Tabuľka hrubosti mletia

Ako jemne mlieť pre jednotlivé spôsoby prípravy

Hrubosť	Pripomína	Metóda	Čas kontaktu s vodou
Extra jemné	púder, múka	turecká káva (džezva)	do 3 min, varí sa
Jemné	jemný piesok	espresso	25–32 s pod tlakom
Jemne stredné	jemná soľ	moka kanvička, AeroPress	1–5 min
Stredné	piesok	filter V60, Kalita, prekvapkávač	2:30–5 min
Stredne hrubé	hrubý piesok	Chemex, veľké dávky filtra	4–5 min
Hrubé	hrubá morská soľ	french press, cupping	4 min
Extra hrubé	drvené korenie	cold brew	12–18 h

Pravidlo

Čím kratší je kontakt kávy s vodou, tým jemnejšie sa melie. Keď káva chutí **kyslo, slano alebo prázdno**, je podextrahovaná: meľte jemnejšie. Keď chutí **horko, sťahujúco alebo vysušene**, je preextrahovaná: meľte hrubšie.

Prečo na mlynčeku záleží

- Kónický alebo plochý kotúčový mlynček melie rovnomerne. Nožový „mlynček“ kávu seká na prach aj veľké kusy a chuť je nevyrovnaná.
- Každý mlynček má inú stupnicu. Tabuľka opisuje výsledok, nie číslo na mlynčeku: začnite v strede rozsahu pre danú metódu a doladťe.
- Mletá káva stráca arómu v priebehu minút. Meľte vždy len dávku, ktorú hneď pripravíte.