Πώς επηρεάζει το άλεσμα τη γεύση του καφέ σας

Το άλεσμα είναι ίσως το πιο καθοριστικό βήμα στην προετοιμασία του καφέ. Ακόμα και αν έχετε εξαιρετική πρώτη ύλη, αν η μέθοδος άλεσης δεν ταιριάζει με τον τρόπο παρασκευής, το αποτέλεσμα θα είναι απογοητευτικό. Η γεύση, το άρωμα και η υφή του ροφήματος εξαρτώνται σε μεγάλο βαθμό από το πόσο λεπτά ή χοντρά είναι τα κατακάθια.

Η σύνδεση ανάμεσα στο άλεσμα και την εκχύλιση

Κάθε κόκκος καφέ περιέχει διαλυτά συστατικά που δίνουν γεύση, οξύτητα και πικράδα. Όταν το νερό έρχεται σε επαφή με τον αλεσμένο καφέ, διαλύει αυτά τα συστατικά. Η ταχύτητα και η έκταση της εκχύλισης εξαρτώνται από την επιφάνεια που εκτίθεται: όσο πιο λεπτό είναι το άλεσμα, τόσο μεγαλύτερη η επιφάνεια και τόσο πιο γρήγορη η εκχύλιση. Αν το άλεσμα είναι πολύ λεπτό για τη μέθοδο, ο καφές βγαίνει υπερβολικά πικρός, ενώ αν είναι πολύ χοντρό, βγαίνει ξινός και αδύναμος.

Βαθμός άλεσης και μέθοδοι παρασκευής

Δεν υπάρχει ένα μοναδικό σωστό άλεσμα για όλες τις περιπτώσεις. Κάθε μέθοδος απαιτεί διαφορετική κοκκομετρία. Για παράδειγμα, ο εσπρέσο χρειάζεται πολύ λεπτό άλεσμα, σχεδόν σκόνη, για να αντέξει την υψηλή πίεση και τον σύντομο χρόνο εκχύλισης. Αντίθετα, ο καφές φίλτρου, είτε με χάρτινο φίλτρο είτε με γαλλική πρέσα, χρειάζεται χοντρότερο άλεσμα, ώστε το νερό να περνάει αργά χωρίς να κολλάει.

Ο ελληνικός καφές αποτελεί ξεχωριστή περίπτωση. Παρασκευάζεται με βρασμό και το άλεσμα είναι εξαιρετικά λεπτό, σχεδόν σαν ταλκ. Αυτή η λεπτότητα επιτρέπει στα κατακάθια να αιωρούνται στο νερό και να δίνουν την πλούσια, πηχτή υφή που τον χαρακτηρίζει. Αν το άλεσμα ήταν πιο χοντρό, τα κατακάθια θα καθόντουσαν στον πάτο και το ρόφημα θα ήταν διάφανο και άνοστο.


COFFEE
ISLAND
FESTIVE TALES
COFFEE TRAILS

Για όσους πειραματίζονται στο σπίτι, υπάρχουν αρκετές επιλογές για home barista. Ένας καλός μύλος καφέ κάνει τεράστια διαφορά, γιατί επιτρέπει ρυθμίσεις ακριβείας. Οι μύλοι με δίσκους (burr grinders) είναι προτιμότεροι από αυτούς με λεπίδες, γιατί παράγουν ομοιόμορφο άλεσμα. Η ομοιομορφία σημαίνει ότι όλα τα σωματίδια εκχυλίζονται με τον ίδιο ρυθμό, αποφεύγοντας την υπερβολική ή ανεπαρκή εκχύλιση.

Πρακτικές συμβουλές για σωστό άλεσμα

Η δοσολογία και ο χρόνος εκχύλισης είναι δύο παράγοντες που αλληλεπιδρούν με το άλεσμα. Αν αλλάξετε το άλεσμα, πρέπει να προσαρμόσετε και τα υπόλοιπα. Για παράδειγμα, αν ο εσπρέσο σας βγαίνει πολύ γρήγορα (λιγότερο από 25 δευτερόλεπτα), το άλεσμα είναι πιθανά πολύ χοντρό. Αν τρέχει πολύ αργά, είναι πολύ λεπτό. Η θερμοκρασία νερού παίζει επίσης ρόλο: το πολύ ζεστό νερό εκχυλίζει πιο γρήγορα, οπότε μπορείτε να το αντισταθμίσετε με πιο χοντρό άλεσμα.

