Poradnik parzenia kawy

Espresso, kawiarka, french press, przelew, AeroPress i cold brew – proporcje, mielenie, temperatury i czasy

Trzy zasady obowiązują przy każdej metodzie: **ważyć** (kawę i wodę, 1 ml wody = 1 g), **mielić tuż przed parzeniem** i używać **miękkiej, filtrowanej wody** (nie destylowanej). Wartości to punkt wyjścia, resztę dopracujesz smakiem.

Metoda	Kawa : woda	Przykład	Mielenie	Woda	Czas
Espresso	1 : 2	18 g → 36 g w filiżance	drobne	92–94 °C	25–32 s
Kawiarka (moka)	ok. 1 : 7–8	na 3 porcje: 15–17 g, 120–150 ml	średnio drobne	podgrzana	3–5 min
French press	1 : 15–16	30 g / 480 ml	grube	93–96 °C	4 min
Przelew V60 / Kalita	1 : 16	15 g / 250 ml	średnie	92–96 °C	2:30–3:30
Chemex	1 : 15–16	30 g / 480 ml	średnio grube	93–96 °C	4–5 min
AeroPress	1 : 14–16	15 g / 230 ml	średnio drobne	85–92 °C	1:30–2:00
Ekspres przelewowy	60 g / 1 l	30 g / 500 ml	średnie	wg urządzenia	4–6 min
Cold brew	1 : 8 (koncentrat)	100 g / 800 ml	grube	zimna	12–18 h w lodówce

Espresso

1. Rozgrzej ekspres (kolbowy 20–30 min), kolbę zostaw w grupie.
2. Zmiel 18 g, rozprowadź i równomiernie ubij.
3. Parz do filiżanki stojącej na wadze, zatrzymaj przy 36 g. Czas powinien wynosić 25–32 s.
4. Kwaśne i szybkie? Miel drobniej. Gorzkie i wolne? Miel grubiej.

Kawiarka (moka)

1. Do dolnego zbiornika wlej gorącą wodę do dolnej krawędzi zaworu bezpieczeństwa.
2. Sitko napełnij kawą luźno, wyrównaj, **nie ubijaj**.
3. Skręć kawiarkę (przez ściereczkę, jest gorąca), postaw na średnim ogniu z otwartą pokrywką.
4. Gdy kawa zacznie syczeć i parskać, zdejmij kawiarkę i schłodź dolną część pod bieżącą wodą. Zatrzymasz w ten sposób przypalanie.

French press

1. Grubo zmieloną kawę zalej całą ilością wody, krótko zamieszaj.
2. Po 4 minutach rozbij łyżką skorupkę i zbierz piankę z powierzchni.
3. Powoli dociśnij tłok tylko do powierzchni i od razu przelej całość, inaczej kawa dalej gorzknieje.

Przelew V60

1. Papierowy filtr przepłucz gorącą wodą (usuwa papierowy posmak, podgrzewa naczynie), wodę wylej.
2. Kawę zalej dwukrotnością wody (30 g na 15 g kawy) i odczekaj 30–45 s na „rozkwit” (bloom).
3. Dolewaj powoli ruchem okrężnym w 2–3 porcjach do 250 g.
4. Łączny czas 2:30–3:30. Szybko i kwaśno = drobniej, wolno i gorzko = grubiej.

AeroPress

1. Włóż papierowy filtr, przepłucz, ustaw na kubku.
2. 15 g kawy zalej 230 g wody o temperaturze 85–92 °C, zamieszaj.
3. Po 1 minucie załóż tłok i powoli wciskaj przez 20–30 s, przestań, gdy usłyszysz syk.

Cold brew

1. Grubo zmieloną kawę wymieszaj z zimną wodą w proporcji 1 : 8.
2. Zostaw na 12–18 godzin w lodówce, potem przefiltruj przez papierowy filtr.
3. Koncentrat rozcieńczaj wodą lub mlekiem 1 : 1, w lodówce wytrzyma kilka dni.

> Kawę, młynki i akcesoria do wszystkich metod znajdziesz na greenplantation.pl.