



NASTAVENIA PRE DOKONALÉ ESPRESSO

Michal Maliarik

www.maliarik.sk

PROLÓG	3
ESPRESSO	3
AKÝ PRÍSTROJ VYBRAŤ	3
POSTUP	3
Čas	3
Hrúbka mletia	4
Váha	4
Utlačenie	4
Extrakcia	4
TEPLOTA PRETEKAJÚCEJ VODY	5
AUTOMATICKÉ KÁVOVARY	5
PROFILOVANIE TLAKU	5
EPILÓG	7

PROLÓG

Tak ste si z obchodu priniesli svoj nový kávovar, vedľa ktorého už netrpezlivo čaká balíček čerstvo upraženej kávy od miestneho pražiara. Tešíte sa na svoje prvé espresso. Aký je ale postup, aby ste dostali technicky dokonalé espresso? Záleží, akú techniku máte k dispozícii a čo všetko vám dovoľí ovplyvniť.

ESPRESSO

Začnime definíciou. Specialty Coffee Association (SCAA) definuje espresso ako 25-35ml nápoj pripravený zo 7-9 gramov kávy, pripravený pomocou vody o teplote 92 až 95 stupňov, ktorá cez kávu utlačenej v páke pretečie pod tlakom 9-10 barov, pričom káva je zomletá na takú hrúbku, že vode trvá 20-30 sekúnd, kým pretečie.

Podme sa teda ešte raz pozrieť na premenné, ktoré máme:

- **Váha** pomletej kávy
- **Hrúbka** pomletej kávy
- **Čas** extrakcie (ako dlho voda cez kávu preteká)
- **Teplota** pretekajúcej vody
- **Tlak** pretekajúcej vody

Donedávna sa prikladala veľká dôležitosť tomu, akou silou je káva v páke (vo filtri) utlačená. Hovorilo sa o sile 15-20 kg. Podľa najnovších informácií už to, akou silou je utlačená nie je až také dôležité. Oveľa dôležitejšie je, aby káva bola vo filtri rozložená rovnomerne a aj utlačenie bolo rovnomerné.

AKÝ PRÍSTROJ VYBRAŤ

V ideálnom prípade, ak chceme mať prípravu naozaj pod kontrolou, treba vybrať prístroj/prístroje, ktoré umožnia nastavovať všetky parametre. Ak nie všetky, tak najdôležitejšie sú prvé 3. Váha, hrúbka kávy a čas.

Absolútnu voľnosť nám dávajú pákové kávovary, ktoré majú páku - portafilter, do ktorej sa dáva pomletá káva. Kávu pomelieme na externom mlynčeku.

Budeme potrebovať

- Stopky (sú v každom mobilnom telefóne)
- Váhu. Ideálne takú s presnosťou na 0,1 gramu.

POSTUP

Pripravte sa na to, že proces nastavenia je zdĺhavý a nezriedka sa môže stať, že začiatočníci pri ňom minú aj viac ako 1kg kávy. Odmenou však býva pocit zadosťučinenia, ktorý vás na konci tejto cesty čaká vo forme lahodného espressa.

ČAS

Na začiatok si stanovíme, že čas extrakcie bude 25 sekúnd. Na automatických kávovaroch sa čas niekedy nastavuje ako "veľkosť nápoja".

HRÚBKA MLETIA

Ak máme mlynček s bezkrokovým nastavovaním (najlepšia možnosť), tak nájdeme polohu 0, to je vtedy, keď sa kamene o seba dotýkajú. Neodporúčam v tejto polohe mlynček spúšťať. A z polohy nula sa posunieme o pár políčok na hrubšie. Ak máme krokový mlynček, odporúčam ho nastaviť niekam do prvej tretiny smerom k najjemnejšiemu mletiu. Je to z toho dôvodu, že na prípravu espressa je potrebné jemné mletie, takže začínať od príliš hrubého mletia nás bude stáť veľa kávy. Hrúbka by v prstoch mala pripomínať hrubú múku. Hladká múka je príliš jemná. Zmeny jemnosti nastavenia by sa mali robiť, keď mlynček beží a pozor na retenciu (viď nižšie).

VÁHA

Z práve namletej kávy si odvážime 8 gramov. Ideálne, ak máme mlynček, ktorý nemá zádržný systém a vieme mlieť priamo do portafiltra, ktorý máme položený na váhe.

UTLAČENIE

Kávu v páke sa snažíme poklepávaním rozmiestniť čo najrovnomernejšie v každom mieste by mal mať puk kávy rovnakú výšku. Tamperom (nástroj na utlačenie kávy) kávu utlačíme. Ak neviete akou silou, skúste tamperom pritlačiť na váhu, kým neukáže 15kg. Takto môžete získať predstavu o tom, akou asi silou pôsobiť na tamper. Pozor, aby ste tlačili na stred a puk bol utlačený rovnomerne.

