

Η ΣΩΣΤΗ ΕΚΧΥΛΙΣΗ

Το ιδιαίτερο φιλτράντι καφέ εξαρτάται από πολλούς παράγοντες που επηρεάζουν την εκκύλιση: το βαθμό άλεσης, το νερό, τη θερμοκρασία, το χρόνο επαφής καφέ με ζεστό νερό, τον τρόπο διαβροχής, το στροβιλισμό, τα φίλτρα και την καθαριότητα

Hσανάρητη της τέλειας εκκύλισης ζεκινά από το να φρίσουμε ποια είναι τα πιοιτικά καραπιτικά της διαδικασίας αυτής που θέλει σαν στόχο την αβολύτηρη ενός ή περισσότερων δειγμάτων, κοινός ως όρος το «cupping», σε πρώτο επίπεδο για εμπροκτικούς ασκούς και σε δεύτερο για την προφαρμό του σε μια επικρήτη Καφετερίας. Στόχος μας είναι ανά πλάνο ώρα και στηγή να έχουμε ένα φίλητζανο που θα έχει ιδιαίτερη δύνη, ιδιαίτερη γεύση ανεξαρτήτως από το ποιας τα παρουσεύει μέσα στην ημέρα και τις επώνταρικές συνθήκες, αναλυόντας έναν προς έναν τους παράγοντες που επηρεάζουν κάτι τέτοιο το χρόνο επαργίας καρφί με ζεστό νερό, το βαθμό άλεσης, το νερό, τη βεσμουραδιά, κλπ.

Ιδανικές αναλογίες

Το cupping διεξάγεται για οικονομικούς σκοπούς, όπως για να αγοράσουν μεγάλες ποσότητες καφέ από μεγαλειώδεις γεωγραφίες ή για να γίνει χαράντι από roasters και αυτοί θα το "απλώσουν" στην αγορά. Οι πρακτικές που εφαρμόζονται σε όλο τον πλανήτη πρασιδορούνται αμφίμαχα με τις δικές τους μεθόδουλες αντιλήψεις, δηλαδή ανάλογα με την αγορά στην οποία απευθύνεται ο κοθένας. Για τους Ευρωπαίους δοκιμαστές (SCAE) η ιδανική αναλογία είναι 5-5,5 γρ./100 ml. δηλαδή 10-11 γρ./200 ml ενώ για τους SCAA κυμαίνεται στα 8,25 γρ./150 ml. Το Gold Cup και όλα σεντιμένα μέσα από το Coffee Diploma System προκύπτουν σε μετρήσεις με βάση το λίτρο (50-68 γρ./λίτρο). Ωστός για τη συνταγή της "χρυσής κούπας", ισορροπούμε μεταξύ άλλων αιτιών.



Άρθρο των Coffee Lovers
Editors & Trainers. Ο Φώτης
Λέφας είναι Certifier Trainer
για το SCAE Coffee Diploma
System
Φωτ.: Δημήτρος Κοδιώς

Χρόνος επαφής καφέ με νερό

Ο χρόνος της επαφής του καφέ με το ζεστό νερό
βρίσκεται σε μεσαία συνάρτηση με το βαθμό άλεσης,
ώστε να καταλαβασμό το πόσο γρήγορο ή αργά βα-
είναι το πέραμα του νερού μέσα από τον καφέ. Η-
παρη του αλεμάνου καφέ με το ζεστό νερό είναι ει-
ναι για περισσότερο χρόνο απ' όσα πρέπει. Βα γιατί
ποι πολλά στέρεα διαλύτα, εών αν είναι για μηδέτε-
ρα βγαλεί λιγότερα. Ετσι στα πο χοντρά αλεμάνα
χρειάζομετα να έρθει σε επαφή για περισσότερο δι-
άσημα, εών στα πο λεπτά είναι πο μικρός ο χρόνος
επαφής. Άλλη εναλλακτική είναι να αυξημείσωσμε
το γραμματικό ώστε να υπορέσεις να είμαστε πολύ-
στοι, εφιεν με τη λεπτού του στο 25-15%.

