Green Plantation

ZADARMO NA STIAHNUTIE

Sprievodca prípravou kávy

Pomery, hrubosť mletia, teploty a časy pre espresso, filter, french press aj moka kanvičku

Dobrá káva stojí na štyroch číslach: koľko kávy, koľko vody, ako jemne zomletá a ako dlho sa extrahuje. Začnite hodnotami z tabuľky a potom meňte vždy len jednu vec.

Tabuľka prípravy

Metóda	Káva a voda	Mletie	Teplota	Čas
Espresso	18 g kávy → 36 g nápoja (1 : 2)	jemné	90–94 °C	25–30 s
Moka kanvička	sitko naplniť voľne, bez tlačenia	jemnejšie stredné	do spodnej nádoby horúcu vodu	4–5 min na strednom plameni
Filter (V60, Kalita)	60–65 g na 1 l (1 : 15 až 1 : 17)	stredne jemné	92–96 °C	2:30–3:30 min
Chemex	60 g na 1 l	stredne 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 stredné	85–92 °C	1:30–2 min
Džezva (turecká káva)	7 g na 70 ml	veľmi jemné (ako múka)	začať studenou vodou	pomaly zohriať tesne pod var
Cold brew	80–100 g na 1 l (1 : 10 až 1 : 12)	hrubé	studená voda	12–18 h v chladničke

Kávu aj vodu ideálne vážte. Kuchynská váha s presnosťou na 0,1 g je najlacnejšie vylepšenie, ktoré chuť kávy zmení viac než nový kávovar.

Ladenie chuti

Čo cítite v šálke	Čo to znamená	Čo zmeniť
kyslosť, slanosť, riedke telo	podextrahovaná káva	mlieť jemnejšie, predĺžiť čas, zvýšiť teplotu
horkosť, zvieravosť, suchý dozvuk	preextrahovaná káva	mlieť hrubšie, skrátiť čas, znížiť teplotu
slabá, vodová chuť	málo kávy	pridať kávu (upraviť pomer), nie čas
espresso tečie príliš rýchlo	hrubé mletie alebo málo kávy	jemnejšie mletie, doplniť dávku, tlačiť rovno
espresso kvapká alebo netečie	príliš jemné mletie	mlieť hrubšie

Postup krok za krokom: filter V60

1. Papierový filter prepláchnite horúcou vodou, zohrejete tým aj kanvičku. Vodu vylejte.
2. Nasypte 15 g stredne jemne zomletej kávy a zarovnajte povrch.

3. Zalejte 30–40 g vody (pre-infúzia) a počkajte 30–40 s, káva uvoľní oxid uhličitý.
4. Po menších dávkach krúživým pohybom dolievajte do celkových 250 g vody.
5. Celkový čas by mal byť 2:30–3:30 min. Ak voda tečie rýchlejšie, meľte jemnejšie.

Postup krok za krokom: moka kanvička

1. Do spodnej nádoby nalejte horúcu vodu po poistný ventil. Káva sa potom nepripáli.
2. Sitko naplňte kávou dorovna, netlačte ju.
3. Kanvičku zoskrutkujte (pozor, je horúca) a postavte na stredný plameň s otvoreným viečkom.
4. Hneď ako káva začne syčať a prskať, zložte kanvičku zo sporáka. Dno môžete schladiť pod tečúcou vodou, extrakcia sa zastaví.

Voda

- Káva je z 98 % voda. Používajte filtrovanú vodu bez pachuti chlóru.
- Veľmi tvrdá voda tlmí chuť a zanáša kávovar, destilovaná voda dáva plochú chuť a stroju škodí. Ideálna je stredne mäkká voda.
- Vodu na filter nevarte opakovane, po prevarení ju nechajte 30–60 s odstáť.

Skladovanie kávy

- Zrnká skladujte v nepriehľadnej, vzduchotesnej nádobe, v chlade a tme.
- Chladničku nepoužívajte, pri každom vybratí na káve kondenzuje vlhkosť a naťahuje pachy.
- Meľte tesne pred prípravou. Mletá káva stráca arómu v priebehu desiatok minút.
- Otvorené balenie spotrebujte najlepšie do 4–6 týždňov. Čerstvo praženú kávu na espresso nechajte po pražení 7–14 dní odpočinúť, filtrovaná káva sa dá piť skôr.

Hodnoty sú východiskové odporúčania. Každá káva a každý mlynček sa správajú trochu inak, preto chuť dolaďte podľa tabuľky „Ladenie chuti“.
Ďalšie návody a zdroje zadarmo nájdete na www.gpkava.sk