EXTRAKCIA

Vložte páku do kávovaru. Zapnite čerpadlo a stopky zároveň.

V ideálnom prípade za 25 sekúnd natečie do šálky 30ml nápoja (pod šálkou máme váhu a vážime 30 gramov). Crema na esprese bude mať farbu lieskového orieška. Ak áno, tak začnite s podávaním žrebov, pretože máte neuveriteľné šťastie. Oveľa pravdepodobnejšie totiž je jedno z nasledovných:

1. Káva tiekla príliš rýchlo a šálka sa naplnila oveľa skôr ako za 25 sekúnd. Farba cremy je veľmi svetlá do žltá.
2. Káva tiekla príliš pomaly (alebo dokonca vôbec), za 25 sekúnd nenatieklo skoro nič. Farba cremy je veľmi tmavá tmavohnedá.

V **prvom prípade**, keď káva tiekla príliš rýchlo, tak bola zomletá na príliš hrubo. Je treba jemne zmeniť hrúbku mletia. **POZOR!** *Všetky mlynčeky trpia na retenciu kávy (viď článok: <https://www.maliarik.sk/2018/03/14/mlyncek-na-kavu-cast-2/>). Retencia znamená, že v mlynčeku ostane nejaká káva z predošlého mletia. Ak teda nastavíme jemnejšie mletie, tak najprv z mlynčeka dostaneme hrubšiu kávu z predošlého mletia a až po chvíľke jemnejšiu s novým nastavením.* Zjemníme teda nastavenie hrúbky, odmelieme trocha kávy bokom a až potom odvážime novú dávku, pomelieme a skúsime extrakciu znova.

V druhom prípade, keď káva tiekla príliš pomaly, tak bola namletá na príliš jemno. Nastavíme mletie na trošku hrubšie (POZOR NA RETENCIU - viď predchádzajúci odsek) a skúsime znova. Odvážime 8g, pomelieme, utlačíme a extrahujeme.

Proces opakujeme až dovtedy, kým nedosiahneme požadované hodnoty.

Blahoželám, Vaše prvé technicky správne espresso.

Proces zábavy ale nekončí. Najdôležitejšia je ale vaša chuť. Jednej káve viac pristane, ak sa robí z 8 gramov, inej ak sa robí zo 14. Jednej pristane čas 24 sekúnd inej 30. Pripravte si rôzne a ochutnajte, ktorá je tá lepšia pre vás. Nezapodíajte meniť iba jeden parameter naraz, lebo inak nebudete vedieť, čo malo vplyv na zmenu.

Ako ovplyvňovať výslednú chuť:

Ak vaše espresso chutí príliš horko, zmeňte mletie na trošičku hrubšie, čo bude mať za následok, že extrakcia bude rýchlejšia (30ml natečie za kratší čas).

Ak vaše espresso chutí príliš kyslo, nastavte mletie na jemnejšie, čo bude mať za následok, že extrakcia bude pomalšia (30ml natečie za dlhší čas).

Dôležitý je aj správny výber kávy. Svetlo pražená káva z Etiopie bude pravdepodobne prirodzene vykazovať ovocnú kyslosť oproti tmavšie praženej Brazílii, kde bude skôr chuť horkej čokolády. Poradíte sa so svojím pražiarom o tom, akú chuť očakávate. Predídete tak sklamaniu.

TEPLOTA PRETEKAJÚCEJ VODY

Vyššia teplota zlepšuje schopnosť extrahovať rozpustné látky z pomletých zŕn.

Vyššia teplota vyprodukuje nápoj s väčším telom a sladkosťou, ale aj s väčšou šancou na trpkosť a horkosť. Zníženie teploty vody pomôže rozvinúť aciditu v káve. Zvýšenie teploty vody ju naopak potlačí. Zvýšenie teploty môže napríklad pomôcť káve, ktorá bola upražená príliš svetlo a naopak zníženie teploty môže pomôcť káve upraženej na príliš tmavo.

AUTOMATICKÉ KÁVOVARY

Najväčšou výhodou týchto strojov je podľa všeobecného názoru pohodlnosť. Ako pohodlné je pripraviť si espresso. Dotykom jedného prsta... Ale je to naozaj tak? Aj tento stroj chce, aby ste do nádržky dolievali vodu, aj tento stroj chce, aby ste doň sypali zrno, aj on chce, aby ste vysypali odpad, chce, aby ste ho odváňovali atď. Jediné, čo nemusíte, je nastaviť páku pod mlynček a po namletí v tejto páke urovnať a utlačiť kávu. Toto je zároveň aj najväčšia nevýhoda, pretože pochybujem, že automat sa bude hrať s rovnomerným rozložením pomletej kávy v sitku. Ani po použití to sitko samo nevytrie mikrovláknovou utierkou a podobne. Ale je ľahké podľahnúť reklame, kde vidíme, ako len jediným ľahkým dotykom začne tiecť dokonalé espresso. Nikto vám v reklame neukáže, aké tamagoči váš automatický kávovar v skutočnosti je. Ale proti gustu žiadny dišputát. Viem pochopiť pohľad, keď si všetko pripravíte, doplníte večer a ráno pri prebudení pomocou aplikácie na telefóne kávovar zapnete. Po sprche opäť z telefónu aktivujete prípravu espressa, takže keď prichádzate do kuchyne, už vás čaká hotová šálka a až tak veľmi vám nevedí, že nie je až taká dokonalá ako by mohla byť.

