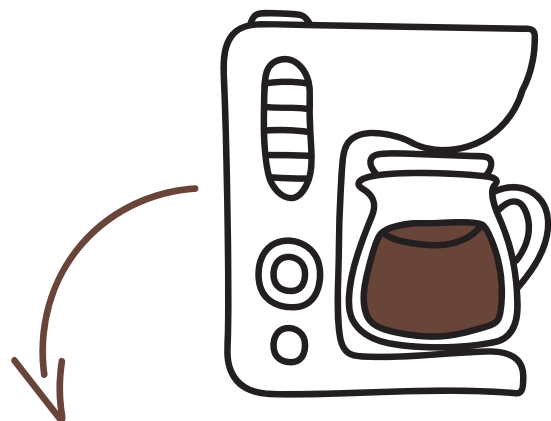


ТУРКА (ДЖЕЗВА):



Помол зерен кофе для турки нужен самый мелкий. По ощущениям он должен напоминать пудру.

Дозировка кофе зависит от размера вашей турки. Чтобы это узнать, нужно понять сколько воды помещается в турку до начала сужения горлышка. Например, если заявленный объем вашей турки 200мл, то мы рекомендуем залить 150мл воды. Соотношение кофе и воды 1:10, то есть на 150мл воды нужно 15 грамм смолотых зерен кофе.



КАПЕЛЬНАЯ КОФЕВАРКА:

Чем больше емкость для готового напитка кофе, тем крупнее должен быть сам помол. Для объема воды 250–300 мл помол должен быть как для пурвера, а для 500–1000 мл воды помол должен быть как для френч-пресса.

Для определения необходимого количества смолотых зерен кофе всегда используйте правило: «60 грамм зерен кофе на 1 литр воды», то есть для приготовления 500 мл кофе вам понадобится 30 грамм зерен кофе.

INITIODE
COFFEE

WWW.INITIODECOFFEE.RU



РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ

МЫ НЕ РЕКОМЕНДУЕМ ОТМЕРЯТЬ КОЛИЧЕСТВО СМОЛОТЫХ ЗЕРЕН КОФЕ «НА ГЛАЗ», ПОТОМУ ЧТО МАЛЕЙШИЕ ОТКЛОНЕНИЯ В ПРОПОРЦИЯХ ЗНАЧИТЕЛЬНО ВЛИЯЮТ НА РЕЗУЛЬТАТ. ДЛЯ ДОСТИЖЕНИЯ ИДЕАЛЬНЫХ ПРОПОРЦИЙ И СТАБИЛЬНОГО РЕЗУЛЬТАТА, ЛУЧШЕ ВСЕГО ПЕРЕД КАЖДЫМ ПРИГОТОВЛЕНИЕМ НАПИТКА КОФЕ ВЗВЕШИВАТЬ СМОЛОТЫЕ ЗЕРНА КОФЕ НА КУХОННЫХ ВЕСАХ, У КОТОРЫХ ПОГРЕШНОСТЬ ДО 0,1 ГРАММ.



РОЖКОВАЯ КОФЕМАШИНА (ЭСПРЕССО):

Помол зерен кофе должен быть чуть крупнее, чем для турки, но не пыльный. Это связано с тем, что вода проходит под давлением около 9 бар, и именно помол «регулирует», с какой скоростью она протекает сквозь «кофейную таблетку» и каким получится ваш напиток. Чем мельче частицы, тем больше площадь соприкосновения смолотых зерен кофе с водой и тем медленнее она проходит сквозь кофе, напиток может стать горьким и «сухим». Если помол слишком крупный, вода «пролетает» сквозь кофе, не успевая вобрать его аромат и вкус, в итоге напиток кофе получается кислым и водянистым.

Дозировка смолотых зерен кофе зависит от вида корзины портафилтера (холдера): они бывают одинарными или двойными. Мы рекомендуем готовить эспresso в двойной корзине, потому что в ней экстракция стабильнее и равномернее, за счёт более «ровного» строения сетки.