Δοκιμή σε coffee dripper

Για να δούμε τα επιθυμητά διαλυτά, θα προχωρήσουμε σε δοκιμές με συγκεκριμένες παραμέτρους, τις ακριβείς μετρήσεις των οποίων καταγράφουμε ώστε αν χρειαστεί να προχωρήσουμε σε αλλαγές να θυμόμαστε τι έχουμε κάνει πριν. Υπολογίζουμε ένα δείγμα 15 γρ. καφέ/300 ml που συνήθως είναι η κούπα του φίλτρου. Ξεκινάμε με έναν τυχαίο βαθμό άλεσης για ένα πρώτο αποτέλεσμα και ανάλογα θα προχωρήσουμε στις βελτιώσεις που πρέπει. Ορίζουμε ως πρώτο πεδίο δοκιμών το coffee dripper. Παίρνουμε νερό βρασμένο ή εάν χρησιμοποιήσουμε το ακροφύσιο της μηχανής, το νερό τη στιγμή που πάει να κοκλάσει, δηλαδή στους 93,5°C (φωτ. 1). Διαβρέχουμε το φίλτρο (φωτ. 2), ρίχνουμε τον καφέ (φωτ. 3) και τον διαβρέχουμε για να διογκωθεί και να απελευθερωθούν κάποια αέρια που δεν θέλουμε να μας επηρεάσουν στην υπόλοιπη διάρκεια της εκκύλισης. Περιμένουμε περίου 15-30 δευτερόλεπτα (όσο πιο φρέσκος είναι ο καφές, τόσο περισσότερο χρόνο χρειάζεται) και μετά συνεχίζουμε τη διαβροχή κυκλικά και σε όλο το φίλτρο (φωτ. 4). Για την ολοκλήρωση της εκκύλισης με τη συγκεκριμένη μέθοδο απαιτούνται 3-5 λεπτά. Τοποθετούμε μια σταγόνα με ειδική σύριγγα στο ρεφρακτόμετρο και βλέπουμε πώς τα επιθυμητά διαλυτά βρίσκονται στο 0,7% (φωτ. 5), δηλαδή παρακάτω από την κλίμακα. Επομένως θα πρέπει να κάνουμε πιο λεπτό βαθμό άλεσης για να μπορέσει το νερό να περάσει πιο αργά και έτοι η μέτρηση μας να ανέβει στο 1,45%.



Η σημασία του νερού

Το νερό ίδιως σε μια εκκύλιου που πραγματοποιείται είτε σε μηχανή φίλτρου, σε coffee dripper, coffee press, chemex εκτός της, μεθόδου espresso και το μπρικ, κυριαρχεί στο τελικό πρότυπο σε πολύ υψηλά ποσοστά της, τάξεως του 98,5%, γεγονός που σημαίνει πως από την σημηνή που δεν έχουμε φροντίδες για τη σωστή ποιότητά του, ούσαρου θα έχουμε αλλοιωμένα αρώματα. Στο θέμα του νερού, πρέπει να δώσουμε έμφαση σε:

- ακληρότητα: Ένα νερό που είναι ακρετά ακληρό, θα "πέσει" πάνω στον καφέ και δεν θα μπορέσει να του αποσύνει στοιχεία για να τα βγάλει στην κούπα. Ένα πάλι πολύ καθαρό νερό (ιωας και παραπάνω απ' όσο χρειάζουμε), θα αποσύνει περισσότερα στοιχεία απ' όσα πρέπει. Η μεγάλη ακληρότητα (μετρέται σε ppm, δηλαδή parts per million) για την παρασκευή του καφέ δεν μπορεί να ξεπερνά τους 18 γαλικούς βαθμούς.
- pH: Ένα pH που κινείται σε πολύ υψηλό επίπεδο θα βγάλει άριντα χαρακτηριστικά στο φίλτρον, ενώ ένα σε υψηλό επίπεδο θα βγάλει επίσης αρνητικά και πικρά στοιχεία. Η ιδανική κλίμακα είναι 6,8 μέχρι 7,8. Για τις μετρήσεις (pH, ppm και μικροζέμες) υπάρχει ένα εύρος εργαλείων που δεν κοστίζουν πολλά, αν και μπορεί κανείς να απευθυνθεί σε κάποιους συνεργάτες για το για τον βοηθότο. Σε κάθε περίπτωση, όμως, η αγορά κάπου υποτιμούδων εξοπλισμού (π.χ. φίλτρα, μετρητής pH), αποτελεί μια μικρή επένδυση που θωρακίζει τη δουλειά του.



• Υπάρχουν πολλές λύσεις για την έλεγχο και την επεξεργασία της ποιότητας του νερού, όπως φίλτρα (αριστερά) και kit.

