Green Plantation

GRATIS DOWNLOAD

Guide til kaffebrygning

Forhold, malegrad, temperaturer og tider til espresso, filter, stempelkande og mokakande

God kaffe bygger på fire tal: hvor meget kaffe, hvor meget vand, hvor fint malet og hvor længe den ekstraheres. Start med værdierne i tabellen, og ændr derefter kun én ting ad gangen.

Bryggetabel

Metode	Kaffe og vand	Malegrad	Temperatur	Tid
Espresso	18 g kaffe → 36 g drik (1 : 2)	fin	90–94 °C	25–30 sek.
Mokakande	fyld kurven løst uden at tampe	lidt finere end mellem	varmt vand i den nederste beholder	4–5 min ved middel varme
Filter (V60, Kalita)	60–65 g pr. 1 l (1 : 15 til 1 : 17)	mellemfin	92–96 °C	2:30–3:30 min
Chemex	60 g pr. 1 l	mellemgrov	93–96 °C	3:30–4:30 min
Stempelkande	60 g pr. 1 l (1 : 16)	grov	93–96 °C	4 min
AeroPress	15 g pr. 220 ml	fin til mellem	85–92 °C	1:30–2 min
Cezve (tyrkisk kaffe)	7 g pr. 70 ml	meget fin (som mel)	start med koldt vand	varm langsomt op til lige under kogepunktet
Cold brew	80–100 g pr. 1 l (1 : 10 til 1 : 12)	grov	koldt vand	12–18 timer i køleskabet

Vej helst både kaffe og vand. En køkkenvægt med 0,1 g nøjagtighed er den billigste forbedring, der ændrer kaffens smag mere end en ny kaffemaskine.

Justering af smagen

Det smager du i koppen	Det betyder det	Det skal du ændre
syrlighed, salthed, tynd fylde	underekstraheret kaffe	mal finere, forlæng tiden, hæv temperaturen
bitterhed, snerpen, tør eftersmag	overekstraheret kaffe	mal grovere, forkort tiden, sænk temperaturen
svag, vandet smag	for lidt kaffe	tilsæt kaffe (juster forholdet), ikke tid
espressoen løber for hurtigt	grov malegrad eller for lidt kaffe	finere malegrad, større dosis, tamp lige
espressoen drypper eller løber ikke	for fin malegrad	mal grovere

Trin for trin: V60-filter

1. Skyl papirfilteret med varmt vand, så opvarmes kanden samtidig. Hæld vandet ud.

2. Kom 15 g mellemfint malet kaffe i, og jævn overfladen.
3. Hæld 30–40 g vand på (forudfugtning), og vent 30–40 sek., mens kaffen afgiver kuldioxid.
4. Hæld resten på i mindre portioner med cirkelbevægelser op til i alt 250 g vand.
5. Den samlede tid bør være 2:30–3:30 min. Løber vandet hurtigere, så mal finere.

Trin for trin: mokakande

1. Hæld varmt vand i den nederste beholder op til sikkerhedsventilen. Så bliver kaffen ikke brændt.
2. Fyld kurven med kaffe til kanten uden at tampe.
3. Skru kanden sammen (pas på, den er varm), og stil den på middel varme med åbent låg.
4. Når kaffen begynder at hvæse og sprutte, så tag kanden af blusset. Du kan køle bunden under rindende vand, så stopper ekstraktionen.

Vand

- Kaffe består af 98 % vand. Brug filtreret vand uden bismag af klor.
- Meget hårdt vand dæmper smagen og kalker maskinen til, destilleret vand giver en flad smag og skader maskinen. Ideelt er middelblødt vand.
- Kog ikke vandet til filterkaffe flere gange, og lad det stå 30–60 sek. efter kogning.

Opbevaring af kaffe

- Opbevar bønnerne i en uigennemsigtig, lufttæt beholder, køligt og mørkt.
- Brug ikke køleskabet, da der dannes kondens på kaffen, hver gang den tages ud, og den optager lugte.
- Mal lige før brygning. Malet kaffe mister aroma i løbet af få snese minutter.
- Brug en åbnet pose helst inden for 4–6 uger. Lad nyristet espressokaffe hvile 7–14 dage efter ristning, filterkaffe kan drikkes tidligere.

Værdierne er udgangsanbefalinger. Hver kaffe og hver kværn opfører sig lidt forskelligt, så finjuster smagen efter tabellen „Justering af smagen“.
Flere guides og gratis materialer finder du på www.greenplantation.eu/da