Tabulka hrubosti mletí

Jak jemně mlít pro jednotlivé způsoby přípravy

Hrubost	Připomíná	Metoda	Doba kontaktu s vodou
Extra jemné	pudr, mouka	turecká káva (džezva)	do 3 min, vaří se
Jemné	jemný písek	espresso	25–32 s pod tlakem
Jemně střední	jemná sůl	moka konvička, AeroPress	1–5 min
Střední	písek	filtr V60, Kalita, překapávač	2:30–5 min
Středně hrubé	hrubý písek	Chemex, velké dávky filtru	4–5 min
Hrubé	hrubá mořská sůl	french press, cupping	4 min
Extra hrubé	drcený pepř	cold brew	12–18 h

Pravidlo

Čím kratší je kontakt kávy s vodou, tím jemněji se mele. Když káva chutná **kysele, slaně nebo prázdně**, je podextrahovaná: melte jemněji. Když chutná **hořce, svíravě nebo vysušeně**, je přeextrahovaná: melte hruběji.

Proč na mlýnku záleží

- Kónický nebo plochý kotoučový mlýnek mele rovnoměrně. Nožový „mlýnek“ kávu seká na prach i velké kusy a chuť je nevyrovnaná.
- Každý mlýnek má jinou stupnici. Tabulka popisuje výsledek, ne číslo na mlýnku: začněte uprostřed rozsahu pro danou metodu a doladťe.
- Mletá káva ztrácí aroma během minut. Melte vždy jen dávku, kterou hned připravíte.