Jak vybrat kávu podle chuti

Původ, zpracování a pražení srozumitelně – a co z toho plyne pro váš šálek

Co máte rádi?

Chcete	Hledejte	Hodí se na
Čokoládu, oříšky, nízkou kyselost	Brazílie, Peru, Indie; středně tmavé pražení; směsi pro espresso	espresso, s mlékem, moka
Karamel, sladkost, vyváženost	Kolumbie, Guatemala, Kostarika, Salvador; střední pražení; honey zpracování	espresso i filtr
Ovoce, květy, svěží kyselinku	Etiopie, Keňa, Rwanda; světlé pražení; promývané zpracování	filtr, AeroPress, světlé espresso
Výrazné ovoce, víno, sladkost	přírodně zpracované (natural) kávy z Etiopie, Brazílie nebo Kolumbie	filtr, espresso pro odvážné
Plné tělo, hořkost, hustou cremu	směsi s podílem robusty, tmavší pražení, italský styl	espresso, s mlékem
Bez kofeinu	bezkofeinové kávy (Swiss Water, CO_2, cukrová třtina)	kdykoliv, i večer

Arabica a robusta

- **Arabica**: víc sladkosti a kyselinky, širší paleta chutí, méně kofeinu.
- **Robusta**: hořčí, zemitější, hustší crema, přibližně dvojnásobek kofeinu. Ve směsi dodá espressu tělo.

Zpracování

Metoda	Jak se dělá	Chuť
Promývaná (washed)	dužina se odstraní a zrno se fermentuje a promyje	čistá, jasná kyselinka, výrazný původ
Přírodní (natural)	plod se suší celý, zrno ho opustí až po usušení	sladká, ovocná, někdy vinná
Honey	dužina se odstraní jen zčásti, slizová vrstva zůstane při sušení	sladká, kulatá, mezi oběma

Stupeň pražení

Pražení	Chuť	Příprava
Světlé	ovoce, květy, kyselinka, čaj	filtr, AeroPress, Chemex
Střední	sladkost, karamel, vyváženost	univerzální, espresso i filtr
Středně tmavé až tmavé	čokoláda, oříšky, hořkost, plné tělo	espresso, moka, s mlékem

Čerstvost

- Kupujte zrnkovou kávu s datem pražení. Nejlepší je přibližně 1–6 týdnů po pražení (espresso spíš od 7. dne).
- Skladujte v uzavřeném obalu s ventilkem, v suchu a temnu, ne v lednici.
- Kupujte množství na 2–4 týdny.

> Nevíte si rady? Vyzkoušejte degustační balení několika káv na greenplantation.eu nebo nám napište, rádi poradíme.