

PŘÍPRAVA KÁVY



doubleshot
ČESKÁ • PRAŽIRNA • VYBĚROVÉ • KÁVY

INFORMACE

Ne vždy je třeba připravovat kávu „pod tlakem“. I když je espresso globálním fenoménem, existuje mnoho dalších metod, které jsou jednodušší, elegantnější a pro domácí přípravu obecně vhodnější. V této brožurce najdete několik základních informací a receptů na přípravu filtrované kávy, které běžně používáme v pražírně, doma i v našich kavárnách.

Každá z uvedených příprav je něčím specifická. Ať už to jsou použité materiály, způsoby filtrace nebo délka extrakce. Následující obecná pravidla však mají společná:

1. Používejte čerstvě praženou výběrovou kávu.
2. Kávu melte těsně před samotnou přípravou na správnou hrubost (viz. „mletí“).
3. Používejte kvalitní filtrovanou nebo balenou vodu (viz. „voda“).
4. Používejte digitální váhu a stopky.
5. Papírové filtry vždy důkladně promyjte horkou vodou.
6. Kávu si vychutnejte v klidu z vašeho oblíbeného hrnečku.


MLETÍ

Správná volba hrubosti mletí má zásadní vliv na délku extrakce, a tím pádem na množství rozpustných látek, které vylouhujete ze zrnka kávy a rozpustíte ve vodě.

Čím hrubší mletí, tím pomaleji z kávy louhujete rozpustné látky a naopak.

Hrubost mletí lze poznat i po hmatu. Pokud káva špiní ruce, jedná se o velmi jemně namletou kávu, která se hodí např. pro přípravu espressa. Pro přípravu filtrované kávy přes papírový nebo nerezový filtr se snažte docílit hrubosti podobající se cukru krupici. Správná délka extrakce je většinou mezi třemi a čtyřmi minutami.

Alfou a omegou je použití mlýnku s dostatečně ostrými mlecími kameny. Na tzv. „sekáčky“ (čepelové mlýnky) raději zapomeňte. Nikdy s nimi nedocílíte uniformního mletí a vyvážené extrakce.



1	DŽEZVA <i>hladká mouka</i>
2	ESPRESSO <i>cukr moučka</i>
3	MOKKA
4	AEROPRESS V60
5	MOCCAMASTER VACUUM CHEMEX
6	WOODNECK <i>cukr krupice</i>
7	CLEVER DRIPPER
8	FRENCH PRESS <i>mořská sůl</i>

VODA



Jak chutná vaše voda? Tuto otázku byste si měli klást ještě předtím, než začnete samotnou kávu připravovat.

Voda hraje při přípravě velmi důležitou roli, jelikož představuje u filtrované kávy až 98,5 % (u espressa pak 90 %) jejího objemu. Pokud nepatříte mezi šťastlivce, kterým na dvorku vyvěrá horský pramen, doporučujeme vždy používat vodu filtrovanou nebo balenou.

Jaké parametry jsou nejdůležitější?

- celkové množství rozpuštěných látek (tzv. TDS) je mezi 75 - 150 ppm (mg/l)
- pH vody je v rozmezí 6,5 - 7,5
- množství chlóru je 0 mg/l
- alkalinita vody je 40 ppm (mg/l)
- celková tvrdost vody je cca 0,5 -1 mmol/l

Z osobních zkušeností doporučujeme vyzkoušet balenou neperlivou vodu značky Dobrá voda, která má celkové množství rozpuštěných látek (TDS) 108 ppm.

AEROPRESS



Ideální doplněk na cesty, pomocí kterého si vždy a všude připravíte výbornou filtrovanou kávu. *Aeropress* je vynálezem Alana Adlera z kalifornské hračkářské firmy Aerobie, která z něj velmi rychle udělala celosvětový hit, běžně používaný především ve skandinávských kavárnách.

K přípravě kávy v *Aeropressu* budete potřebovat papírové filtry, filtrovanou vodu a samozřejmě čerstvě praženou výběrovou kávu. Na cesty doporučujeme pořídit lehký nerezový mlýnek Porlex Mini.



