



JAK NA ALTERNATIVNÍ PŘÍPRAVU KÁVY



OBSAH

PROCES EXTRAKCE KÁVY

CO VŠE SE Z KÁVOVÝCH ZRN EXTRAHUJE
CO JE VÝTĚŽNOST A EXTRAKČNÍ POMĚR
JAK EXTRAKCE OVLIVŇUJE VÝSLEDNOU CHUŤ KÁVY
JAK DOSÁHNOUT DOKONALÉ EXTRAKCE?

MLETÍ JAKO ZÁKLAD DOBRÉ KÁVY

JAK MLETÍ OVLIVŇUJE EXTRAKCI
HLEDÁNÍ SPRÁVNÉ EXTRAKCE A JAK JI POZNAT
JAK SI NASTAVIT MLÝNEK
7 STUPŇŮ MLETÍ KÁVY

JAK VYBRAT RUČNÍ MLÝNEK

ALTERNATIVNÍ PŘÍPRAVA A JAK NA NI

JAK NA PERFEKTNÍ ŠÁLEK KÁVY V HARIO V60
CLEVER DRIPPER A JEHO PŘÍPRAVA
JAK NA PŘÍPRAVU KÁVY V CHEMEXU
JAK PŘIPRAVIT KÁVU V AEROPRESSU
JAK PŘIPRAVIT KÁVU V MOKA KONVIČCE
JAK NA KÁVU Z FRENCH PRESSU
JAK PŘIPRAVIT KÁVU V TWIST PRESSU
JAK PŘIPRAVIT KÁVU V DŽEZVĚ
JAK NA DOMÁCÍ BATCH BREW
JAK NA DOMÁCÍ COLD BREW

PÁR RAD NA ZÁVĚR

PROCES EXTRAKCE KÁVY

At' už připravujeme kávu filtrovanou nebo espresso, vždy se snažíme dosáhnout dokonalé extrakce. Jejím dosažením vznikne perfektně vyvážený šálek kávy. Správně extrahovaná káva znamená harmonickou chuť se širokým spektrem jemných nuancí podmíněných potenciálem pražené kávy. Samotným procesem extrakce pak rozumíme takové reakce, které nastávají při kontaktu kávy s vodou.

Procesem extrakce dochází k separaci, vyjmutí, určitých látek z mleté kávy do rozpouštědla, tedy vody. Extrakce je právě to kouzlo, které mění vodu a pražená zrnka do podoby milovaného nápoje - kávy. Tento proces, tedy to, jakým způsobem se bude káva do vody extrahovat, můžeme ovlivňovat metodou přípravy, jemností mletí, extrakčním poměrem (tedy poměrem kávy a vody), dobou extrakce, teplotou vody, složením vody... a mnoha dalšími faktory.

V této kapitole se dozvíte:

1. Co se z kávových zrn extrahuje
2. Co je výtěžnost a extrakční poměr
3. Jak extrakce ovlivňuje výslednou chuť
4. Jak dosáhnout dokonalé extrakce

CO VŠE SE Z KÁVOVÝCH ZRN EXTRAHUJE

Máte chuť na kávu. Vezmete si konvici s horkou vodou, French press, namleté pražené zrnka a začnete je vodou zalévat. V tu chvíli, kdy se káva potká s vodou nazýváme extrakce a v ten okamžik se z kávy začnou uvolňovat tyto složky:

- pevné látky rozpustné a nerozpustné
- nerozpustné oleje
- rozpustné plyny

PROCES EXTRAKCE KÁVY

NEROZPUSTNÉ PEVNÉ LÁTKY

Pevné látky, které jsou **nerozpustné** se zachytávají na filtrech přístrojů a pomůcek pro přípravu kávy. Ty, které projdou skrze filtr **tvoří ve výsledném šálku kávy určitý zákal**. Zvolená metoda přípravy ovlivňuje průchod nerozpustných pevných látek do výsledného extraktu. Například káva z [Aeropressu](#) je čistší než káva z výše zmiňovaného [French Pressu](#), jelikož kovový filtr ve French pressu nechá proniknout více nerozpustných částic než filtr [papírový](#), který používá [Aeropress](#). Ve výsledku tento rozdíl pocítíme nejen vizuálně ale i při ochutnání.

ROZPUSTNÉ PEVNÉ LÁTKY

Rozpustné pevné látky nejvíce **ovlivňují výslednou chuť** nápoje. Při extrakci se postupně **rozpouštějí do horké vody**. Nejdříve dochází k rozpouštění **molekul ovocných kyselin**. Ty do kávy přinášejí ovocnost a aciditu, o které jsem se více rozepsal v článku [Kyselost v kávě](#).

Dále jsou na řadě **molekuly cukrů**. Cukry v kávovém zrnku jsou zkaramelizovány pražením. Stejně, jako při roztápnutí cukru na pánvi, kdy vyrábíte jeho zahříváním karamel, tak i při pražení kávy je třeba průběh pražení pečlivě kontrolovat. V tmavě pražené kávě nejsou tyto cukry zkaramelizovány, ale spáleny. Chuť takové kávy bude ve výsledném šálku také spálená a hořká.

