A daráló és az eszpresszó beállítása

Hogyan hangolja az extrakciót, kalibráljon naponta és javítsa a leggyakoribb hibákat

1. Alaprecept

Paraméter	Kiinduló érték	Megjegyzés
Őrölt kávé adagja	18 g (dupla szűrőkosár)	kosártól függően 16–20 g; 0,1 g pontossággal mérje
Kifolyt mennyiség a csészében	36 g	arány 1:2; világosabb pörkölés 1:2,2–2,5, sötétebb 1:1,5–2
Extrakciós idő	25–32 s	a szivattyú indításától
Víz hőmérséklete	92–94 °C	világos pörkölésnél magasabb, sötétnél alacsonyabb
Nyomás	9 bar	ellenőrzés a főzőfej manométerén
Víz	keménység kb. 4–6 °dH	szűrő a mért keménység szerint

> A recept kiindulópont. Az íz dönt: savanyú és híg eszpresszó = alulextrahált; keserű, fanyar és üres = túlextrahált.

2. Elkészítés

1. Vegye ki a karos szűrőt, törölje szárazra, röviden öblítse át a főzőfejet (flush).
2. Őrölje le az adagot és mérje le, tized grammokkal korrigáljon.
3. Terítse el a kávét (disztribúció), és tömörítse egyenesen (tamper). Nem kell erősen nyomni, a lényeg az egyenletesség.
4. Tisztítsa meg a karos szűrő peremét, helyezze be, és azonnal indítsa az extrakciót.
5. Csésze a mérlegen: a célmennyiségnél állítsa le, figyelje az időt.
6. Kóstolja meg, és jegyezze fel az adagot, a kifolyt mennyiséget és az időt.

3. Hangolás – mit változtasson

Tünet	Ok	Teendő
Gyorsan folyik (22 s alatt), savanyú, híg	túl durva őrlés	kis lépéssel finomabbra őrölni
Lassan folyik (35 s felett), keserű, fanyar	túl finom őrlés	kis lépéssel durvábbra őrölni
Az idő rendben, de savanyú	kevés kifolyt mennyiség vagy alacsony hőfok	kifolyt mennyiség +2–4 g, esetleg +1 °C
Az idő rendben, de keserű	túl sok kifolyt mennyiség	kifolyt mennyiség −2–4 g, esetleg −1 °C
Egyenetlenül folyik, fröcsköl a fenék nélküli szűrőből	channeling	jobb eloszlatás, egyenes tömörítés, tiszta daráló
Gyenge test	túl kicsi adag	adag +0,5–1 g, majd az őrlés újrahangolása

Mindig csak **egy változót** módosítson, és őrlésállítás után dobjon ki 1–2 adagot, hogy a régi beállítással őrölt kávé kiürüljön a darálóból.

4. A daráló

- A beállítást kis lépésekben változtassa, fokozatos darálónál egy fokozattal.
- Finomabb őrlésre csak járó motor mellett állítson, hogy a szemek ne akasszák meg az őrlőtárcsákat.
- A tartályba csak egy műszakra elég kávét tegyen: a levegőn és melegben a szemek gyorsan veszítenek aromájukból.
- A helyiség hőmérséklete és páratartalma napközben megváltoztatja az őrlést. Nyitás után és időjárás-változáskor ellenőrizze az extrakciót.
- Az őrlőtárcsák kopnak (a daráló típusától függően nagyjából több száz kilogramm kávé után). Ha romlik az íz, és egyre finomabbra kell állítani, cserélje ki őket.

5. Napi kalibrálás

Dátum	Kávé / pörkölés napja	Adag g	Kifolyt g	Idő s	Őrlés	Íz	Ki

6. Tej

- Hűtött tej, hideg kancsó, a kiöntő tövéig töltve.
- Először röviden engedjen be levegőt (sziszegés), majd merítse be a gőzcsövet, és forgassa örvénybe a tejet.
- Célhőmérséklet 55–65 °C, soha 70 °C felett: a tej veszít édességéből, a hab összeesik.
- A habosított tejet azonnal használja fel, újra nem habosítható.

7. A kávé pörkölés után

A frissen pörkölt kávéból készült eszpresszó gyakran instabil. Javasoljuk, hogy az eszpresszókávét pörkölés után kb. 7–10 napig pihentesse, és 4–6 héten belül használja fel. Ezért inkább kisebb adagokban, gyakrabban rendeljen.