

„Zasada 4M”

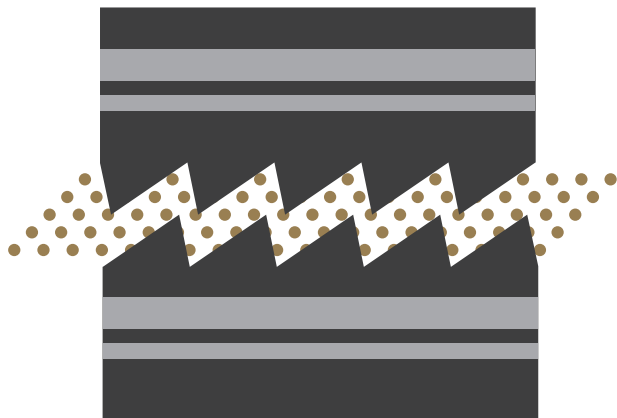


M2

Macinadosatore
wł. młynek

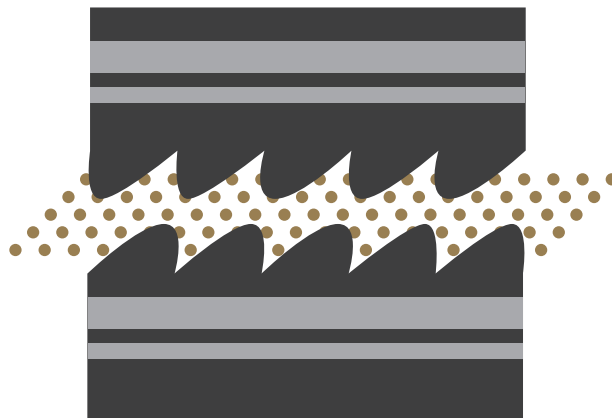
Młynek MIELENIE

Ostre żarna



Ziarenka kawy dostając się pomiędzy ostre żarna są kruszone na coraz drobniejsze cząsteczki. Crema uzyskuje kolor orzecha laskowego, brązowy lub ciemnobrązowy, jej grubość zależy od składu mieszanki.

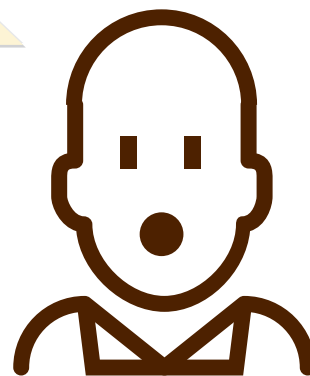
Tępe żarna



Tępe ostrza żaren nie mogą „złapać” ziaren i ich skruszyć, więc ziarenka są ścierane na coraz drobniejsze kawałki. W wyniku tarcia powstaje bardzo wysoka temperatura, która powoduje palenia olejków eterycznych. Ekstrakt przygotowany z tak „zmielonej” kawy będzie gorzki o posmaku spalenizny.

Obecnie młynki żarnowe są powszechnie uznane za najwłaściwsze narzędzia do mielenia kawy w lokalach gastronomicznych. Najbardziej popularne są młynki z żarnami płaskimi (równoległymi). W procesie mielenia ziarenka są kruszone na coraz drobniejsze kawałki. Im bardziej żarna są zbliżone do siebie, tym drobniej jest mielona kawa i odwrotnie. W samym procesie mielenia ważnych jest kilka elementów:

- *jednorodność mielenia – wszystkie cząsteczki kawy powinny być takiej samej wielkości, aby zapewnić jednorodność wyparzania*
- *temperatura mielenia – jeśli kawa jest mocno podgrzewana podczas mielenia (wynik tarcia) olejki eteryczne szybciej wyparowują*



Młynek EKSTRAKCJA

Mielenie zbyt grube.

Zbyt duże cząsteczki kawy za szybko przepuszczają wodę, w wyniku czego ekstrakcja trwa zbyt krótko oraz nie powstaje właściwe ciśnienie wody. Woda w tak krótkim czasie nie zdąży wypłukać z cząsteczek kawy wszystkich substancji smakowych i aromatycznych, które powinny znaleźć się w filiżance, napar będzie wodnisty i „lurowaty”.

Crema pojawia się w bardzo niewielkiej ilości, jest jasna i bardzo szybko znika z powierzchni naparu zostawiając tylko cieniutką otoczkę dookoła filiżanki.



Mielenie prawidłowe.

Cząsteczki kawy są na tyle małe, że stawiają wodzie dość duży opór. Dzięki temu powstaje właściwe ciśnienie oraz woda ma 20 – 30 sekund na to, aby wydobyć z kawy smaki i aromaty, które się w niej kryją. Ekstrakt płynie powoli tworząc tzw. „mysie ogonki” – cienkie strumyczki wyginające się to w jedną, to w drugą stronę pod własnym ciężarem. Na powierzchni ekstraktu odkłada się **crema**. Jest ona bardzo delikatna i trwała. Kolor cremy na prawidłowo zaparzonem espresso powinien oscylować między **kolorem orzecha laskowego, a kolorem ciemnobrązowym**.



Mielenie zbyt drobne.

Jeśli zastosujemy zbyt drobne mielenie woda będzie miała trudności, aby się przez kawę przecisnąć. Ekstrakt będzie powoli kapał z wylewki, a samo parzenie będzie trwało bardzo długo. Napar nabierze przepalonego smaku, **crema robi się bardzo ciemna**, tylko w miejscu wlewania się kawy do filiżanki powstanie prawie biała plamka spienionej wody.