Ke konci extrakce dochází k rozpouštění **suchých destilátů a Maillardových sloučenin**. Ty mají vliv například na oříškové a kouřové chutě v kávě.

PROCES EXTRAKCE KÁVY

Pro detailnější vysvětlení určitých složek v pražené kávě, jako například Maillardovy sloučeniny a další látky vzniklé při pražení, si přečtěte článek kde podrobně rozeberáme, co se děje se zrnem v průběhu pražení.

NEROZPUSTNÉ OLEJE

Oleje ukryté v zrnkách pražené kávy se sice do vody nerozpouští, nicméně se také do ni vyplavují a vážou se na ni. Voda je pak přenesena do vašeho šálku, ve kterém je pak při napití pociťujeme jako **texturu kávy**. Kávové oleje jsou v šálku viditelnější pakliže použijeme při přípravě kovový filtr.

ROZPUSTNÉ PLYNY

Plyny jsou **nositeli vůní**. Přinášejí nám do šálku aroma, které se v průběhu chladnutí mění. Stejně jako u jídla, tak i u kávy platí, že vůně ovlivňuje samotné vnímání chuti. Samotná vůně při přípravě, tedy extrahující se plyny, u nás vytvářejí pocit štěstí. Tento pocit je vázán na pozitivní zkušenosti a vzpomínky, které máme s kávou spojeny.

DOKONALÁ EXTRAKCE

Harmonická káva s plnou chutí. To je výsledek dokonalé extrakce, která je **cílem všech baristů** ať už profesionálních či domácích. **Harmonie kávy** znamená **spektrum perfektně vybalancovaných chutí**. Zároveň **plnost kávy** odkazuje na její **silné tělo**, tedy ten pocit co máme v ústech po napití. Káva, ať už se jedná o espresso nebo je vytvořenou některou z alternativních metod přípravy, nám může v ústech připadat plná či prázdná. Právě tato plnost, **síla těla kávy, je dána procentem TDS**, tedy množstvím rozpuštěných látek (total dissolved solids).



PROCES EXTRAKCE KÁVY

Jak jsme popsali výše, **látky se do vody extrahují postupně**. Dokonale extrahovaná káva obsahuje postupně jak kyseliny, tak sladkost i příjemně hořké, čokoládově - oříškové tóny. Všechny tyto chutě jsou ve výsledném nápoji v harmonii, jsou perfektně vybalancované a vytváří **komplexní chuťový požitek**.

CO JE VÝTĚŽNOST A EXTRAKČNÍ POMĚR

Všechny **látky, které se během doby extrakce do kávy uvolní**, můžeme změřit. Výsledek měření udáváme v procentech jako **výtěžnost kávy**. Maximální výtěžnost, tedy maximální procento látek, které jsme z kávy schopni vytěžit je 30%. Taková káva je však v podstatě nepitelná. **Ideální je 20% extrakce** (+/- 2%). Káva s výtěžností extrakce pod 18% bude podextrahovaná, s výtěžností nad 22% zase přeextrahovaná.

Již zmiňované TDS se přímo pojí s **extrakčním poměrem**, tedy poměrem **kávy vůči vodě**. Čím více kávy použijete, tím vyšší bude TDS, což se rovná větší plnosti chuti kávy. Správný extrakční poměr ovlivňuje harmonii chutí kávy. **Chutě musí být komplexní a nesmí se přebíjet**. Nejčastější **filtrační poměr** je **1:17** (1 gram kávy na 17 gramů vody). Pokud uvedeme pro zadání základního poměru objem vody v mililitrech tak se obvykle používá **6 gramů kávy na 100ml vody**. Při těchto údajích mluvíme o filtračním poměru používaném při **přípravě filtrované kávy**. Při přípravě **espressa** se nejčastěji využívá **poměr 1:2** (počítá se espresso z dvojitého portafiltru, tedy vlastně doppio či dvě espressa).

PROCES EXTRAKCE KÁVY

JAK EXTRAKCE OVLIVŇUJE VÝSLEDNOU CHUŤ KÁVY

Extrakce ovlivňuje nejen to, nakolik je vaše káva „slabá“ nebo „silná“, ale především jakou má chuť.

Podle standardů SCA je nejlepší extrakce někde mezi 18% a 22% - ačkoli někteří lidé dávají přednost tomu, aby byla nad 21%.

První tóny, které se extrahují, jsou ovocné a kyselé, což znamená, že slabě extrahovaná káva bude chutnat kysele. Hořkost a tělo přicházejí později v extrakci. Ideálním stavem je perfektně vyvážená filtrovaná káva, která upřednostňuje váš preferovaný chuťový profil. Pojdme se podívat jak na to.

JAK DOSÁHNOUT DOKONALÉ EXTRAKCE?

