Ustawienie młynka i espresso

Jak dopracować ekstrakcję, kalibrować codziennie i usuwać najczęstsze błędy

1. Przepis wyjściowy

Parametr	Wartość wyjściowa	Uwagi
Dawka zmielonej kawy	18 g (podwójne sitko)	zależnie od sitka 16–20 g; ważyć z dokładnością 0,1 g
Uzysk w filiżance	36 g	proporcja 1:2; jaśniejsze palenie 1:2,2–2,5, ciemniejsze 1:1,5–2
Czas ekstrakcji	25–32 s	od uruchomienia pompy
Temperatura wody	92–94 °C	jasne palenie wyżej, ciemne niżej
Ciśnienie	9 bar	kontrola na manometrze grupy
Woda	twardość ok. 4–6 °dH	filtr według zmierzonej twardości

> Przepis to punkt wyjścia. Decyduje smak: kwaśne i wodniste espresso = niedoekstrahowane, gorzkie, cierpkie i puste = przeekstrahowane.

2. Przygotowanie

1. Wyjmij kolbę, wytrzyj ją do sucha, krótko przepłucz grupę (flush).
2. Zmiel dawkę i zważ ją, koryguj o dziesiąte części grama.
3. Rozprowadź kawę (dystrybucja) i ubij ją równo (tamper). Nie musisz mocno naciskać, ważna jest równomierność.
4. Oczyść brzeg kolby, załóż ją i od razu uruchom ekstrakcję.
5. Filiżanka na wadze: zatrzymaj przy docelowym uzysku, pilnuj czasu.
6. Spróbuj i zapisz dawkę, uzysk i czas.

3. Korekta – co zmienić

Objaw	Przyczyna	Korekta
Leci szybko (poniżej 22 s), kwaśne, wodniste	za grube mielenie	mielić drobniej o mały krok
Leci wolno (powyżej 35 s), gorzkie, cierpkie	za drobne mielenie	mielić grubiej o mały krok
Czas w porządku, ale kwaśne	niski uzysk lub temperatura	wydłużyć uzysk o 2–4 g, ewentualnie +1 °C
Czas w porządku, ale gorzkie	za długi uzysk	skrócić uzysk o 2–4 g, ewentualnie −1 °C
Leci nierówno, pryska z kolby bez dna	channeling	lepsza dystrybucja, równe ubijanie, czysty młynek
Słabe body	za mała dawka	zwiększyć dawkę o 0,5–1 g i ponownie dostroić mielenie

Zmieniaj zawsze **jedną zmienną** naraz, a po zmianie mielenia wyrzuć 1–2 dawki, żeby z młynka wysypała się kawa zmielona na starym ustawieniu.

4. Młynek

- Zmieniaj ustawienie małymi krokami, w młynkach skokowych o jeden stopień.
- Drobniejsze mielenie ustawiaj przy pracującym silniku, żeby ziarna nie zablokowały żaren.
- Do zasobnika wsypuj tylko kawę na jedną zmianę: ziarna na powietrzu i w cieple szybko tracą aromat.
- Temperatura i wilgotność w lokalu zmieniają mielenie w ciągu dnia. Sprawdzaj ekstrakcję po otwarciu i przy zmianie pogody.
- Żarna się zużywają (orientacyjnie po setkach kilogramów kawy, zależnie od typu młynka). Gdy smak się pogarsza, a mielenie trzeba ciągle zagęszczać, wymień żarna.

5. Codzienna kalibracja

Data	Kawa / data palenia	Dawka g	Uzysk g	Czas s	Mielenie	Smak	Kto

6. Mleko

- Mleko schłodzone, dzbanek zimny, napełniać do nasady dzióbka.
- Najpierw krótko wpuszczaj powietrze (syczenie), potem zanurz dyszę i rozkręć mleko w wir.
- Temperatura docelowa 55–65 °C, nigdy powyżej 70 °C: mleko traci słodycz, a pianka się rozpada.
- Spienione mleko wykorzystaj od razu, nie spieniaj go ponownie.

7. Kawa po paleniu

Espresso ze świeżo palonej kawy bywa niestabilne. Zalecamy, by kawa do espresso odpoczęła około 7–10 dni po paleniu i została zużyta w ciągu 4–6 tygodni. Zamawiaj więc mniejsze ilości, ale częściej.