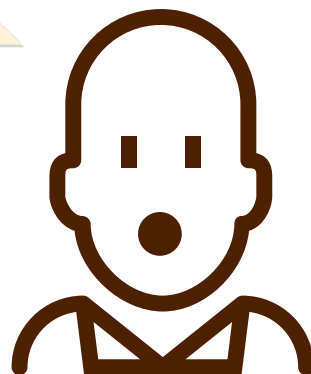
Nawet przy zachowaniu stałych parametrów jak dozowanie, stopień mielenia, tamping itd. czas ekstrakcji może ulegać zmianom np. w wyniku zmiany wilgotności powietrza!

Młynek EKSTRAKCJA

Ustawienie odpowiedniego stopnia mielenia kawy, jest jedną z ważniejszych umiejętności, którą powinien posiadać barista. Jest to jedyna metoda regulacji czasu ekstrakcji przy założeniu, że inne parametry pozostają niezmiennie (dozowanie, ciśnienie). Od czasu ekstrakcji zależy jak wiele składników smakowych i aromatycznych znajdzie się w filiżance. Im szybciej woda przepłynie przez zmieloną kawę, tym mniej tych składników spłynie do filiżanki. Jeśli woda będzie przepływała zbyt długo, do filiżanki trafią dodatkowo składniki smakowe, których tam wcale nie chcemy.

Dla espresso idealny czas ekstrakcji określono na 20 do 30 sekund. Jedyną skuteczną metodą ustawienia odpowiedniego mielenia, jest sprawdzenie tego czasu poprzez ekstrakcję. Jeśli ekstrakcja trwa zbyt długo należy delikatnie przestawić mienie na grubsze. I na odwrót. Powtarzamy te działania aż do momentu uzyskania pożądanego czasu ekstrakcji.

Należy pamiętać także, że przy zmianie stopnia mielenia automatycznie zmieniamy dawkę kawy, którą dozuje nam dozownik w młynku (do komory zmieści się więcej kawy zmielonej drobno niż grubo) i wymaga to regulacji.



Regulacja grubości mielenia (do espresso).

Celem jest uzyskanie czasu parzenia podwójnego espresso pomiędzy 20 a 30 sekund (regulację można także przeprowadzić pod kątem parzenia pojedynczego espresso). Pamiętaj, aby zdrabnianie mielenia wykonywać zawsze przy pracującym silniku, inaczej możesz zakleszczyć ziarna między żarnami i młynek nie ruszy. Może to doprowadzić do spalenia silnika młynka.

1. Wstępnie ustaw grubość mielenia tak, aby zmielona kawa przypominała konsystencją mąkę (drobiny kawy „sklejają się” tworząc bryłki).
2. Zmiel mtniej więcej podwójną porcję kawy (ok. 16 g).
3. Używając wagi odmierz dokładnie podwójną porcję kawy (16 g).
4. Przesyp odmierzoną kawę do podwójnej kolby.
5. Zaparz podwójne espresso mierząc czas parzenia od uruchomienia pompy do jej wyłączenia.
6. Jeśli czas parzenia jest zbyt krótki lub zbyt długi przestaw grubość mielenia na odpowiednio drobniejszą lub grubszą o ok. 0,5 cm (pamiętaj o pracującym silniku).
7. Wykonaj ponownie czynności 2 – 5.
8. Powtarzaj aż do uzyskania właściwego czasu parzenia.

Młynek DOZOWANIE



Od właściwego dozowania w dużej mierze zależy prawidłowa ekstrakcja naparu. Jeśli przy stałym stopniu zmielenia kawy zmienimy dozowanie, zmieni nam się czas ekstrakcji, a co za tym idzie smak i wygląd naparu. Dlatego bardzo ważne jest, aby dbać o jak najbardziej jednolite dozowanie kawy.

Z reguły dozowanie kawy dokonuje się za pomocą **dozownika karuzelowego wbudowanego w młynek**. Jest to proste mechaniczne urządzenie odmierzające objętościowo dawkę kawy. Należy pamiętać, że dozownik taki ma pewną tolerancję sięgającą nawet +/- 1 grama.



Aby dozownik karuzelowy działał prawidłowo, komora na kawę zmieloną powinna być wypełniona przynajmniej do połowy!



Kawę można dozować także „na oko”, wymaga to jednak praktyki i treningu.

Regulacja dozowania (8 gramów na porcję).

1. Zmiel kawę tak, aby wypełniła przynajmniej połowę zbiornika.
2. Zrzuć kilka porcji na tackę i wsyp je z powrotem do zbiornika (służy dokładnemu wypełnieniu komór w dozowniku).
3. Przygotuj wagę i staruj pojemnik na kawę.
4. Zrzuć na tackę 4 porcje kawy za pomocą dozownika.
5. Zważ zadozowaną kawę i wylicz średnią gramaturę na porcję (nie sprawdzamy pojedynczych porcji, ponieważ dozownik nie dozuje identycznych porcji). Jeśli masz ok. 8 gramów na porcję, zakończ procedurę.
6. Jeśli średnia porcja jest za mała lub za duża zwiększ lub zmniejsz wielkość komór w dozowniku za pomocą śruby. Powtórz czynności 3 – 5.
7. Powtarzaj aż do uzyskania właściwego dozowania.