Extrakce je určena několika faktory. Pro nás jsou hlavní tyto tři faktory: **hrubost mletí, teplota a kvalita vody a doba louhování**. Existuje mnoho dalších faktorů, ale tyto tři jsou nejdůležitější a pro většinu konzumentů kávy se nejsnadněji ovládají. Pojdme se proto na ně podívat podrobněji.



PROCES EXTRAKCE KÁVY



MLETÍ

Správná extrakce je nejvíce ovlivněna mletím. Jemnost či hrubost mletí musíme přizpůsobit vybrané metodě přípravy kávy.

Čím hrubší je mletí, tím rychleji bude voda protékat kávou. Z tohoto důvodu bude probíhat menší extrakce a káva bude kyselejší, jelikož voda protéká rychle a z kávy nevylohuje všechny její chutě a aroma.

Čím je káva jemněji namletá, tím voda protéká kávou pomaleji. To znamená, že extrakce trvá déle a výsledná chuť kávy bude hořká.

Pro zjednodušení je dobré, si hrubě mletou kávu představit jako štěrk, který má velké částice mezi nimiž protéká voda rychle. Naopak jemně mletá káva je jako písek, moc prostoru mezi částicemi není, a proto voda teče pomalu. Z tohoto důvodu je nutné, si správně nastavit hrubost mletí.

Úkolem každého baristy je najít to **správné mletí pro konkrétní metodu přípravy kávy**, aby ve výsledku došlo v určitém čase k perfektní extrakci, a tedy k harmonickému vyváženému a komplexnímu šálku plné chuti.

PROCES EXTRAKCE KÁVY

VODA

Bez vody by nebylo života ani kávy. Voda je **rozpouštědlem při extrakci**. Aktivuje látky uložené v pražené kávě a přenáší je do šálku, kde výsledná káva obsahuje cca **98% vody**. V tomto šálku pak cítíme látky, které jsou v ní extrahovány z kávy, ale také nesmíme zapomenout na ty látky, které si s sebou voda nesla už před začátkem extrakce. Právě **minerály** a další její složky jí umožňují, aby mohla **být rozpouštědlem** a tedy aby extrakce fungovala. Přílišné množství těchto složek zvyšuje **tvrdost vody**. Taková voda má za následek to, že některé extrahované látky jsou nevýrazné a káva bude hořká. Voda pro přípravu kávy by tedy neměla být tvrdá. Také by měla splňovat **hodnotu pH 7**. Měla by být **bez zápachu, nečistot a chloru**. Proto je vhodné použít **filtrovanou vodu**. Protože se **důležitost kvality vody** stále více zdůrazňuje, objevují se na trhu dostupné [možnosti filtrování vody](#), které umožňují dosáhnout požadované [kvality vody](#) nejen v kavárně, ale i v domácnostech.

Kromě složení vody hraje při extrakci velkou roli také její **teplota**. Při [teplejší vodě](#) dochází k příliš rychlé extrakci mnoha látek. Výsledkem je hořká a trpká káva. Naopak chladnější voda nedokáže určité složky kávy vůbec rozpustit, nebo ji to trvá déle. Tohoto principu se využívá při výrobě nápoje [Cold Brew](#). K extrakci dochází [macerováním kávy v studené vodě](#) během dlouhé doby.

Extrakce je ovlivněna také způsobem jakým se voda ke kávě dostane. Tedy preinfuzí (bloomingem), dávkováním či způsobem zalévání. Dále pak tlakem či turbulencemi kávy. Klíčovou roli při extrakci hraje také turbulence.



PROCES EXTRAKCE KÁVY

VÁHA A ČAS

Pro zajištění správné extrakce je třeba **použít měřících pomůcek**. Jen s použitím měření získáme **kontrolovanou extrakci** a tím můžeme dosáhnout dokonalé extrakce, tedy perfektního šálku kávy. **Konstantně**. Přehled a orientaci ve faktorech určujících extrakci nám zajistí baristická váha. Je přesná a ukazuje i setiny gramu. Má často i integrované stopky, které nám hlídají dobu extrakce. Ta je určena postupně uvolňovanými látkami. Je třeba vytvořit takové podmínky přípravy kávy, aby se stihly uvolnit nejen kyselé, ale i sladké a oříškové chutě, aby chuťový profil kávy byl kompletní. Zároveň aby nedošlo k přeextrahování kávy. Čas může být pro nás konstantní veličinou, která je jednoduše měřitelná a zajišťuje konzistenci a orientaci při extrakci kávy.

**NENECHTE NIC OSUDU A
ZVAŽTE SI KÁVU JAKO PROFÍK**



MLETÍ JAKO ZÁKLAD DOBRÉ KÁVY

Koupíte si balíček výběrové kávy a těšíte se, jak si ji sami doma připravíte. Nemůžete se dočkat té čokoládovo-borůvkové chuti, kterou mají vaše nová zrníčka obsahovat. Kávu namelete, nasypete do kávovaru a čekáte na výsledek. Ten ale čokoládu ani borůvky nepřipomíná. Káva je kyselá, hořká, trpká, suchá nebo třeba úplně prázdná a vodnatá. Jak se to jen mohlo stát?

