Őrlési fokozat táblázat

Milyen finomra őröljön az egyes elkészítési módokhoz

Őrlés	Olyan, mint	Módszer	Érintkezés a vízzel
Extra finom	porcukor, liszt	török kávé (dzsezva)	max. 3 perc, forralva
Finom	finom homok	eszpresszó	25–32 s nyomás alatt
Közepesen finom	finom só	kotyogós, AeroPress	1–5 perc
Közepes	homok	filter V60, Kalita, filteres gép	2:30–5 perc
Közepesen durva	durva homok	Chemex, nagy adag filter	4–5 perc
Durva	durva tengeri só	french press, cupping	4 perc
Extra durva	tört bors	cold brew	12–18 óra

A szabály

Minél rövidebb ideig érintkezik a kávé a vízzel, annál finomabbra kell őrölni. Ha a kávé **savanyú, sós vagy üres**, akkor alulextrahált: őröljön finomabbra. Ha **keserű, fanyar vagy kiszárító**, akkor túlextrahált: őröljön durvábbra.

Miért számít a daráló

- A kúpos vagy lapos tárcsás daráló egyenletesen őröl. A késes „daráló” porrá és nagy darabokra szecskázza a kávét, az íz egyenetlen lesz.
- Minden darálónak más a skálája. A táblázat az eredményt írja le, nem a darálón lévő számot: kezdje az adott módszer tartományának közepén, és hangolja.
- Az őrölt kávé perceken belül veszít az aromájából. Mindig csak annyit őröljön, amennyit azonnal elkészít.