Nastavenie mlynčeka a espressa

Ako vyladiť extrakciu, kalibrovať každý deň a riešiť najčastejšie chyby

1. Východiskový recept

Parameter	Východisková hodnota	Poznámka
Dávka mletej kávy	18 g (dvojité sitko)	podľa sitka 16–20 g; vážiť na 0,1 g
Výťažok v šálke	36 g	pomer 1:2; svetlejšie praženie 1:2,2–2,5, tmavšie 1:1,5–2
Čas extrakcie	25–32 s	od spustenia čerpadla
Teplota vody	92–94 °C	svetlé praženie vyššie, tmavé nižšie
Tlak	9 bar	kontrola na manometri skupiny
Voda	tvrdosť cca 4–6 °dH	filter podľa merania tvrdosti

> Recept je východiskový bod. Rozhoduje chuť: kyslé a riedke espresso = podextrahované, horké, sťahujúce a prázdne = preextrahované.

2. Postup prípravy

1. Páku vyberte, vytrite dosucha, krátko prepláchnite skupinu (flush).
2. Zomeľte dávku a odvážte ju, upravte o desatiny gramu.
3. Kávu rozprestrite (distribúcia), utlačte rovno (tamper), netreba tlačiť silou, hlavne rovnomerne.
4. Okraj páky očistite, nasaďte a hneď spustite extrakciu.
5. Šálka na váhe: zastavte pri cieľovom výťažku, sledujte čas.
6. Ochutnajte a zapíšte dávku, výťažok a čas.

3. Ladenie – čo zmeniť

Prejav	Príčina	Úprava
Tečie rýchlo (pod 22 s), kyslé, riedke	príliš hrubé mletie	mlieť jemnejšie o malý krok
Tečie pomaly (nad 35 s), horké, sťahujúce	príliš jemné mletie	mlieť hrubšie o malý krok
Čas v poriadku, ale kyslé	nízky výťažok alebo teplota	predĺžiť výťažok o 2–4 g, prípadne +1 °C
Čas v poriadku, ale horké	príliš dlhý výťažok	skrátiť výťažok o 2–4 g, prípadne −1 °C
Tečie nerovnomerne, strieka z bezodnej páky	channeling	lepšia distribúcia, rovný tamping, čistý mlynček
Slabé telo	malá dávka	zvýšiť dávku o 0,5–1 g a znovu doladiť mletie

Meňte vždy **jednu premennú** a po zmene mletia vyhoďte 1–2 dávky, aby sa z mlynčeka vysypala káva mletá na staré nastavenie.

4. Mlynček

- Nastavenie posúvajte po malých krokoch, pri krokových mlynčekoch o jeden stupeň.
- Jemnejšie mletie nastavujte za chodu motora, aby sa kotúče nezablokovali zrnami.
- Do zásobníka dávajte len kávu na zmenu: zrná na vzduchu a v teple rýchlo strácajú arómu.
- Teplota v prevádzke a vlhkosť menia mletie počas dňa. Kontrolujte extrakciu po otvorení a pri zmene počasia.
- Mlecie kotúče sa opotrebujú (orientačne po stovkách kilogramov kávy podľa typu mlynčeka). Keď sa chuť zhoršuje a mletie treba stále zjemňovať, kotúče vymeňte.

5. Denná kalibrácia

Dátum	Káva / dátum praženia	Dávka g	Výťažok g	Čas s	Mletie	Chuť	Kto

6. Mlieko

- Mlieko vychladené, kanvička studená, plniť po výšku výlevky.
- Najprv krátko vpúšťať vzduch (syčanie), potom ponoriť trysku a mlieko roztočiť do víru.
- Cieľová teplota 55–65 °C, nikdy nad 70 °C: mlieko stráca sladkosť a pena sa rozpadá.
- Napenené mlieko hneď použite, opakovane sa nenapeňuje.

7. Káva po pražení

Espresso z čerstvo praženej kávy je často nestabilné. Odporúčame kávu na espresso nechať odpočinúť približne 7–10 dní po pražení a spotrebovať ju do 4–6 týždňov. Objednávajte preto v menších dávkach častejšie.