Natěšeného domácího baristu toto selhání může docela odradit od dalších pokusů. Přemýšlí o chybě v množství kávy nebo... že by bylo něco s těma zrnkama? Často chybí těmto milovníkům dobré kávy, kteří začínají pronikat do tajů extrakce, **informace o důležitosti správného mletí**. Přitom hlavním aspektem skvělé kávy jsou právě dokonale namletá kávová zrna.

V této kapitole se dozvíte:

1. Jaký vliv má mletí na extrakci kávy
2. Jak poznat správnou extrakci
3. Co dělat, když je káva podextrahovaná nebo přeextrahovaná
4. Jak určit stupeň mletí pro zvolenou metodu přípravy kávy

MLETÍ JAKO ZÁKLAD DOBRÉ KÁVY

JAK MLETÍ OVLIVŇUJE EXTRAKCI

Váš mlýnek je neocenitelným pomocníkem pro přípravu kávy a jeden z nejdůležitějších nástrojů pro ovládnutí extrakce. **Vyváženou extrakcí** pak získáte **šálek plný chutí**. Abyste získali šálek dobré kávy, musíte na svém mlýnku **nastavit to správné mletí**. Ne moc hrubé, ani moc jemné. Tak akorát pro používanou metodu přípravy kávy. Zároveň vezměte v úvahu i původ a styl pražení zrn, jejich stáří, typ filtru a vodu.

HLEDÁNÍ SPRÁVNÉ EXTRAKCE A JAK JI POZNAT

Vaším cílem při nastavování hrubosti či jemnosti mletí je **nalezení přesného procenta extrakce**, které **zachovává a rozvine chuť** a aroma kávy. Hledáte zlatý střed. Extrakci, díky níž bude káva **sladká, příjemně kyselá s jemnou hořkostí** na konci.

Co znamená nízká extrakce

Podextrahovaná káva nezíská dost chuti. Je **vodnatá, planá, světlá a kyselá** tak, že vám křiví obličej. Tato **káva se nezvládla dostatečně vyextrahovat**. Byla namleta až příliš hrubě. Tyto velké dílky kávových zrn nebyly namlety na potřebnou jemnost, aby ze sebe mohly vydat svůj veškerý potenciál.

Co znamená vysoká extrakce

Káva, která má až **příliš výraznou** chuť. Je tak silná, že výsledný extrakt je těžké vůbec vypít. Přeextrahované kávy jsou chuťově zcela hořké. **Spálené**. Často po napití přeextrahované kávy můžete cítit až **sucho v ústech**. To je dáno moc jemně namletou kávou. Příliš jemné mletí způsobilo, že z malinkatých částí kávy se chuť a vůně stihly vyextrahovat rychleji než bylo třeba a ve zbytku času v procesu přípravy kávy se “přepalovaly”.



MLETÍ JAKO ZÁKLAD DOBRÉ KÁVY

JAK NASTAVIT MLÝNEK

Pro správné vyladění kávy a lepší přehled o extrakci se podívejte do tabulky, která by vám měla pomoci v hledání vašeho “zlatého šálku”. Kromě nápovědy, jakým směrem (jestli hruběji či jemněji) **posunout stupeň mletí**, jsme vypsali i **další faktory, které správné extrakci pomohou**. Obzvláště při přípravě kávy alternativními metodami si můžete vybrat, kterým z nich ovlivníte svou extrakci. Jen dbejte na to, aby jste vždy **měnili jen jeden faktor**. Jinak by se pro vás mohla cesta za skvělou extrakcí stát nekonečnou.

Příchuť	Doba přípravy	Teplota vody	Mletí
Kyselá	Zvýšit	Snížit	Jemnější
Hořká	Snížit	Zvýšit	Hrubší

7 STUPŇŮ MLETÍ KÁVY

Díky této **škále hrubosti mletí** se můžete lépe **zorientovat při nastavování mlýnku** pro přípravu kávy rozličnými technikami. Berte také na vědomí, že samotné rozpětí hrubosti mletí je rozličné podle typu [mlýnku](#). Některé mlýnky melou jemně, [na espresso](#), ve všech svých stupních. Jiným říkáme “mlýnky na filtr”.

U [těchto](#) mlýnků jsou mlecí stupně od sebe více vzdáleny a jejich rozsah je tedy větší. Jsou schopny perfektního mletí pro většinu alternativních metod přípravy kávy. Naopak nezvládají malé rozdíly a jemné mletí, potřebné na espresso jako u mlýnků zmíněných dříve.

Nicméně existují i [varianty](#), které zvládají oboje. Nejlepším řešením však stále zůstává mít jeden mlýnek na espresso a druhý na filtry. Pakliže tedy holdujete všem těmto typům káv.



