Tabela stopnia mielenia

Jak drobno mielić kawę do poszczególnych metod parzenia

Stopień	Przypomina	Metoda	Czas kontaktu z wodą
Bardzo drobne	puder, mąka	kawa po turecku (tygielek)	do 3 min, gotuje się
Drobne	drobny piasek	espresso	25–32 s pod ciśnieniem
Średnio drobne	drobna sól	kawiarka, AeroPress	1–5 min
Średnie	piasek	przelew V60, Kalita, ekspres przelewowy	2:30–5 min
Średnio grube	gruby piasek	Chemex, duże porcje przelewu	4–5 min
Grube	gruba sól morska	french press, cupping	4 min
Bardzo grube	kruszony pieprz	cold brew	12–18 h

Zasada

Im krótszy kontakt kawy z wodą, tym drobniej się ją miele. Gdy kawa smakuje **kwaśno, słono lub pusto**, jest niedoekstrahowana: miel drobniej. Gdy smakuje **gorzko, cierpko lub wysuszająco**, jest przeekstrahowana: miel grubiej.

Dlaczego młynek ma znaczenie

- Młynek z żarnami stożkowymi lub płaskimi miele równomiernie. Nożowy „młynek” sieka kawę na pył i duże kawałki, a smak jest nierówny.
- Każdy młynek ma inną skalę. Tabela opisuje efekt, a nie liczbę na młynku: zacznij od środka zakresu dla danej metody i dopracuj.
- Mielona kawa traci aromat w ciągu kilku minut. Miel zawsze tylko porcję, którą od razu zaparzysz.