Hogyan válasszon kávét íz szerint

Származás, feldolgozás és pörkölés érthetően – és mit jelent ez a csészében

Mit szeret?

Ha ezt szeretné	Ezt keresse	Ehhez illik
Csokoládé, dió, alacsony savasság	Brazília, Peru, India; közepesen sötét pörkölés; eszpresszókeverékek	eszpresszó, tejjel, kotyogós
Karamell, édesség, egyensúly	Kolumbia, Guatemala, Costa Rica, Salvador; közepes pörkölés; honey feldolgozás	eszpresszó és filter
Gyümölcs, virág, friss savasság	Etiópia, Kenya, Ruanda; világos pörkölés; mosott feldolgozás	filter, AeroPress, világos eszpresszó
Erős gyümölcs, bor, édesség	természetes (natural) feldolgozású kávék Etiópiából, Brazíliából vagy Kolumbiából	filter, eszpresszó bátraknak
Testes, keserű, sűrű crema	robusztát is tartalmazó keverékek, sötétebb pörkölés, olasz stílus	eszpresszó, tejjel
Koffeinmentes	koffeinmentes kávék (Swiss Water, CO_2, cukornád)	bármikor, este is

Arabica és robusta

- **Arabica**: több édesség és savasság, szélesebb ízpaletta, kevesebb koffein.
- **Robusta**: keserűbb, földesebb, sűrűbb crema, nagyjából kétszer annyi koffein. Keverékben testet ad az eszpresszónak.

Feldolgozás

Módszer	Hogyan készül	Íz
Mosott (washed)	a gyümölcshúst eltávolítják, a babot erjesztik és átmossák	tiszta, élénk savasság, markáns származás
Natúr (natural)	a termést egészben szárítják, a bab csak száradás után válik ki belőle	édes, gyümölcsös, néha boros
Honey	a gyümölcshúst csak részben távolítják el, a nyálkaréteg a száradáskor rajta marad	édes, kerek, a kettő között

Pörkölési fok

Pörkölés	Íz	Elkészítés
Világos	gyümölcs, virág, savasság, tea	filter, AeroPress, Chemex
Közepes	édesség, karamell, egyensúly	univerzális, eszpresszó és filter
Közepesen sötét – sötét	csokoládé, dió, keserűség, telt test	eszpresszó, kotyogós, tejjel

Frissesség

- Szemes kávét vegyen, pörkölési dátummal. A legjobb nagyjából 1–6 héttel a pörkölés után (eszpresszónak inkább a 7. naptól).
- Szelepes, zárt csomagolásban, száraz, sötét helyen tárolja, ne a hűtőben.
- 2–4 hétre elegendő mennyiséget vásároljon.

> Nem tudja, melyiket válassza? Próbálja ki több kávé kóstolócsomagját a gpkave.hu oldalon, vagy írjon nekünk, szívesen segítünk.