Green Plantation

DO POBRANIA ZA DARMO

Poradnik parzenia kawy

Proporcje, stopień mielenia, temperatury i czasy dla espresso, przelewu, french pressa i kawiarki

Dobra kawa opiera się na czterech liczbach: ile kawy, ile wody, jak drobno zmielonej i jak długo trwa ekstrakcja. Zacznij od wartości z tabeli, a potem zmieniaj zawsze tylko jedną rzecz.

Tabela parzenia

Metoda	Kawa i woda	Mielenie	Temperatura	Czas
Espresso	18 g kawy → 36 g napoju (1 : 2)	drobne	90–94 °C	25–30 s
Kawiarka (moka)	sitko napełnić luźno, bez ubijania	drobniejsze średnie	do dolnego zbiornika gorąca woda	4–5 min na średnim ogniu
Przelew (V60, Kalita)	60–65 g na 1 l (1 : 15 do 1 : 17)	średnio drobne	92–96 °C	2:30–3:30 min
Chemex	60 g na 1 l	średnio grube	93–96 °C	3:30–4:30 min
French press	60 g na 1 l (1 : 16)	grube	93–96 °C	4 min
AeroPress	15 g na 220 ml	drobne do średniego	85–92 °C	1:30–2 min
Tygielek (kawa po turecku)	7 g na 70 ml	bardzo drobne (jak mąka)	zacząć od zimnej wody	powoli podgrzać tuż poniżej wrzenia
Cold brew	80–100 g na 1 l (1 : 10 do 1 : 12)	grube	zimna woda	12–18 h w lodówce

Kawę i wodę najlepiej ważyć. Waga kuchenna z dokładnością do 0,1 g to najtańsze ulepszenie, które zmieni smak kawy bardziej niż nowy ekspres.

Dostrajanie smaku

Co czujesz w filiżance	Co to oznacza	Co zmienić
kwaśność, słoność, wodniste ciało	kawa niedoekstrahowana	mielić drobniej, wydłużyć czas, podnieść temperaturę
gorycz, cierpkość, suchy finisz	kawa przeekstrahowana	mielić grubiej, skrócić czas, obniżyć temperaturę
słaby, wodnisty smak	za mało kawy	dodać kawy (zmienić proporcję), nie czasu
espresso leci za szybko	grube mielenie lub za mało kawy	drobniejsze mielenie, uzupełnić dawkę, ubijać równo
espresso kapie lub nie leci	za drobne mielenie	mielić grubiej

Krok po kroku: przelew V60

1. Papierowy filtr przepłucz gorącą wodą, ogrzejesz przy tym także dzbanek. Wodę wylej.

2. Wsyp 15 g średnio drobno zmielonej kawy i wyrównaj powierzchnię.
3. Zalej 30–40 g wody (preinfuzja) i odczekaj 30–40 s, kawa uwolni dwutlenek węgla.
4. Mniejszymi porcjami, ruchem okrężnym, dolewaj do łącznie 250 g wody.
5. Całkowity czas powinien wynosić 2:30–3:30 min. Jeśli woda przepływa szybciej, miel drobniej.

Krok po kroku: kawiarka

1. Do dolnego zbiornika wlej gorącą wodę do zaworu bezpieczeństwa. Kawa się wtedy nie przypali.
2. Sitko napełnij kawą do pełna, nie ubijaj jej.
3. Skręć kawiarkę (uwaga, jest gorąca) i postaw na średnim ogniu z otwartą pokrywką.
4. Gdy kawa zacznie syczeć i parskać, zdejmij kawiarkę z kuchenki. Dno możesz schłodzić pod bieżącą wodą, ekstrakcja się zatrzyma.

Woda

- Kawa to w 98 % woda. Używaj filtrowanej wody bez posmaku chloru.
- Bardzo twarda woda tłumi smak i zakamienia ekspres, woda destylowana daje płaski smak i szkodzi urządzeniu. Idealna jest woda średnio miękka.
- Wody do przelewu nie gotuj wielokrotnie, po zagotowaniu odstaw ją na 30–60 s.

Przechowywanie kawy

- Ziarna przechowuj w nieprzezroczystym, szczelnym pojemniku, w chłodnym i ciemnym miejscu.
- Nie używaj lodówki, przy każdym wyjęciu na kawie skrapla się wilgoć, a kawa chłonie zapachy.
- Miel tuż przed parzeniem. Zmielona kawa traci aromat w ciągu kilkudziesięciu minut.
- Otwarte opakowanie zużyj najlepiej w ciągu 4–6 tygodni. Świeżo paloną kawę do espresso zostaw po paleniu na 7–14 dni, kawę do przelewu można pić wcześniej.

Wartości są zaleceniami wyjściowymi. Każda kawa i każdy młynek zachowują się trochę inaczej, dlatego smak dopracuj według tabeli „Dostrajanie smaku”.
Więcej poradników i materiałów za darmo znajdziesz na www.greenplantation.pl