Nastavení mlýnku a espressa

Jak vyladit extrakci, kalibrovat každý den a řešit nejčastější chyby

1. Výchozí recept

Parametr	Výchozí hodnota	Poznámka
Dávka mleté kávy	18 g (dvojité sítko)	podle sítka 16–20 g; vážit na 0,1 g
Výtěžek v šálku	36 g	poměr 1:2; světlejší pražení 1:2,2–2,5, tmavší 1:1,5–2
Čas extrakce	25–32 s	od spuštění čerpadla
Teplota vody	92–94 °C	světlé pražení výš, tmavé níž
Tlak	9 bar	kontrola na manometru skupiny
Voda	tvrdost cca 4–6 °dH	filtr podle měření tvrdosti

> Recept je výchozí bod. Rozhoduje chuť: kyselé a řídké espresso = podextrahované, hořké, svíravé a prázdné = přeextrahované.

2. Postup přípravy

1. Páku vyjměte, vytřete do sucha, krátce propláchněte skupinu (flush).
2. Namelte dávku a zvažte ji, upravte o desetiny gramu.
3. Kávu rozprostřete (distribuce), utlačte rovně (tamper), nemusíte tlačit silou, hlavně rovnoměrně.
4. Okraj páky očistěte, nasaďte a hned spusťte extrakci.
5. Šálek na váze: zastavte při cílovém výtěžku, sledujte čas.
6. Ochutnejte a zapište dávku, výtěžek a čas.

3. Ladění – co změnit

Projev	Příčina	Úprava
Teče rychle (pod 22 s), kyselé, řídké	příliš hrubé mletí	mlít jemněji o malý krok
Teče pomalu (nad 35 s), hořké, svíravé	příliš jemné mletí	mlít hruběji o malý krok
Čas v pořádku, ale kyselé	nízký výtěžek nebo teplota	prodloužit výtěžek o 2–4 g, případně +1 °C
Čas v pořádku, ale hořké	příliš dlouhý výtěžek	zkrátit výtěžek o 2–4 g, případně −1 °C
Teče nerovnoměrně, stříká z bezdnové páky	channeling	lepší distribuce, rovný tamping, čistý mlýnek
Slabé tělo	malá dávka	zvýšit dávku o 0,5–1 g a znovu doladit mletí

Měňte vždy **jednu proměnnou** a po změně mletí vyhoďte 1–2 dávky, aby se z mlýnku vysypala káva mletá na staré nastavení.

4. Mlýnek

- Nastavení posouvejte po malých krocích, u krokových mlýnků o jeden stupeň.
- Jemnější mletí nastavujte za chodu motoru, aby se kotouče nezablokovaly zrny.
- Do zásobníku dávejte jen kávu na směnu: zrna na vzduchu a teple rychle ztrácejí aroma.
- Teplota v provozu a vlhkost mění mletí během dne. Kontrolujte extrakci po otevření a při změně počasí.
- Mlecí kotouče se opotřebí (orientačně po stovkách kilogramů kávy podle typu mlýnku). Když se chuť zhoršuje a mletí je nutné stále zjemňovat, kotouče vyměňte.

5. Denní kalibrace

Datum	Káva / datum pražení	Dávka g	Výtěžek g	Čas s	Mletí	Chuť	Kdo

6. Mléko

- Mléko vychlazené, konvička studená, plnit do výšky výlevky.
- Nejdřív krátce vpouštět vzduch (syčení), pak ponořit trysku a mléko roztočit do víru.
- Cílová teplota 55–65 °C, nikdy přes 70 °C: mléko ztrácí sladkost a pěna se rozpadá.
- Napěněné mléko hned použijte, opakovaně se nenapěňuje.

7. Káva po pražení

Espresso z čerstvě pražené kávy je často nestabilní. Doporučujeme kávu na espresso odležet přibližně 7–10 dní po pražení a spotřebovat ji do 4–6 týdnů. Objednávejte proto v menších dávkách častěji.