Green Plantation

ZDARMA KE STAŽENÍ

Průvodce přípravou kávy

Poměry, hrubost mletí, teploty a časy pro espresso, filtr, french press i moka konvičku

Dobrá káva stojí na čtyřech číslech: kolik kávy, kolik vody, jak jemně namletá a jak dlouho se extrahuje. Začněte hodnotami z tabulky a pak měňte vždy jen jednu věc.

Tabulka přípravy

Metoda	Káva a voda	Mletí	Teplota	Čas
Espresso	18 g kávy → 36 g nápoje (1 : 2)	jemné	90–94 °C	25–30 s
Moka konvička	sítko naplnit volně, bez pěchování	jemnější střední	do spodní nádoby horkou vodu	4–5 min na středním plameni
Filtr (V60, Kalita)	60–65 g na 1 l (1 : 15 až 1 : 17)	středně jemné	92–96 °C	2:30–3:30 min
Chemex	60 g na 1 l	středně hrubé	93–96 °C	3:30–4:30 min
French press	60 g na 1 l (1 : 16)	hrubé	93–96 °C	4 min
AeroPress	15 g na 220 ml	jemné až střední	85–92 °C	1:30–2 min
Džezva (turecká káva)	7 g na 70 ml	velmi jemné (jako mouka)	začít studenou vodou	pomalu zahřát těsně pod var
Cold brew	80–100 g na 1 l (1 : 10 až 1 : 12)	hrubé	studená voda	12–18 h v lednici

Kávu i vodu ideálně važte. Kuchyňská váha s přesností na 0,1 g je nejlevnější vylepšení, které chuť kávy promění víc než nový kávovar.

Ladění chuti

Co cítíte v šálku	Co to znamená	Co změnit
kyselost, slanost, řídké tělo	podextrahovaná káva	mlít jemněji, prodloužit čas, zvýšit teplotu
hořkost, svíravost, suchý dojezd	přeextrahovaná káva	mlít hruběji, zkrátit čas, snížit teplotu
slabá, vodová chuť	málo kávy	přidat kávu (upravit poměr), ne čas
espresso teče moc rychle	hrubé mletí nebo málo kávy	jemnější mletí, doplnit dávku, pěchovat rovně
espresso kape nebo neteče	příliš jemné mletí	mlít hruběji

Postup krok za krokem: filtr V60

1. Papírový filtr propláchněte horkou vodou, ohřejete tím i konvičku. Vodu vylijte.
2. Nasypte 15 g středně jemně namleté kávy a srovnejte povrch.
3. Zalijte 30–40 g vody (pre-infuze) a počkejte 30–40 s, káva uvolní oxid uhličitý.
4. Po menších dávkách krouživým pohybem dolévejte do celkových 250 g vody.
5. Celkový čas by měl být 2:30–3:30 min. Teče-li voda rychleji, mlete jemněji.

Postup krok za krokem: moka konvička

1. Do spodní nádoby nalijte horkou vodu po pojistný ventil. Káva se pak nepřipálí.
2. Sítko naplňte kávou dorovna, nepěchujte ji.
3. Konvičku sešroubujte (pozor, je horká) a postavte na střední plamen s otevřeným víčkem.
4. Jakmile káva začne syčet a prskat, sundejte konvičku z plotny. Dno můžete zchladit pod tekoucí vodou, extrakce se zastaví.

Voda

- Káva je z 98 % voda. Používejte filtrovanou vodu bez pachuti chloru.
- Velmi tvrdá voda tlumí chuť a zanáší kávovar, destilovaná voda dává plochou chuť a stroji škodí. Ideální je středně měkká voda.
- Vodu na filtr nevařte opakovaně, po převaření ji nechte 30–60 s odstát.

Skladování kávy

- Zrnka skladujte v neprůhledné, vzduchotěsné nádobě, v chladu a temnu.
- Lednici nepoužívejte, při každém vytažení na kávě kondenzuje vlhkost a nasává pachy.
- Mlete těsně před přípravou. Mletá káva ztrácí aroma během desítek minut.
- Otevřené balení spotřebujte nejlépe do 4–6 týdnů. Čerstvě praženou kávu na espresso nechte po pražení 7–14 dní odpočinout, filtrová káva se dá pít dřív.

Hodnoty jsou výchozí doporučení. Každá káva a každý mlýnek se chovají trochu jinak, proto chuť dolaďte podle tabulky „Ladění chuti“.
Další návody a zdroje zdarma najdete na www.greenplantation.eu