Kávékészítési útmutató

Eszpresszó, kotyogós, french press, filter, AeroPress és cold brew – arányok, őrlés, hőmérséklet és idő

Három szabály minden módszerre érvényes: **mérjen** (kávét és vizet is, 1 ml víz = 1 g), **közvetlenül főzés előtt őröljön**, és használjon **lágyabb, szűrt vizet** (nem desztilláltat). Az értékek kiindulópontok, a többit ízlés szerint hangolja.

Módszer	Kávé : víz	Példa	Őrlés	Víz	Idő
Eszpresszó	1 : 2	18 g → 36 g a csészében	finom	92–94 °C	25–32 s
Kotyogós	kb. 1 : 7–8	3 adagos: 15–17 g, 120–150 ml	közepesen finom	előmelegített	3–5 perc
French press	1 : 15–16	30 g / 480 ml	durva	93–96 °C	4 perc
Filter V60 / Kalita	1 : 16	15 g / 250 ml	közepes	92–96 °C	2:30–3:30
Chemex	1 : 15–16	30 g / 480 ml	közepesen durva	93–96 °C	4–5 perc
AeroPress	1 : 14–16	15 g / 230 ml	közepesen finom	85–92 °C	1:30–2:00
Filteres gép	60 g / 1 l	30 g / 500 ml	közepes	gép szerint	4–6 perc
Cold brew	1 : 8 (koncentrátum)	100 g / 800 ml	durva	hideg	12–18 óra hűtőben

Eszpresszó

1. Melegítse fel a gépet (karos gép 20–30 perc), a szűrőtartót hagyja a fejben.
2. Őröljön 18 g kávét, terítse el és egyenletesen tömörítse.
3. Főzzön mérlegen álló csészébe, 36 g-nál állítsa le. Az idő 25–32 s legyen.
4. Savanyú és gyors? Őröljön finomabbra. Keserű és lassú? Őröljön durvábbra.

Kotyogós

1. Az alsó tartályba öntsön forró vizet a biztonsági szelep alsó széléig.
2. A szűrőt lazán töltse meg kávéval, simítsa el, **ne tömörítse**.
3. Csavarja össze (konyharuhával, mert forró), tegye közepes lángra nyitott fedéllel.
4. Amint a kávé sistergni és köpködni kezd, vegye le a kotyogóst, és az alját hűtse le folyó víz alatt. Így megállítja a kávé égését.

French press

1. A durvára őrölt kávét öntse fel a teljes vízmennyiséggel, röviden keverje meg.
2. 4 perc után kanállal törje fel a kávéréteget, és szedje le a habot a felszínről.
3. A dugattyút lassan csak a felszínig nyomja le, és azonnal töltse ki az egészet, különben a kávé tovább keseredik.

Filter V60

1. A papírszűrőt öblítse át forró vízzel (eltünteti a papírízt, felmelegíti az edényt), a vizet öntse ki.
2. A kávét öntse fel kétszeres mennyiségű vízzel (15 g kávéra 30 g), és hagyja 30–45 s-ig „virágozni” (bloom).
3. Lassan, körkörös mozdulattal öntsön utána 2–3 részletben 250 g-ig.
4. Teljes idő 2:30–3:30. Gyors és savanyú = finomabbra, lassú és keserű = durvábbra.

AeroPress

1. Helyezze be a papírszűrőt, öblítse át, állítsa a bögrére.
2. 15 g kávét öntsön fel 230 g 85–92 °C-os vízzel, keverje meg.
3. 1 perc után helyezze fel a dugattyút, és 20–30 s alatt lassan nyomja le. A sziszegésnél álljon meg.

Cold brew

1. A durvára őrölt kávét keverje össze hideg vízzel 1 : 8 arányban.
2. Hagyja 12–18 órán át a hűtőben, majd szűrje át papírszűrőn.
3. A koncentrátumot hígítsa vízzel vagy tejjel 1 : 1 arányban, a hűtőben néhány napig eláll.

> Kávét, darálókat és eszközöket minden módszerhez a gpkave.hu oldalon talál.