NÁŠ RECEPT:

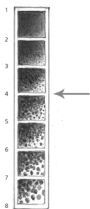
(připravíte 210 ml kávy)

18 g namleté kávy

teplota vody 90 - 93 °C

50 g vody (počkat 30 sec)

200 g vody (zamíchat, louhovat 1 min a stlačit)



www.aeropress.cz

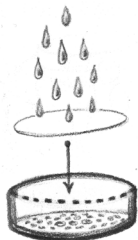


video přípravy

18 g



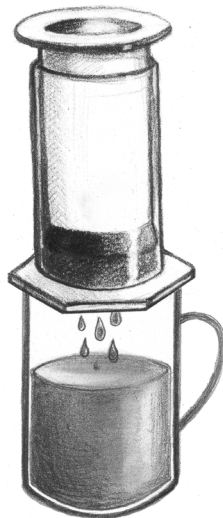
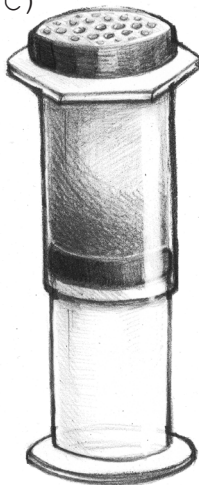
H₂O



250 g H₂O
(90-93 °C)



90 sec



CLEVER DRIPPER „CHYTRÁČEK“

Doopravdy „chytrá“ metoda přípravy filtrované kávy, která spojuje hlavní přednosti French Pressu a porcelánových filtrů Hario V60. Pomocí patentovaného ventilu snadno ovlivníte délku louhování kávy ve filtru.

Společně s přístrojem Clever Dripper doporučujeme používat kvalitní papírové filtry. Před samotnou přípravou filtry vždy důkladně propláchněte horkou vodou.



NÁŠ RECEPT:

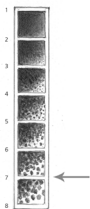
(připravíte 370 ml kávy)

25 g namleté kávy

teplota vody 93 - 94 °C

400 g vody (přikrýt víčkem)

délka extrakce 3:30 (po 1 min zamíchat)



www.filtrovanakava.cz/clever

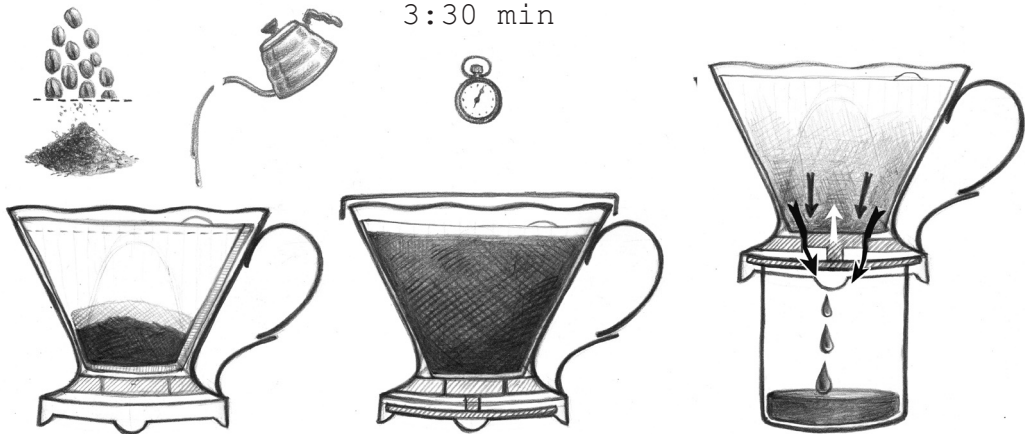


video přípravy

25 g

400 g H₂O
(93-94 °C)

3:30 min



FRENCH PRESS

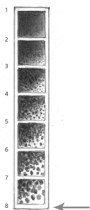
French Press je oblíbená metoda přípravy kávy, jejíž historie sahá až do napoleonské Francie. Princip je založen na přímé extrakci kávy s následnou filtrací přes kovové sítko. Při přípravě vždy používejte čerstvě namletou kávu a vodu o správné teplotě (93 °C, tzn. 1 min po varu). Po stlačení pístu vždy okamžitě přelijte do připravených šálek nebo dekanteru. Pokud chcete dosáhnout čistšího šálku, doporučujeme před stlačáním vyndat lžící zbytky krusty.



