Green Plantation

INGYENESEN LETÖLTHETŐ

Kávéfőzési útmutató

Arányok, őrlési finomság, hőmérséklet és idő espressóhoz, filterhez, french presshez és kotyogóshoz

A jó kávé négy számon múlik: mennyi kávé, mennyi víz, milyen finomra őrölve és mennyi ideig tart a kioldás. Kezdje a táblázat értékeivel, majd mindig csak egy dolgot változtasson.

Elkészítési táblázat

Módszer	Kávé és víz	Őrlés	Hőmérséklet	Idő
Espresso	18 g kávé → 36 g ital (1 : 2)	finom	90–94 °C	25–30 mp
Kotyogós kávéfőző	a szűrőt lazán megtölteni, tömörítés nélkül	finomabb közepes	az alsó tartályba forró víz	4–5 perc közepes lángon
Filter (V60, Kalita)	60–65 g 1 l-re (1 : 15 – 1 : 17)	közepesen finom	92–96 °C	2:30–3:30 perc
Chemex	60 g 1 l-re	közepesen durva	93–96 °C	3:30–4:30 perc
French press	60 g 1 l-re (1 : 16)	durva	93–96 °C	4 perc
AeroPress	15 g 220 ml-re	finom vagy közepes	85–92 °C	1:30–2 perc
Dzsezva (török kávé)	7 g 70 ml-re	nagyon finom (mint a liszt)	hideg vízzel kezdeni	lassan melegíteni közvetlenül forrás alá
Cold brew	80–100 g 1 l-re (1 : 10 – 1 : 12)	durva	hideg víz	12–18 óra hűtőben

A kávét és a vizet lehetőleg mérje le. A 0,1 g pontosságú konyhai mérleg a legolcsóbb fejlesztés, amely jobban megváltoztatja a kávé ízét, mint egy új kávéfőző.

Ízhangolás

Amit a csészében érez	Mit jelent	Mit változtasson
savasság, sósság, vékony test	alulextrahált kávé	finomabb őrlés, hosszabb idő, magasabb hőmérséklet
keserűség, fanyarság, száraz lecsengés	túlextrahált kávé	durvább őrlés, rövidebb idő, alacsonyabb hőmérséklet
gyenge, vizes íz	kevés kávé	több kávé (arány módosítása), nem több idő
az espresso túl gyorsan folyik	durva őrlés vagy kevés kávé	finomabb őrlés, nagyobb adag, egyenletes tömörítés
az espresso csepeg vagy nem folyik	túl finom őrlés	durvább őrlés

Lépésről lépésre: V60 filter

1. A papírszűrőt öblítse át forró vízzel, ezzel a kancsót is felmelegíti. A vizet öntse ki.

2. Szórjon bele 15 g közepesen finomra őrölt kávét, és egyengesse el a felszínét.
3. Öntsön rá 30–40 g vizet (előáztatás), és várjon 30–40 mp-et, a kávé szén-dioxidot enged ki.
4. Kisebb adagokban, körkörös mozdulattal öntse fel összesen 250 g vízre.
5. A teljes idő 2:30–3:30 perc legyen. Ha a víz gyorsabban folyik át, őröljön finomabbra.

Lépésről lépésre: kotyogós kávéfőző

1. Az alsó tartályba öntsön forró vizet a biztonsági szelepig. Így a kávé nem ég oda.
2. A szűrőt töltse meg kávéval színültig, ne tömörítse.
3. Csavarja össze a kávéfőzőt (vigyázat, forró), és tegye közepes lángra nyitott fedéllel.
4. Amint a kávé sistergni és köpködni kezd, vegye le a tűzhelyről. Az alját folyó víz alatt lehűtheti, a kioldás leáll.

Víz

- A kávé 98 %-a víz. Használjon szűrt, klórízmentes vizet.
- A nagyon kemény víz tompítja az ízt és vízköves lesz tőle a gép, a desztillált víz lapos ízt ad és árt a gépnek. Az ideális a közepesen lágy víz.
- A filterhez való vizet ne forralja többször, forralás után hagyja 30–60 mp-ig állni.

A kávé tárolása

- A szemes kávét átlátszatlan, légmentesen záródó edényben, hűvös, sötét helyen tárolja.
- Ne használja a hűtőt, minden kivételkor nedvesség csapódik le a kávén, és átveszi a szagokat.
- Közvetlenül az elkészítés előtt őröljön. Az őrölt kávé néhány tíz perc alatt veszít az aromájából.
- A felbontott csomagot lehetőleg 4–6 héten belül fogyassza el. A frissen pörkölt espresso kávét pörkölés után hagyja 7–14 napig pihenni, a filterkávé hamarabb is fogyasztható.

Az értékek kiinduló ajánlások. Minden kávé és minden daráló kicsit másként viselkedik, ezért az ízt az „Ízhangolás” táblázat szerint finomítsa.
További útmutatók és ingyenes anyagok: www.gpkave.hu