Δοκιμή σε μηχανή φίλτρου



1



2

Με τις ίδιες παραμέτρους και επίσης τυχαίο βαθμό άλεσης, ορίζουμε ως δεύτερο πεδίο δοκιμής μια μηχανή φίλτρου, χωρικότητας 2,2 λίτρων. Με τα δεύτερα μας να είναι 100 γρ. καφέ/2 λ. (φωτ. 1), και το νερό να έχει pH 7,1, ppm (ακληρότητα) 120, μS (μικροζέμες) 256, τοποθετούμε στον εντατικάπιτο το ειδικό θερμόμετρο. Παρατηρούμε πώς το νερό είναι κρύο από το δίκυπο, μπαίνει στη δεξαμενή και αρχίζει να ζεσταίνεται. Στα 60° η θερμοκρασία είναι 95,8°C (φωτ. 2) και ανεβαίνει, εμφανίζοντας διακυμάνσεις κυρίως επειδή το νερό δεν βγαίνει με συγκεκριμένη ροή. Η διαβροχή διανύει τα 120° και η θερμοκρασία έχει αγγίξει τους 97,7°C (φωτ. 3) κ.ο.κ. Για να ολοκληρωθεί η διαδικασία επικύλιος σε μία μηχανή φίλτρου άνω των 2 λ. όπως

αυτή που χρησιμοποιούμε στη δοκιμή μας, απαιτούνται από 6 έως 7 λεπτά χρόνος εκκύλισης, ανάλογα με τον καφέ, τη θερμοκρασία του νερού και το βαθμό άλεσης. Παίρνουμε από το δεύτερα μας μια σταγόνα με ειδική σύριγγα στο σωστά καλυμπρισμένο ρεφρακτόμετρο (η θερμοκρασία του πρέπει να είναι κάτω από τους 25°C, συνήθως στους 20°C) και βλέπουμε πώς τα επιθυμτά διαλύτα βρίσκονται στο 2,1% (φωτ. 4), αρκετά παραπάνω από τον κλίμακα μας. Άρα η γεύση αυτού του καφέ θα είναι δυνατή και πικρή. Προτεινόμενο βήμα είναι να δοκιμάσουμε έπια πο κοντά βαθμό άλεσης ώστε να μπορέσει το νερό να διαπεράσει ευκολότερα, πο ελεύθερα τον καφέ. Εποιητικό θα είναι η μετρόπον μας θα πέσει στο 1,45%.



3

4

Στόχος, τα επιθυμητά διαλυτά στοιχεία

Πολύτιμος σύμβουλος για την επίθευξη της τέλειας εκκύλιου είναι τα διαλυτά στοιχεία που επιδιώκουμε να βγάλουμε από τον καφέ, δηλαδή το ποσοστό του καφέ σε αναλογία με το ποσοστό νερό μέσα στο φίλτρον. Πρόκειται για στοιχεία τα οποία μπορούμε πλέον να τη μετρήσουμε με ρεφρακτόμετρα και έτσι αποκύπτουμε τη δυνατότητα πριν ακόμα γευτούμε το φίλτρον για έσορευμα πόσο κοντά βρισκόμαστε στο στόχο μας. Τι σημαίνει αυτό; Ότι έχουμε μια ποικιλία καφέ που βρίσκεται σε μια συγκεκριμένη κύρω με μια συγκεκρι-

μένη εδαφική σύσταση, άρα το φυτό εμφανίζει ορισμένα χαρακτηριστικά. Η επεξεργασία στην οποία υποβλήφει μετά, συνέβαλε στο να διατηρηθούν τα ποιοτικά χαρακτηριστικά τα οποία και ανέλαβε ο roaster να τα αναδείξει με το ψηνόμι του. Εμείς, λοιπόν, με τη σειρά μας έχουμε σαν στόχο με την ορθή μεθόδο να βγάλουμε το ωφέλιμο σε διαλυτά στοιχεία μέσα στο φίλτρον. Και εφόσον επιτευχθεί αυτός ο στόχος, είμαστε σε θέση να γνωρίζουμε πώς θα έχουμε την ίδια γεύση. Ας έχουμε υπόψιν ότι ακόμη και αν αφήσουμε για δύο μέρες έναν κόκκο

καφέ μέσα σε νερό, δεν θα μπορέσει να βγάλει πάνω από το 30% των στοιχείων του, γεγονός που σημαίνει πως το υπόλοιπο είναι "χώμα". Σκοπός μας, λοιπόν, είναι ανάλογα πάντα με το καρφάνι και τη μέθοδο εκκύλισης να εξάγουμε από τον κόκκο αυτό ένα ωφέλιμο 18%-22%. Αυτό μεταφράζεται στα ποσοστά 1,20%-1,45% βάσει της κλίμακας συγκέντρωσης στερεών διαλυτών καφέ. Αυτό σημαίνει πως όλο το υπόλοιπο 98,55%-98,8% είναι νερό, το οποίο αναδεικνύεται τελικά και στο μείζον θέμα της εκκύλισης.

