

„Zasada 4M”



M1

Miscela
wł. mieszanina mieszanka

Ziarno kawy GATUNKI

W większości przypadków w paczce kawy znajduje się od 8 do 15 różnych odmian kawy. Skład i proporcje mieszanki dobierane są zgodnie z celem, jaki ma być osiągnięty: przeznaczenie mieszanki, smak naparu, koszt produktu itd.

Arabica *Coffea arabica*



**„szlachetna” | podłużna | kwaskowata
delikatna | śr. 1.2% kofeiny**

Arabika jest kawą uznaną za bardziej szlachetną, delikatną w smaku o stosunkowo wysokiej kwasowości (ang. acidity)

Robusta *Coffea canephora*



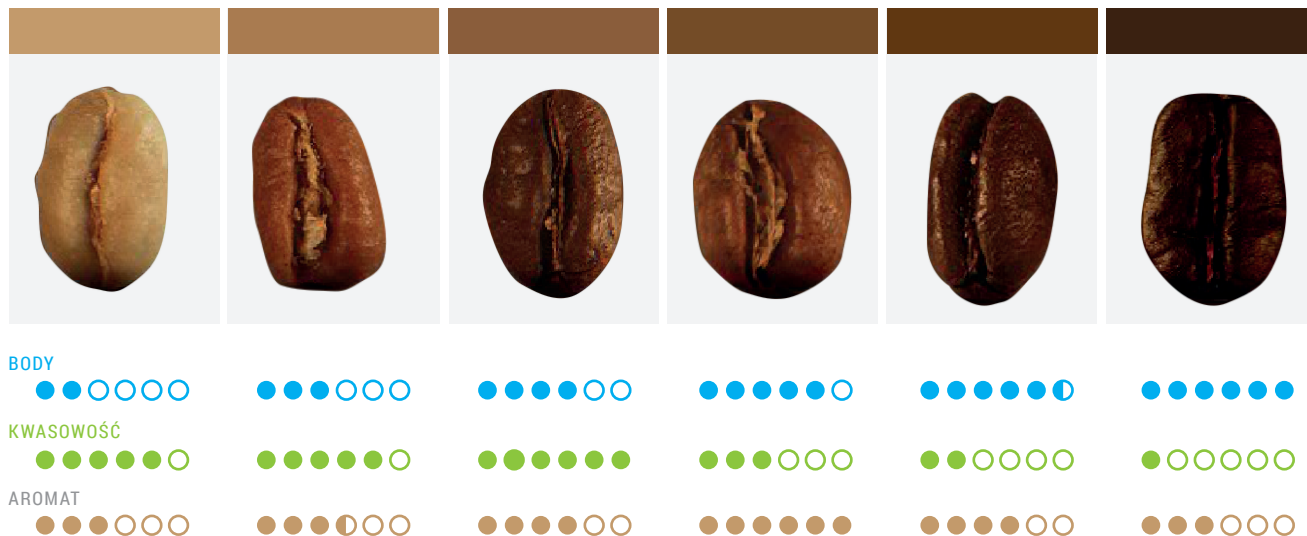
**„ordynarna” | okrągła | gorzkawa
mocna (silny posmak) | śr. 2% kofeiny**

Robusta to kawa bardziej „ordynarna”, mocna, gorzkawa, o silnym posmaku i stosunkowo mocnym body. Robusta zawiera średnio dwa razy więcej kofeiny niż arabika.

Ziarno kawy PALENIE

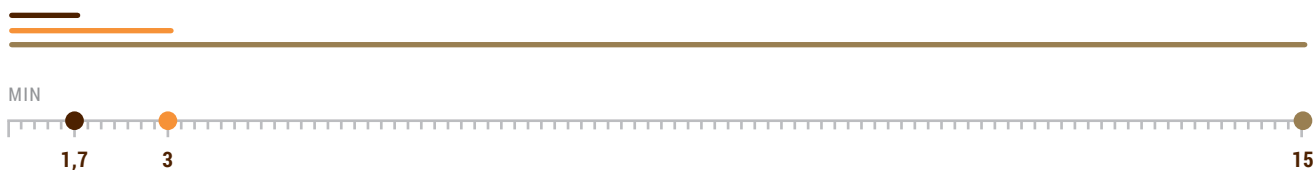
Ziarno kawowe w surowej postaci nie oferuje żadnych pozytywnych wrażeń smakowo - aromatycznych. Dopiero w procesie palenia zachodzą w ziarenkach przemiany chemiczne, które owocują powstaniem smaków i aromatów. Jakże to smaki i aromaty, zależy przede wszystkim od gatunku i pochodzenia ziarna oraz od czasu i temperatury palenia.

Stopień upalenia



Obecnie najczęściej stosuje się 1 z 3 metod palenia:

CZAS PEŁNEGO UPALENIA



● Palenie bębnowe (tradycyjne)

obracany najczęściej silnikiem elektrycznym metalowy bęben ogrzewany jest przez palniki gazowe lub grzałki elektryczne. Ziarna dotykając ścianek bębna ulegają stopniowo upaleniu. Proces trwa 15 - 20 minut.

● Palenie gorącym powietrzem (Hot Air)

w komorze pieca na surowe ziarna wdmuchiwane jest powietrze ogrzane wcześniej do temperatury, jaką w paleniu tradycyjnym mają ścianki bębna. Dzięki temu, że ziarna są ze wszystkich stron na raz otoczone wysoką temperaturą. Proces trwa tylko 2 - 3 minut.

● Palenie wydajnościowe (High Yield)

metoda, w której czas palenia skrócono do ok. 100 sekund. Udało się to dzięki szokowemu zgrzewaniu zimnych ziaren do docelowej temperatury palenia już na samym początku procesu.

Ziarno kawy AROMATY

Niektórzy fachowcy zajmujący się od lat kawą, twierdzą, że na nasze wrażenia, jakich doświadczamy po wypiciu kawy większy wpływ niż smak, mają aromaty, jakimi napar kawowy nas obdarza. W różnorodnych odmianach ziarna odkryto dotąd około 1000 aromatów, które podzielono na 4 kategorie.

01

Kategoria suchej destylacji

Sucha destylacja zachodzi w ziarnach podczas ich palenia.

Pieprz, goździk, kolendra, syrop klonowy, czarna porzeczka, cedr, słód, palona kawa, tytoń fajkowy.

02

Kategoria enzymatyczna

Reakcje enzymatyczne zachodzą w ziarnach, kiedy są one jeszcze żywymi organizmami i rosną na krzewie w owocach. Kwiat kawy, róża herbaciana, miód, cytryna, jabłko, morela, zielony groszek, ziemniak, ogórek.

03

Kategoria karmelizacyjna

Karmelizacja cukrów zawartych w ziarnie dokonuje się podczas palenia kawy. Karmel, masło, prażone orzeszki ziemne, prażone orzechy laskowe, prażone migdały, orzech włoski, ciemna czekolada, wanilia, tost.

04

Kategoria „nalotów” aromatycznych

Aromaty te są wynikiem zmian chemicznych w surowym ziarnie. Ziemia, skóra, słoma, słoma, guma, dym, gotowana wołowina, ryż basmati.



Zbyt intensywne aromaty tej kategorii uznawane są za defekt aromatyczny