EXTRA HRUBÉ MLETÍ

Opravdu hrubé mletí na **Cold Brew**, připraveného například pomocí Toddy Brewer. **Výrazné kousky kávových zrn**. Čím větší kávové úlomky máte namleté tím delší dobu k přípravě potřebujete. Tohle mletí se používá převážně k maceraci kávy ve studené vodě po dobu několika hodin.



HRUBÉ MLETÍ

Mletá káva připomínající svou texturou hrubou sůl. Takhle namletou kávu použijete **při přípravě louhovaných káv**, tedy i ve velice oblíbeném French Pressu. Stejná hrubost se používá při degustacích kávy tzv. cuppingu.



POLOHRUBÉ MLETÍ

Káva namletá na částičky o velikosti hrubého písku. Káva namletá na polohrubo se sype do automatických překapávačů, tzv. **Batch brew** jako je například stylový Mocca master. Stejně tak je správnou hrubostí pro váš Chemex.

STŘEDNĚ HRUBÉ MLETÍ

Mletí o hrubosti jemného písku se vám bude hodit pro přípravu **Aeropressu** i pro jeho cestovní verzi. Také pro přípravu **Twist Pressu** a nebo tzv. **sifonu**, např. Vacuum pot od Hario.

STŘEDNĚ JEMNÉ MLETÍ

Pokud nameleme kávu na jemno, ale ještě ne úplně “espressově” jemně, připravíte si také skvělý **Aeropress**, ale na rozdíl od středně hrubého mletí, použijte k přípravě kratší časy (cca 2 minuty). Tento stupeň mletí je také vhodný pro populární manuální překapávače jako je **Kalita** nebo dripper **Hario V60**.

JEMNÉ MLETÍ

Jestli svůj **Aeropress** připravujete rádi podle rychlého receptu, který vychází z **původního záměru Alana Adlera**, vynálezce této pomůcky k přípravě kávy, pohybujete se v čase **přípravy do 1 minuty**. Pro tuto techniku je vhodné jemné mletí kávy. Jemně mletá káva se především využívá **na přípravu espressa**.

EXTRA JEMNÉ MLETÍ

Z kávy, která je jemnější než do vašeho pákového kávovaru, se připravuje **turecká káva**. Tím ovšem nemyslíme “českého turka”, ale kávu připravovanou v džezvě neboli ibriku.

MLETÍ JAKO ZÁKLAD DOBRÉ KÁVY

JAK VYBRAT RUČNÍ MLÝNEK

Ruční mlýnky se hodí do domácnosti, do kanceláře nebo na cesty. Sbalíte ho i do batohu na horskou túru nebo na kolo. Mohou být manuální nebo na elektrický pohon, zcela mobilní nebo nástěnné, či trvale připevněné např. ke kuchyňské lince. Liší se úchopem, většina z nich má kliku umístěnou v sousí mlecího zařízení, jiné jsou umístěny na straně a jsou doplněny převodem hnací síly do mlecího zařízení.

Pro drcení zrn upravených na ohni lidé používali kamenných či dřevěných hmoždířů od nepaměti. Kovové hmoždíře se dokonce používaly ještě v 18. století při přípravě gurmánské kávy častěji než mlýnky. Souběžně s hmoždíři se v arabském světě používaly na mletí kávy i primitivní mlýnky, založené na principu dvou mlecích kamenů nad sebou (arabské válcové mlýnky, římský mlýn).

Do Evropy se tento typ ručních mlýnků na kávu dostal až okolo roku 1650 společně s rostoucí oblibou pití kávy. Ty nejstarší evropské mlýnky byly dřevěné s železným mlecím ústrojím, později se dřevo nahrazovalo trvanlivějšími kovovými prvky (násypka, schrána mlecího ústrojí). Dále se vylepšovala funkčnost mlýnku, například o přidaný šuplíček na namletou kávu.

Pravá revoluce ve vývoji ručních kávových mlýnků nastala z jejich sériovou výrobou v 19. století. V USA se začaly vyrábět větší ruční celokovové mlýnky s ozubenými mlecími disky (např. mlýnek Enterprise) a také s pohonem na elektromotor. Tyto mlýnky byly určeny do prodejen pro samoobslužný provoz zákazníků. **U mlýnků pro domácí využití vývoj designu i zlepšení funkčnosti nebyl tak překotný, dlouhou dobu si zachovaly svůj tradiční tvar i použití materiálů.**

MLETÍ JAKO ZÁKLAD DOBRÉ KÁVY

JAK FUNGUJE?