Двойные корзины бывают разного объёма: одни вмещают примерно 16 грамм смолотых зерен кофе, вторые — 21 грамм. Мы рекомендуем использовать тот вес смолотых зерен кофе, который заявлен производителем вашей кофемашины.

Соотношение кофе и воды составляет 1:2. Например: на 18 грамм смолотых зерен кофе нам нужно 36мл воды.



ГЕЙЗЕРНАЯ КОФЕВАРКА:

Помол для гейзерной кофеварки нужен средний — по виду он должен быть чуть крупнее, чем для эспresso, то есть как «морская соль».

При приготовлении напитка кофе в гейзерной кофеварке пользоваться весами не обязательно, соотношение кофе к воде у этого типа кофеварок обычно уже заложено производителем.

Насыпать смолотых зерен кофе нужно ровно по границе воронки-фильтра (сетка для молотого кофе).

Воду нужно налить чуть ниже клапана «сброс давления» в верхней части основания кофеварки. Этот клапан необходим для сброса избыточного давления пара, в том случае, если, например, вы будете использовать слишком мелкий помол и вода не сможет просочиться через смолотые зерна кофе.



ПУРОВЕР:

Помол для пуровера нужен средний: крупнее, чем для эспresso, но мельче, чем для френч-пресса. Мы рекомендуем экспериментировать с размером помола, чтобы добиться идеального вкуса.

Стандартная дозировка кофе для пуровера (воронка V60): на 1 чашку напитка кофе необходимо 15 грамм зерен кофе и 250 мл воды. Оптимальное соотношение количества смолотых зерен кофе к весу готового напитка кофе всегда должно оставаться одним и тем же: «60 грамм зерен кофе на 1 литр воды». Оптимальная температура воды для приготовления напитка кофе в пуровере от +93° до +95°C, чтобы добиться такой температуры, нужно довести воду до кипения, а затем либо остудить ее просто подождав несколько минут, либо остужая воду измерять ее температуру используя пищевой термометр с металлическим щупом.

ФРЕНЧ-ПРЕСС:



Помол для френч-пресса — средний или крупный. Чем мельче вы выберете помол, тем более «гельным» получится напиток.

Оптимальная дозировка смолотых зерен кофе для стандартного френч-пресса — это 21 грамм зерен кофе на 350 мл воды.

Для определения необходимого количества смолотых зерен кофе всегда используйте правило: «60 грамм зерен кофе на 1 литр воды». Чтобы определить дозировку для каждого конкретного случая, нужно просто рассчитать пропорции. Например, на полулитровый френч-пресс понадобится 30 грамм зерен кофе.

Оптимальная температура для приготовления напитка кофе во френч-прессе +95°C. Чтобы добиться такой температуры, нужно довести воду до кипения, а затем либо остудить ее просто подождав несколько минут, либо остужая измерять ее температуру используя пищевой термометр с металлическим щупом.

Чтобы приготовить напиток кофе во френч-прессе: сначала нужно «пролить» стенки френч-пресс небольшим количеством горячей воды, чтобы прогреть его до температуры примерно +95°C.

Затем засыпать смолотые зерна кофе во френч-пресс, запустить таймер на 4 минуты и залить 350 мл воды.

КЕМЕКС:



Помол для кемекса — крупный, чуть мельче помола для френч-пресса. На вид он как «морская соль». После первого приготовления помол нужно «подстроить» в зависимости от времени приготовления.

Оптимальная дозировка зерен кофе для стандартного кемекса — это 25 грамм зерен кофе на 3 чашки напитка кофе.

Для определения необходимого количества смолотых зерен кофе всегда используйте правило: «60 грамм зерен кофе на 1 литр воды», чтобы определить дозировку для каждого конкретного случая, нужно просто рассчитать пропорции, и степень помола придется чуть изменить. Стоит попробовать разные варианты и ориентироваться на время «пролива».

Оптимальная температура воды для приготовления напитка кофе в кемексе от +93° до +95°C, чтобы добиться такой температуры, нужно довести воду до кипения, а затем либо остудить ее просто подождав несколько минут, либо остужая воду измерять ее температуру используя пищевой термометр с металлическим щупом.