PROFILOVANIE TLAKU

Na trhu je viacero prístrojov, ktoré umožňujú zmenu tlaku pretekajúcej vody. Štandardom je 9 barov, ale nastavenia bývajú možné od 6 do 12 barov, niekedy aj väčší rozsah.

O tlakovom profilovaní hovoríme ale až vtedy, keď je možné meniť hodnoty tlaku počas extrakcie. Bežne sa nastavuje preinfúzia, kedy prvých pár sekúnd do páky vteká horúca voda pod minimálnym tlakom, následne sa tlak začne zvyšovať. Rýchlosť zvyšovania (ale aj znižovania) tlaku sa označuje ako ramping. Pekný obrázok zverejnil známy výrobca kávovarov La Marzocco.

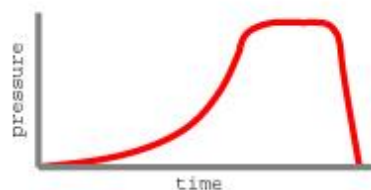


PRESSURE PROFILING GUIDE

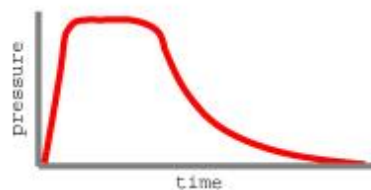
Shot #1: Calibrate and brew a "standard" shot.



Shot #2: Slow pressure ramp up, but fast ramp down. Note changes in brightness/ acidity, balance.



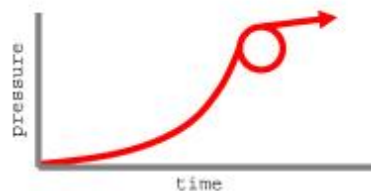
Shot #3: Fast pressure ramp up, but slow ramp down. Note change in body and balance.



Shot #4: Moderate pressure ramp up and ramp down. Note overall changes.



Shot #5: Manipulate pressure to your taste. Go Crazy.
(Changes in pressure will change shot times)



OBRÁZOK 1 ZDROJ: LA MARZOCCO

Odporúčajú pripraviť si 5 šálok espressa a porovnať zmeny, ktoré nastanú rôznymi nastaveniami tlaku počas extrakcie. Všimnite si, ako nehovoria o tom, ako sa chuť zmení. Nekvantifikujú zvýšenie alebo zníženie. Len identifikujú oblasť, ktorej treba venovať zvýšenú pozornosť.

Prvé espresso #1 ukazuje tlakový profil klasickej prípravy, kedy tlak nabehne rýchlo, potom je konštantný a na záver zasa rýchlo klesne.

V prípade #2 tlak stúpa pomerne pomaly a klesne rýchlo. Zmeny sú najmä v acidite a vyvážení.

#3 tlak stúpane rýchlo a pomaly klesá. Zmeny si treba všímať v tele, akoby v hustote a vo vyvážení. Toto nastavenie asi najviac kopíruje dizajnové staré pružinové manuálne stroje.

#4 Pomalý nástup tlaku a následný pozvoľný pokles. Všímajte si celkové zmeny oproti #1.

#5 Go crazy. Meňte tlak ako sa vám zachce.

EPILÓG

Ako vidíte, espresso je možné pripraviť rôznymi kombináciami premenných a tá istá káva môže chutiť výrazne inak, ak zmeníme pár parametrov.

Ak ste dočítali túto krátku eKnihu až sem, blahoželám Vám a zároveň ďakujem. Nepísal som ju zbytočne. Ak máte ku nej pripomienky, podnety alebo nápady, napíšte mi. Alebo mi len dajte vedieť, že ste ju čítali. Pošlite mi krátky email na: blog@maliarik.sk

O káve píšem na svojom blogu www.maliarik.sk a na www.facebook.com/maliarikmichal

Túto krátku knižku chcem dopĺňať o nové informácie a podnety aj od vás, mojich čitateľov. Ak chcete byť informovaní o novej verzii, alebo o novom článku na mojom blogu, prihláste sa do **mailing listu na** <https://www.maliarik.sk/newsletter>. Váš email nikomu nepostúpim a nebudem ho používať na nič iné, ako na informácie o nových článkoch na blogu, nie častejšie ako raz za týždeň. Z mailingu je možné sa kedykoľvek odhlásiť.