Mechanismus mlecího ústrojí je založen na velmi jednoduchém principu dvou mlecích jednotek (mlecích kamenů). **Kameny mohou být ploché nebo kónického tvaru, ty moderní jsou vybaveny ozubím, kam zrnka kávy hezky zapadají. Obecně se hrubost mletí nastavuje pomocí velikosti mezi mlecími kameny (jeden je fixovaný a druhým lze pohybovat).** U některých typů mlýnků **nastavujeme hrubost mletí pomocí stupňů** (zarážka se posunuje do několika přednastavených poloh). Výhodou je přesná opakovatelnost mletí, např. na stupni osm Vám mlýnek namele kávu na espresso. Nevýhodou je, že hrubost mletí, kvůli předvoleným polohám nemůžete jemněji doladit. **Druhý způsob nastavování mletí, tzv. plynulé naopak doladování hrubosti umožňuje perfektně,** díky ozubenému šnekovitému kolu a jistícímu šroubu sloužícímu k zafixování polohy.

Pro přenášení točivého momentu z kliky na mlecí kameny je mlýnek vybaven osou, která je u lepších mlýnků uložena na dvě ložiska.

A jedna důležitá věc na konec. Aby nastavení hrubosti mletí fungovalo přesně a káva chutnala dobře, musí se pravidelně čistit nejen zásobník na zrna a šuplíček na namletou kávu ale i mlecí kameny. Káva je velmi mastná a tak je nutné mlýnek odmastit a také vyčistit vroubky mlecích kamenů od zbytků kávy. Nemusíte mlýnek zdlouhavě rozkládat a čistit každou součást zvlášť. Existují speciální čistící granule, které stačí nasypat do mlýnku a pomlít je jako kávová zrnka. Poté je vhodné, i když jsou čistící granule zdravotně nezávadné a bez chuti, první namletou hrst kávy po čištění vyhodit, může se totiž stát, že v kávě ulpí ještě malé částičky čistícího prostředku. Domácí mlýnek na kávu by se měl čistit jedenkrát za týden.

MLETÍ JAKO ZÁKLAD DOBRÉ KÁVY

JAKÝ POŘÍDIT?

Mlýnky se liší kvalitou zpracování i použitým materiálem. Vybrali jsme pro Vás tři z naší stále [nabídky e-shopu](#) pro jejich kvalitu, jednoduchost ovládání a krásný design.

Za dobrou cenu hodně práce pro nenáročného uživatele nadělá ruční mlýnek **HARIO SKERTON PLUS**. Mlýnské kameny jsou vyrobeny z **keramiky**, ergonomický tvar a spodek nádoby s pryžovou protiskluzovou podložkou **umožňuje pohodlnou a bezpečnou manipulaci**. Velkým plusem je velice **snadno nastavitelná hrubost mletí**, kterou nastavíte pouhým pootočením matice pod klikou, buď po nebo proti směru hodinových ručiček.

HARIO SKERTON PLUS



Druhým je **HARIO SKERTON PRO**, nejnovější verze oblíbeného mlýnku SKERTON. Má všechny přednosti jako Hario Skerton Plus **vylepšené o několik detailů. Má přesnější, více konzistentní mletí** díky větší stabilitě. **Má robustnější rukojeť, lépe padne do ruky** a pocitově je pevnější. Keramické mlecí kameny jsou kónického tvaru, umožňují lepší čištění a přesnější nastavitelnost hrubosti mletí pro skvělou kávu z french pressu nebo do moka konvičky.

HARIO SKERTON PRO



MLETÍ JAKO ZÁKLAD DOBRÉ KÁVY

Posledním v řadě, ale ne kvalitou, je plně kovový mlýnek od britské firmy Rhino Whares. Padne akorát do ruky, díky svému podlouhlému válvovitému tvaru. **Velmi snadno se s ním mele**, protože menší mlecí kameny nekladou takový odpor. Ideální na cesty nebo pro alternativní přípravu kávy. My ho nejvíce doporučujeme pro přípravu kávy v Aeropressu. Zákazníci si nejvíce cení na mlýnku jeho kompaktního a ladného designu, kvalitního zpracování za dobrou cenu a praktického cestovního obalu v ceně.

RHINOWARES CERAMILL



VYBER SI SVŮJ MLÝNEK



A close-up photograph of a person's hands pouring coffee. The person is wearing a white face mask and a dark jacket. They are holding a silver metal filter with a handle, from which coffee is dripping into a clear glass cup below. The background is blurred, showing other people in a public setting. The text "ALTERNATIVNÍ PŘÍPRAVA A JAK NA NI" is overlaid in the center of the image.

**ALTERNATIVNÍ PŘÍPRAVA
A JAK NA NI**

A hand is pouring water from a dark blue gooseneck kettle into a Hario V60 coffee dripper. The dripper is placed on a black digital scale. The coffee is being brewed, and the water is dripping through the filter. The background is a blurred indoor setting with a plant and a shelf.

HARIO V60

JAK NA PERFEKTNÍ ŠÁLEK KÁVY V HARIO V60

Hario V60, neboli dripper je **nejoblíbenější a nejrozšířenější manuální kávovar** na překapávanou kávu. Preferují jej baristé z celého světa, kteří v něm připravují kávy, se kterými vyhrávají světové baristické soutěže.

