Průvodce přípravou kávy

Espresso, moka, french press, filtr, AeroPress a cold brew – poměry, mletí, teploty a časy

Tři pravidla platí pro všechny metody: **vážit** (kávu i vodu, 1 ml vody = 1 g), **mlít těsně před přípravou** a používat **měkčí filtrovanou vodu** (ne destilovanou). Hodnoty jsou výchozí body, doladíte je chutí.

Metoda	Káva : voda	Příklad	Mletí	Voda	Čas
Espresso	1 : 2	18 g → 36 g v šálku	jemné	92–94 °C	25–32 s
Moka konvička	cca 1 : 7–8	3porcová: 15–17 g, 120–150 ml	jemně střední	předehřátá	3–5 min
French press	1 : 15–16	30 g / 480 ml	hrubé	93–96 °C	4 min
Filtr V60 / Kalita	1 : 16	15 g / 250 ml	střední	92–96 °C	2:30–3:30
Chemex	1 : 15–16	30 g / 480 ml	středně hrubé	93–96 °C	4–5 min
AeroPress	1 : 14–16	15 g / 230 ml	jemně střední	85–92 °C	1:30–2:00
Překapávač (batch)	60 g / 1 l	30 g / 500 ml	střední	podle stroje	4–6 min
Cold brew	1 : 8 (koncentrát)	100 g / 800 ml	hrubé	studená	12–18 h v lednici

Espresso

1. Kávovar nahřejte (páková 20–30 min), páku nechte ve skupině.
2. Namelte 18 g, rozprostřete a rovnoměrně utlačte.
3. Extrahujte do šálku na váze, zastavte při 36 g. Čas by měl být 25–32 s.
4. Kyselé a rychlé? Melte jemněji. Hořké a pomalé? Melte hruběji.

Moka konvička

1. Do spodní nádobky nalijte horkou vodu po spodní hranu pojistného ventilu.
2. Sítko naplňte kávou volně, uhlaďte, **neutlačujte**.
3. Sešroubujte (utěrkou, je horká), dejte na střední plamen s otevřeným víkem.
4. Jakmile káva začne syčet a prskat, sundejte konvičku a spodek ochlaďte pod tekoucí vodou. Zastavíte tím přepalování.

French press

1. Hrubě mletou kávu zalijte celým objemem vody, krátce zamíchejte.
2. Po 4 minutách rozbijte lžící krustu a sundejte pěnu z hladiny.
3. Pomalu stlačte píst jen k hladině a hned celé nalijte, jinak káva dál hořkne.

Filtr V60

1. Papírový filtr propláchněte horkou vodou (odstraní papírovou chuť, nahřeje nádobu), vodu vylijte.
2. Kávu zalijte dvojnásobkem vody (30 g na 15 g kávy) a nechte 30–45 s „vykvést“ (bloom).
3. Dolévejte pomalu kruhovým pohybem ve 2–3 dávkách do 250 g.
4. Celkový čas 2:30–3:30. Rychle a kysele = jemněji, pomalu a hořce = hruběji.

AeroPress

1. Vložte papírový filtr, propláchněte, sestavte na hrnek.
2. 15 g kávy, zalijte 230 g vody o teplotě 85–92 °C, zamíchejte.
3. Po 1 minutě nasaďte píst a pomalu tlačte 20–30 s, přestaňte při zasyčení.

Cold brew

1. Hrubě mletou kávu smíchejte se studenou vodou v poměru 1 : 8.
2. Nechte 12–18 hodin v lednici, pak přefiltrujte přes papírový filtr.
3. Koncentrát řeďte vodou nebo mlékem 1 : 1, v lednici vydrží několik dní.

> Kávu, mlýnky a pomůcky pro všechny metody najdete na greenplantation.eu.