Jak wybrać kawę według smaku

Pochodzenie, obróbka i palenie w prostych słowach – i co z tego wynika dla Twojej filiżanki

Co lubisz?

Chcesz	Szukaj	Pasuje do
Czekolady, orzechów, niskiej kwasowości	Brazylia, Peru, Indie; średnio ciemne palenie; mieszanki do espresso	espresso, z mlekiem, kawiarka
Karmelu, słodyczy, równowagi	Kolumbia, Gwatemala, Kostaryka, Salwador; średnie palenie; obróbka honey	espresso i przelew
Owoców, kwiatów, świeżej kwasowości	Etiopia, Kenia, Rwanda; jasne palenie; obróbka myta	przelew, AeroPress, jasne espresso
Wyrazistych owoców, wina, słodyczy	kawy obrabiane naturalnie (natural) z Etiopii, Brazylii lub Kolumbii	przelew, espresso dla odważnych
Pełnego body, goryczki, gęstej cremy	mieszanki z udziałem robusty, ciemniejsze palenie, styl włoski	espresso, z mlekiem
Bez kofeiny	kawy bezkofeinowe (Swiss Water, CO_2, trzcina cukrowa)	zawsze, także wieczorem

Arabika i robusta

- **Arabika**: więcej słodyczy i kwasowości, szersza paleta smaków, mniej kofeiny.
- **Robusta**: bardziej gorzka, ziemista, gęstsza crema, mniej więcej dwa razy więcej kofeiny. W mieszance nadaje espresso body.

Obróbka

Metoda	Jak się ją prowadzi	Smak
Myta (washed)	miąższ się usuwa, a ziarno fermentuje i jest płukane	czysty, jasna kwasowość, wyraźne pochodzenie
Naturalna (natural)	owoc suszy się w całości, ziarno wyjmuje się dopiero po wysuszeniu	słodki, owocowy, czasem winny
Honey	miąższ usuwa się tylko częściowo, warstwa śluzu zostaje podczas suszenia	słodki, okrągły, pomiędzy obiema

Stopień palenia

Palenie	Smak	Parzenie
Jasne	owoce, kwiaty, kwasowość, herbata	przelew, AeroPress, Chemex
Średnie	słodycz, karmel, równowaga	uniwersalne, espresso i przelew
Średnio ciemne do ciemnego	czekolada, orzechy, goryczka, pełne body	espresso, kawiarka, z mlekiem

Świeżość

- Kupuj kawę ziarnistą z datą palenia. Najlepsza jest mniej więcej 1–6 tygodni po paleniu (espresso raczej od 7. dnia).
- Przechowuj w zamkniętym opakowaniu z zaworkiem, w suchym i ciemnym miejscu, nie w lodówce.
- Kupuj ilość na 2–4 tygodnie.

> Nie wiesz, co wybrać? Wypróbuj zestaw degustacyjny kilku kaw na greenplantation.pl albo napisz do nas, chętnie doradzimy.