Ako vybrať kávu podľa chuti

Pôvod, spracovanie a praženie zrozumiteľne – a čo z toho vyplýva pre vašu šálku

Čo máte radi?

Chcete	Hľadajte	Hodí sa na
Čokoládu, oriešky, nízku kyslosť	Brazília, Peru, India; stredne tmavé praženie; zmesi na espresso	espresso, s mliekom, moka
Karamel, sladkosť, vyváženosť	Kolumbia, Guatemala, Kostarika, Salvádor; stredné praženie; honey spracovanie	espresso aj filter
Ovocie, kvety, sviežu kyselinku	Etiópia, Keňa, Rwanda; svetlé praženie; premývané spracovanie	filter, AeroPress, svetlé espresso
Výrazné ovocie, víno, sladkosť	prírodne spracované (natural) kávy z Etiópie, Brazílie alebo Kolumbie	filter, espresso pre odvážnych
Plné telo, horkosť, hustú cremu	zmesi s podielom robusty, tmavšie praženie, taliansky štýl	espresso, s mliekom
Bez kofeínu	bezkofeínové kávy (Swiss Water, CO_2, cukrová trstina)	kedykoľvek, aj večer

Arabika a robusta

- **Arabika**: viac sladkosti a kyselinky, širšia paleta chutí, menej kofeínu.
- **Robusta**: horkejšia, zemitejšia, hustejšia crema, približne dvojnásobok kofeínu. V zmesi dodá espressu telo.

Spracovanie

Metóda	Ako sa robí	Chuť
Premývaná (washed)	dužina sa odstráni a zrno sa fermentuje a premyje	čistá, jasná kyselinka, výrazný pôvod
Prírodná (natural)	plod sa suší celý, zrno ho opustí až po usušení	sladká, ovocná, niekedy vínna
Honey	dužina sa odstráni len čiastočne, slizová vrstva zostane pri sušení	sladká, guľatá, medzi oboma

Stupeň praženia

Praženie	Chuť	Príprava
Svetlé	ovocie, kvety, kyselinka, čaj	filter, AeroPress, Chemex
Stredné	sladkosť, karamel, vyváženosť	univerzálne, espresso aj filter
Stredne tmavé až tmavé	čokoláda, oriešky, horkosť, plné telo	espresso, moka, s mliekom

Čerstvosť

- Kupujte zrnkovú kávu s dátumom praženia. Najlepšia je približne 1–6 týždňov po pražení (espresso skôr od 7. dňa).
- Skladujte v uzavretom obale s ventilom, v suchu a tme, nie v chladničke.
- Kupujte množstvo na 2–4 týždne.

> Neviete si rady? Vyskúšajte degustačné balenie niekoľkých káv na gpkava.sk alebo nám napíšte, radi poradíme.