Η Θερμοκρασία

Η ιδανική θερμοκρασία για τον espresso κυμαίνεται στους 90,5°C-96°C, και για άλλης μορφής εκχύλιση στους 92°C-96°C. Πέρα από αυτά τα γενικά πλαίσια, ώστεσσο χρειάζεται να ορίσουμε ποια είναι η σωστή θερμοκρασία για ένα συγκεκριμένο καφέ, ώστε σε επίσης συγκεκριμένο χρόνο να έχουμε σταθερό αποτέλεσμα. Για να μετρηθεί η θερμοκρασία μπορούμε να προχωρήσουμε σε διάφορες δοκιμές ή να επικαλεστούμε τις φόρμες που συνήθως συμπληρώνουμε για την αξιολόγηση μιας εκχύλισης. Προσοχή όμως: Η μέση θερμοκρασία κανονικά πρέπει να προκύπτει σε όλη τη διάρκεια της εκχύλισης, και όχι μόνο στην αρχή, τη μέση και το τέλος στιγμιαία.

Χάρτινα φίλτρα

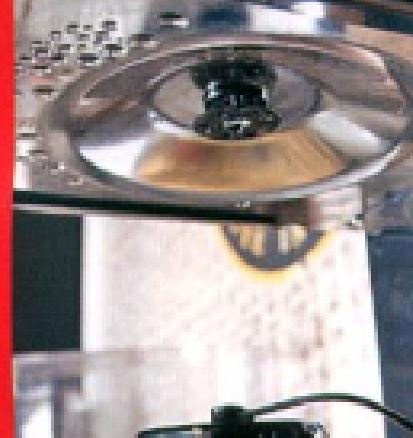
Συνήθως χρησιμοποιούνται για την παρασκευή καφέ φίλτρου με coffee dripper. Τα περισσότερα απ' αυτά είναι υδροχλωριομένα, γεγονός που επηρεάζει την τελική γεύση του προϊόντος. Για να καταλάβουμε το βαθμό επιδρασης, αρκεί να βούτηξουμε ένα φίλτρο σε ζεστό νερό για ένα χρονικό διάστημα (15-20 λεπτά) και να δούμε πώς αλλάζει το χρώμα του νερού (θιλούρα), η γεύση του και η μυρωδιά του.

Καθαριότητα

Όσο πιο καθαρός και συντηρημένος είναι ο εξοπλισμός και τα εργαλεία μας, τόσο καλύτερα θα αποδίδουν. Ειδικότερα, για να μπορέσουμε να χρησιμοποιήσουμε τη μηχανή φίλτρου με το νερό που έχει μείνει από την προηγούμενη μέρα, πρέπει πριν την έναρξη της πρωινής βάρδιας να κάνουμε πρώτα και για μια φορά εντάλλαξη με σκέτο νερό (για ή δύο λίτρα νερό). Επίσης, η coffee press αφού πλυθεί και καθαριστεί, είναι απαραίτητο να παραμείνει όλο το βράδυ ανοιχτή, χωρίς το καπάκι της ώστε να μην συγκρατήσει οσμές.

Τρόπος διαβροχής

Υπάρχουν μπχανές που πραγματοποιούν ενστάλλαξη σε ένα συγκεκριμένο σπρείο, οπότε ένα μέρος του καφέ που είναι απλωμένος μέσα στο φίλτρο, δεν βρέχεται με την ίδια ποσότητα νερού σε σχέση με το κεντρικό σπρείο που υποδέχεται λόγω της θέσης του συνέχεια σταγόνες νερού. Σε περίπτωση που έχουν τοποθετηθεί ντουζιέρες, ο στόχος είναι να βραχεί ο καφές σε όλο το μήκος και το πλάτος του για την καλύτερη δυνατή εκχύλιση.



- Μπχανές φίλτρου με ενστάλλαξη (οριστέρα) και ντουζιέρα.