Důvodem, proč vznikají výherní kávy nejlepších baristů právě ve V60, je jeho zábavnost. Tento způsob alternativní přípravy kávy je více než nakloněn jedinečnému receptu a osobnímu stylu přípravy kávy každého baristy, ať už profesionálního či domácího. Hario V60 přenáší z mletých zrněk kávy do vašeho hrnku maximum chuti a aromat. Výsledkem je výrazná a šťavnatá káva, která zaujme a potěší.

Hario je japonská značka, která patří mezi největší výrobce kávového příslušenství na světě. Název tohoto překapávače je odvozen z tvaru písmene V a úhlu 60 stupňů, ve kterém je překapávač vyroben. Má na sobě speciální vroubky, které napomáhají extrakci a lepšímu přilnutí filtru. Vyrábí se z různých materiálů a v různých barevných variacích.

Z LABORATOŘÍ DO KAVÁREN

V říjnu roku 1921 byla v továrně Tokiu zahájena výroba skla pro chemický průmysl. Ještě ne pod názvem Hario, ale tehdy nesla společnost jméno jejího zakladatele Hiroshi Shibaty. Roku 1949 s úspěchem dokončili výzkum teplotně odolného skla tzv. "Hario Glass" a společnost začala s výrobou a prodejem nádobí pro domácnosti. Zaměřením se na pomůcky k přípravě kávy a čaje nakonec společnost proslavilo a jejich výrobky se dostaly do mnoha kuchyní a kaváren po celém světě.

V60 KAŽDÉMU "NA MÍRU"

Jejich vlajková loď, tedy [dripper Hario V60](#) je jednoduše k dostání a to v takové variantě, která vám nejvíce vyhovuje. Pokud připravujete šálek kávy jen sami pro sebe, vyberte si verzi Hario V60 – 01. Tento dripper má tu správnou velikost pro jednoho kávomilce. Jestli se rozhodnete na kávu pozvat návštěvu, nebo pokud jste jako já a kávy potřebujete (a tedy i spotřebujete) opravdu hodně, vyberte si větší verzi značenou jako Hario V60 – 02.



JAK NA PERFEKTNÍ ŠÁLEK KÁVY V HARIO V60

V obou těchto variantách existuje mnoho různých materiálových provedení. Hario posílá do světa nejen klasické keramické bílé “vé šedesátky”, ale nabízí je i v plastové, tedy i levnější verzi. Zajímavé je i celokovové provedení. Hario přichází i s limitovanými designovými edicemi. Tradiční keramická V60 zůstává však tou nejoblíbenější verzí, už kvůli vlastnostem, které tento materiál má. Keramika skvěle vede teplo, čímž napomáhá extrakci kávy. Keramika je určitě i pocitově příjemnější, odolnější a ekologičtější než plast. Bez problému zvládá mytí v myčce, ikdyž většinou ji stačí jen opláchnout pod tekoucí vodou.

Váháte který materiál zvolit? [Tento článek](#) vám výběr usnadní.

JAK NA PERFEKTNÍ ŠÁLEK S HARIO V60

1. Ohřejeme vodu na požadovanou teplotu 96-98 °C.
2. V60 položíme na konvičku či šálek a vložíme do něj papírový filtr.
3. Filtr propláchneme horkou vodou, aby se zbavil případně pachuti. Zároveň se nám ohřeje překapávač i nádobka. Poté vodu vylijeme.
4. Připravíme si středně hrubě namletou kávu. Základní recept je 18 g kávy na 300 ml vody. Kávu nasypeme do filtru a vyrovnáme ji.
5. Zapneme stopky a krouživými pohyby začneme vodu nalévat v menším množství na kávu – přibližně 40-50 ml. Namočíme veškerou kávu a poté ji jemně promícháme.
6. Po dalších 20 sekundách znovu nalijeme 40-50 ml vody. Vodu je třeba směřovat na kávu ne na papírový filtr. Také dbáme na rovnoměrné lití vody. Překapávání kávy by mělo trvat maximálně 3 minuty.

VYZKOUŠEJ HARIO V60



A person wearing a dark apron is pouring water from a copper gooseneck kettle into a clear glass Clever coffee dripper. The dripper is placed on a black digital scale on a wooden surface. A white ceramic cup is visible to the left of the dripper. The text "CLEVER DRIPPER" is overlaid in white, bold, sans-serif font across the center of the image.

CLEVER DRIPPER

CLEVER DRIPPER A JEHO PŘÍPRAVA

Clever dripper, u nás v Česku také někdy nazývaný “chytráček”, pochází z Taiwanu a možná vám trochu bude připomínat V60. Kávu extrahuje po vámi zvolenou dobu.

Clever dripper se snadno čistí a nemá žádné vyjímatelné části, takže skladování je velmi jednoduché. Synonyma pro clever dripper jsou jasná – jednoduchost, rychlost, kvalita a nízká pořizovací cena. Pojdme na to.