NÁŠ RECEPT:

(připravíte 270 ml kávy)
20 g namleté kávy
teplota vody 93 - 94 °C
300 g vody
délka extrakce 4 min

www.frenchpress.cz



video přípravy

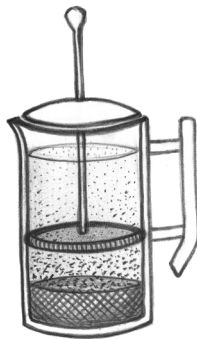
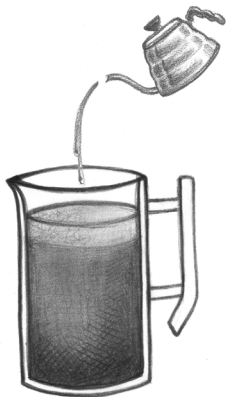
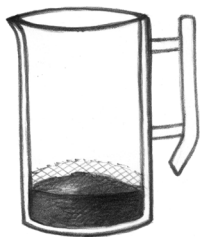
20 g



300 g H₂O
(93-94 °C)



4 min



CHEMEX

Legendární aparát na přípravu překapávané kávy z první poloviny 20. stol., který se stal součástí newyorské galerie moderního umění MOMA. *Chemex* je výjimečný nejen svým tvarem, ale také použitím skládaných papírových filtrů. Ty je vždy nutné důkladně propláchnout horkou vodou. Pro nejlepší možný výsledek doporučujeme zakoupit nalévací konvici Hario Buono nebo Bonavita a digitální váhu.



NÁŠ RECEPT:

(připravíte 300 ml kávy)

20 g namleté kávy

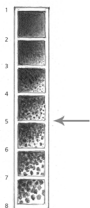
teplota vody 94 °C

330 g vody

40 g / dolít do 175 g / dolít do 330 g

celková délka extrakce 3 - 4 min

www.filtrovanakava.cz/chemex



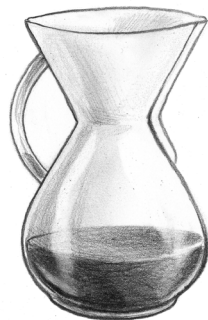
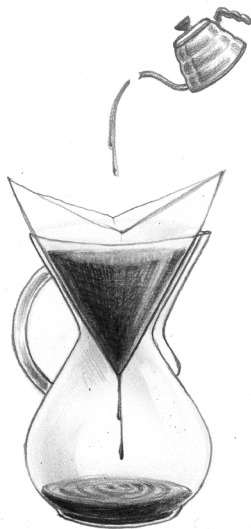
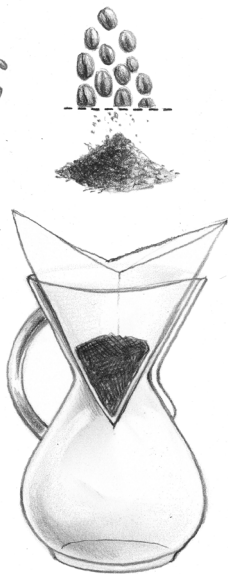
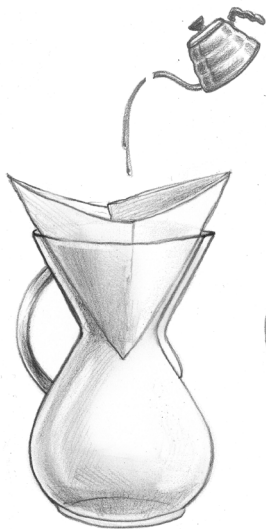
video přípravy

proplach H₂O

20 g

330 g H₂O
(93-94 °C)