Μια καλή αρχή είναι να δοκιμάζετε μικρές ποσότητες καφέ και να σημειώνετε τις ρυθμίσεις. Αλλάξτε το άλεσμα κατά ένα βήμα τη φορά και δοκιμάστε ξανά. Με τον καιρό, θα αναπτύξετε αίσθηση για το πώς επηρεάζει η κάθε ρύθμιση τη γεύση. Μην ξεχνάτε ότι ο φρέσκος καφές φθείρεται γρήγορα, γι' αυτό αλέστε μόνο όση ποσότητα θα χρησιμοποιήσετε αμέσως.

Για να αποφύγετε κοινά λάθη, προσέξτε τα εξής:


COFFEE
ISLAND

- Μη χρησιμοποιείτε ποτέ προαλεσμένο καφέ που έχει μείνει για μέρες. Χάνει τα αρώματά του και το άλεσμα γίνεται ανομοιόμορφο λόγω υγρασίας.
- Αν ο καφές σας βγαίνει πολύ πικρός, δοκιμάστε πιο χοντρό άλεσμα. Αν είναι πολύ ξινός, δοκιμάστε πιο λεπτό.
- Η υφή του αλεσμένου καφέ πρέπει να θυμίζει λεπτή άμμο ή χοντρή σκόνη, ανάλογα με τη μέθοδο.

Όταν εξοικειωθείτε με τη διαδικασία, θα ανακαλύψετε ότι οι επιλογές για home barista είναι πολλές και συναρπαστικές. Μπορείτε να δοκιμάζετε διαφορετικές ποικιλίες καφέ και να προσαρμόζετε το άλεσμα ανάλογα με την ηλικία τους ή την προέλευσή τους. Κάθε φλιτζάνι γίνεται μοναδικό.

Η σημασία του μύλου και της συντήρησης

Ο μύλος καφέ είναι η καρδιά της κουζίνας σας. Αν δεν συντηρείται σωστά, η απόδοσή του πέφτει. Καθαρίζετε τακτικά τους δίσκους για να αποφεύγονται υπολείμματα που ταγγιάζουν και επηρεάζουν τη γεύση. Επίσης, ελέγχετε αν οι δίσκοι είναι φθαρμένοι, γιατί η φθορά οδηγεί σε ανομοιόμορφο άλεσμα. Ένας καλός μύλος μπορεί να διαρκέσει χρόνια, αν τον φροντίζετε.

Η θερμοκρασία του μύλου παίζει επίσης ρόλο. Οι επαγγελματικοί μύλοι συχνά έχουν ψύξη για να μην ζεσταίνονται οι δίσκοι και καίνε τον καφέ. Στο σπίτι, μπορείτε να αλέθετε μικρές ποσότητες κάθε φορά για να αποφύγετε την υπερθέρμανση. Αν αλέσετε μεγάλη ποσότητα, ο καφές μπορεί να χάσει αρώματα και να αποκτήσει μεταλλική γεύση.

Τέλος, μην υποτιμάτε την επίδραση του νερού. Η θερμοκρασία νερού που χρησιμοποιείτε πρέπει να είναι γύρω στους 90-96°C, ανάλογα με τη μέθοδο. Αν το νερό είναι πολύ κρύο, η εκχύλιση είναι ανεπαρκής, ενώ αν είναι πολύ ζεστό, ο καφές γίνεται πικρός. Η σωστή ισορροπία ανάμεσα στο άλεσμα, τη δοσολογία και τη θερμοκρασία είναι το μυστικό για έναν υπέροχο καφέ.



Με λίγη εξάσκηση, θα μπορείτε να παρασκευάζετε στο σπίτι καφέ που ανταγωνίζεται αυτόν των καφετεριών. Η γνώση του αλέσματος σας δίνει τον έλεγχο της γεύσης, και αυτή είναι η ουσία της απόλαυσης του καφέ.