

Kaffeskolen

Bidrag fra Kaffe1 Vestfold

Det finnes en rekke kaffemerker, og hvilket merke du bør satse på er en smakssak.

Holdbarhet

Espressokaffen bør oppbevares mørkt og tørt, og ideelt sett ved ca 15°C. For øvrig er det viktig å sjekke holdbarhetsdatoen som er stemplet på emballasjen. Er emballasjen først brutt, må kaffen behandles som ferskvare, og hele bønner bør brukes innen en drøy uke. Dette bør du være særlig oppmerksom på når du kjøper kaffen i løsvekt. Har kaffebønnene et oljelag på utsiden kan det tyde på at kaffen er blitt gammel. Det er en god regel aldri å ha mer kaffe på kvernen enn det du trenger til dagens bruk.

Ferdig malt kaffe har en holdbarhet på mindre enn ett døgn.

Kvernen Det er først og fremst gjennom malingsgraden på kaffen at du bestemmer hvordan espressoen skal "renne", slik at du kan trylle fram det beste kaffeblendingen har å by på. Derfor er kvernen et like viktig verktøy som espressomaskinen. I første rekke er det tiden du bruker på å trakte en espresso som forteller om kvernen skal stilles finere eller grovere. Ideell traktetid er 25 sekunder.

Ikke glem at kaffe er et levende produkt! Hvis været endrer seg, eller om et tomt lokale plutselig blir fullt av folk, må malingsgraden justeres fordi luftfuktigheten endres. Det er selvsagt at man sjekker malingsgraden hver gang man heller ny kaffe i kvernen.

Kvernen har regulerbar dosering. Hvor mye som skal doseres per kopp, avhenger av hvor sterk man vil ha sin espresso. Normalt brukes 6,5-7,5 g kaffe til en kopp på 30 ml. Renholdet av kvernen er viktig. Blir rester av malt kaffe liggende, vil den harskne og sette smak.

Slitasje

Maleverket i kvernen slites gradvis ned. Gammel kaffe vil etterhvert bygge seg opp i kvernen og gi harsk smak. Profesjonelle kverner med flate skiver må som oftest byttes ut etter 3-400 kilo, mens maleverk med koniske skiver bør skiftes etter 8-900 kilo.

Er kvernen nedslitt blir ikke kaffen malt, men knust eller presset i stykker, slik at de eteriske oljene i kaffen brennes opp. Dersom den nykvernete kaffen er varm, er dette et tegn på at knivene er sløve. Du kan også oppleve å se en oljedråpe på espresso-drikkens overflate. Åpner du kvernen kan du kontrollere slipeflaten ved å dra neglen langs kanten. Dersom du ikke kjenner at den er skarp og rillene er mindre enn 1 mm, bør skivene skiftes.

Maskinen

Uten espressomaskin - ingen espresso. Det finnes mange maskiner å velge mellom - fra den lille manuelle til den store helautomatiske. Du bør velge en maskin med en kapasitet som er tilpasset din forventede omsetning.

Felles for alle espressomaskiner er at pumpetrykket i filterholderen ideelt sett bør ligge på 9 bar.

Den ideelle temperaturen er 90°C, og den bør ikke variere med mer enn 2°C. På de fleste maskiner kan trykk og temperatur leses av på et kontrollpanel.

Tilberedningstiden bør være ca 25 sekunder - og det er viktig at kaffens malingsgrad tilpasses slik at denne tiden oppnås.

Daglig renhold av maskinen er også en forutsetning for et vellykket resultat!

Link til Norsk Kaffeinformasjon: <http://www.kaffe.no/?l=13>