3-4 min



VACUUM POT

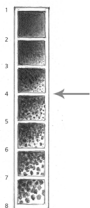
Príprava kávy môže byť veľmi jednoduchou a rýchlou záležitosťou, ale lekdý ji lze doviesť až k hranicím alchymie a experimentu. Vždy záleží na tom, čo od kávy očekáváme: kulinárny zážitok alebo každodenný rituál.

Vacuum Pot, nazývaný tiež siphon, je 200 let stará metóda prípravy kávy, ktorá neztratila nič ze svojej elegancie a efektívnosti. V súčasnej dobe navyše zažíva v kavárňach po celom svete veľkú renesanciu.



NÁŠ RECEPT:

(připravíte 260 ml kávy)
20 g namleté kávy
300 g vody o teplotě 100 °C
(teplota vody při přidání kávy 94 °C)
celková délka extrakce 1-2 min

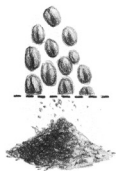


www.vacuumpot.cz



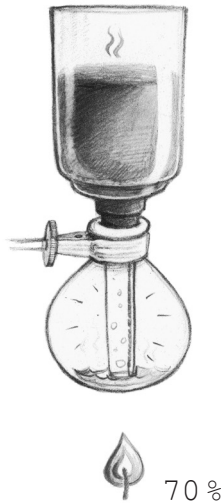
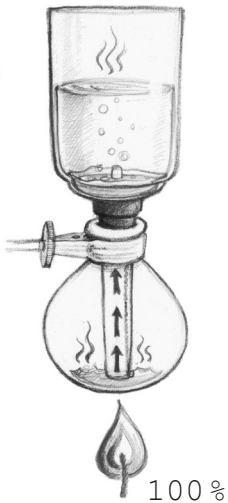
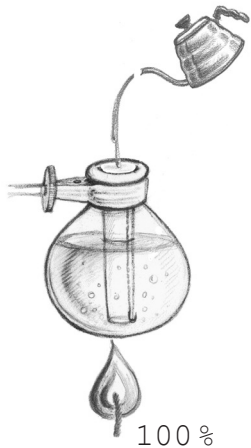
video přípravy

20 g



1-2 min

300 g H₂O
(100°C)

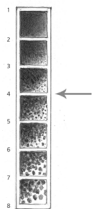


TECHNIVORM MOCCAMASTER



Moccamaster je legendární domácí elektrický kávovar na filtrovanou kávu od holandské společnosti Technivorm, který splňuje standardy mezinárodních kávových organizací SCAA a SCAE. Kávovar je ručně vyroben z recyklovaných materiálů a výrobce poskytuje pětiletou záruku.

Pomocí *Moccamasteru* zvládnete během 6-8 min připravit až 1,25 l filtrované kávy.



