Hodnoty sú východiskové body, doladíte ich podľa chuti.

Metóda	Káva : voda	Príklad	Mletie	Voda	Čas
Espresso	1 : 2	18 g → 36 g v šálke	jemné	92–94 °C	25–32 s
Moka kanvička	cca 1 : 7–8	3-porciová: 15–17 g, 120–150 ml	jemne stredné	predohriata	3–5 min
French press	1 : 15–16	30 g / 480 ml	hrubé	93–96 °C	4 min
Filter V60 / Kalita	1 : 16	15 g / 250 ml	stredné	92–96 °C	2:30–3:30
Chemex	1 : 15–16	30 g / 480 ml	stredne hrubé	93–96 °C	4–5 min
AeroPress	1 : 14–16	15 g / 230 ml	jemne stredné	85–92 °C	1:30–2:00
Prekvapkávač (batch)	60 g / 1 l	30 g / 500 ml	stredné	podľa stroja	4–6 min
Cold brew	1 : 8 (koncentrát)	100 g / 800 ml	hrubé	studená	12–18 h v chladničke

Espresso

1. Kávovar nahrejte (pákový 20–30 min), páku nechajte v skupine.
2. Zomeľte 18 g, rozprestrite a rovnomerne utlačte.
3. Extrahujte do šálky na váhe, zastavte pri 36 g. Čas by mal byť 25–32 s.
4. Kyslé a rýchle? Meľte jemnejšie. Horké a pomalé? Meľte hrubšie.

Moka kanvička

1. Do spodnej nádobky nalejte horúcu vodu po spodný okraj poistného ventilu.
2. Sitko naplňte kávou voľne, uhlaďte, **neutláčajte**.
3. Zoskrutkujte (utierkou, je horúca), dajte na stredný plameň s otvoreným vekom.
4. Len čo káva začne syčať a prskať, zložte kanvičku a spodok ochlaďte pod tečúcou vodou. Zastavíte tým prepaľovanie.

French press

1. Hrubo mletú kávu zalejte celým objemom vody, krátko zamiešajte.
2. Po 4 minútach rozbite lyžicou kôrku a zoberte penu z hladiny.
3. Pomaly stlačte piest len k hladine a hneď všetko nalejte, inak káva ďalej horkne.

Filter V60

1. Papierový filter prepláchnite horúcou vodou (odstráni papierovú chuť, nahreje nádobu), vodu vylejte.
2. Kávu zalejte dvojnásobkom vody (30 g na 15 g kávy) a nechajte 30–45 s „rozkvitnúť“ (bloom).
3. Dolievajte pomaly krúživým pohybom v 2–3 dávkach do 250 g.
4. Celkový čas 2:30–3:30. Rýchlo a kyslo = jemnejšie, pomaly a horko = hrubšie.

AeroPress

1. Vložte papierový filter, prepláchnite, zostavte na hrnček.
2. 15 g kávy, zalejte 230 g vody s teplotou 85–92 °C, zamiešajte.
3. Po 1 minúte nasaďte piest a pomaly tlačte 20–30 s, prestaňte pri zasyčaní.

Cold brew

1. Hrubo mletú kávu zmiešajte so studenou vodou v pomere 1 : 8.
2. Nechajte 12–18 hodín v chladničke, potom prefiltrujte cez papierový filter.
3. Koncentrát riedťte vodou alebo mliekom 1 : 1, v chladničke vydrží niekoľko dní.

> Kávu, mlynčeky a pomôcky pre všetky metódy nájdete na gpkava.sk.