NÁŠ RECEPT:
(připravíte 1,25 l kávy)
70 g namleté kávy
1,25 l vody

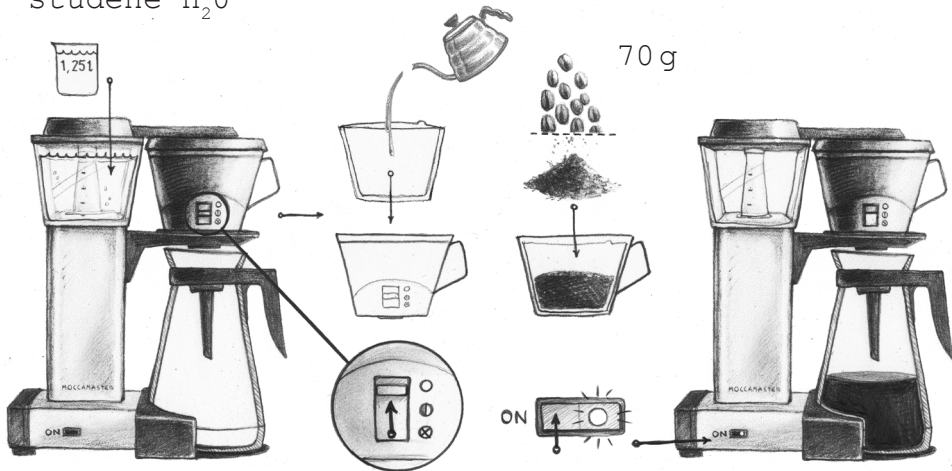
www.filtrovanakava.cz/moccamaster



video přípravy

1250 g
studené H₂O

Proplach H₂O



V60

Keramické filtry japonské firmy Hario si během pár let získaly velké množství fanoušků po celém světě. Modely V60-01 a V60-02 jsou vybaveny speciální drážkou, která z nádoby snadno odvádí vzduch a napomáhá správné extrakci kávy.

Vždy používejte papírové filtry Hario správných rozměrů, které důkladně proplachujte. Dle velikosti zvolte vhodný poměr kávy a vody.



NÁŠ RECEPT:

(připravíte 300 ml kávy)

20 g namleté kávy

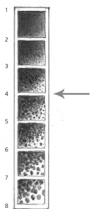
teplota vody 94 °C

330 g vody

40 g / dolít do 175 g / dolít do 330 g

celková délka extrakce 3 min

www.filtrovanakava.cz/hario-v60



video přípravy

Proplach H₂O

20 g

330 g H₂O
(93-94 °C)

3 min



WOODNECK



Elegantní příprava filtrované kávy od japonského výrobce Hario. Za pomoci bavlněného filtru můžete s *Woodneck* dripem docílit fantasticky čistého nápoje, který si ale ponechá výrazné a hutné tělo.

Woodneck je preferovanou metodou přípravy filtrované kávy v Japonsku. Jeho předchůdce, tzv. *colador*, najdete ale po celé Střední Americe. Bavlněné filtry doporučujeme skladovat v lednici v sáčku se zip-lockem.



NÁŠ RECEPT:

(připravíte 300 ml kávy)

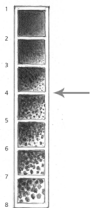
20 g namleté kávy

teplota vody 94 °C

330 g vody

40 g / dolít do 175 g / dolít do 330 g

celková délka extrakce 3 - 4 min

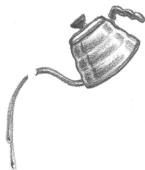


www.filtrovanakava.cz/woodneck

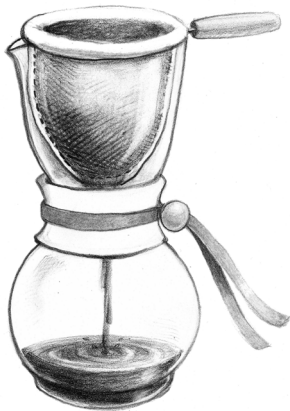
20 g



300 g H₂O
(93 °C)



3-4 min



PRODUKTY



PRODUKT	VÝROBCE	MATERIÁL	OBSAH
Aeropress	Aerobie, USA	plast (FDA cert.)	250 ml
Clever Dripper	Abid, Taiwan	plast (BPA free)	500 ml
French Press	Frieling, Hong Kong	dvoustěnný nerez	500 ml
Chemex	Chemex, USA	sklo, dřevo	900 ml
Moccamaster	Technivorm, Nizozemsko	plast	1250 ml
V60	Hario, Japonsko	keramika	-
Vacuum Pot	Hario, Japonsko	sklo, plast, kov	350 ml
Woodneck	Hario, Japonsko	dřevo, sklo	350 ml

doubleshot s.r.o.
Dehtáry 37
250 91 Zeleneč v Čechách
www.doubleshot.cz
+420 314 004 550

© 2014 doubleshot s.r.o. Všechna práva vyhrazena.