KOMU SE BUDE CLEVER DRIPPER HODIT?

Clever dripper je výbornou alternativou pro zaryté milovníky českého turka. Bude vám vyhovovat, pokud spíše preferujete kávu silnější chuti. Příprava kávy v clever dripperu je jednoduchá, rychlá a levná. Pouze nalijete vodu na kávu, odměříte čas a pak vypustíte lahodnou kávu přímo do vašeho šálku. Je to skoro jako kouzlo.

CLEVER DRIPPER PRO VÁS NENÍ VHODNÝ POKUD:

- Nemáte rádi příliš ovocné chutě kávy ale holdujete spíše plnějším, silnější a hořce chutnající kávám.
- Hledáte variantu, která vám poskytne větší flexibilitu a experimentování s kávou, pak raději doporučujeme V60.
- Jste milovníci espressa, malých a silných káv. Pro vás je ideální jako alternativní příprava moka konvička.
- Vaříte kávu pro více lidí. Clever dripper je k dispozici ve dvou velikostech (1 – 2 šálky kávy nebo ve velikosti 3 až 4 šálky). Takže pokud máte doma kávoholiky, clever dripper vám stačit nebude. V tomto případě doporučujeme například Chemex nebo elektrický překapávač.

PŘÍPRAVA

1. Ohřejeme si vodu na požadovanou teplotu 92 -96 °C.
2. Odměříme si požadované množství kávy (30g na 500 ml). Hrubost mletí by měla být jemnější než třeba na french press.
3. Propláchneme si papírový filtr horkou vodou.
4. Horkou vodou pomocí krouživých pohybů zaléváme rovnoměrně všechnu kávu.
5. Kávu necháme louhovat 2-3 minuty a poté položíme chytráčka na nějakou nádobku. Po zatlačení na ventil nám káva okamžitě proteče dolů.



CLEVER DRIPPER A JEHO PŘÍPRAVA

NA CO SI DÁVAT POZOR

Ve spodní části [clever dripperu](#) je zamykací mechanismus, který udržuje kávu uvnitř, dokud ji sami neuvolníte. To vám dává velkou míru kontroly a je jen na vás, jak dlouho necháte kávu louhovat v horké vodě. Pamatujte ovšem, že čím déle necháte kávu extrahovat, tím více bude více hořká. Doporučená délka louhování jsou 2 – 3 minuty. Je to dobrý výchozí bod, dle kterého si můžete najít vámi vyhovovanou délku extrakce, aby vám káva chutnala co nejvíce.

VYZKOUŠEJ CLEVER DRIPPER





CHEMEX

JAK NA PŘÍPRAVU KÁVY V CHEMEXU

Kombinace krásného vzhledu, kvalitních materiálů a snadného používání. 79 let starý vynález, který získal své místo nejen na policích v mnoha kavárnách i kuchyních po celém světě, ale i v srdci nejednoho milovníka kávy. Stal se ikonou kvalitní kávy. Jednoduchost použití a nadčasový design, řadí Chemex mezi nejoblíbenější způsoby přípravy filtrované kávy.

CHEMEX SI ZAMILUJETE, PROTOŽE...

1. Je jedním z nejjednodušších kávovarů na překapávanou kávu.
2. Je uměleckým dílem.
3. Zaujme každou návštěvu, protože káva se v něm nejen připravuje, ale i servíruje.
4. Není náročný na obsluhu a při přípravě odpustí i drobnou nepozornost.
5. Stejně tak nabízí prostor k vytvoření vlastní osobní kávy.
6. Káva z něj je čistá, bez zákalu, zároveň je plná chuti.
7. Pokud zrovna nechceme kávu, lze nádobu využít třeba jako karafu na vodu.
8. Kromě kávy v něm jde stejně dobře přichystat i čaj.

Chemex oslňuje svým minimalistickým vzhledem, připomínající přesýpací hodiny. Jednoduchý design podporují i materiály z nichž je vytvořen: borosilikátové sklo, dřevo a kůže. Jde o klasickou metodu alternativní přípravy kávy, která spočívá v tom, že se do něj ručně nalévá voda, která překapává skrz mletou kávu. Chemex vás při použití překvapí výsledným šálkem krásně čisté kávy. Papírový filtr, který se při přípravě používá, je složený ze čtyř vrstev a je o něco hrubší, než běžné filtry do kávovarů na překapávanou kávu. Zachytí tak více částic a sedimentu. Chuť kávy je při správném postupu sladká a silná.

Tento krásný kávovar se řadí mezi manuální překapávače, ale právě díky hrubosti svých filtrů dosahuje vyššího času extrakce. To znamená, že namletá káva je v kontaktu s horkou vodou delší dobu než třeba u V60. Filtry zachycují nejen více pevných částíček, ale nepropustí ani množství olejů obsažených v pražené kávě. Chemex tak nabízí prostor i těm jemnějším chutím kávy, které by při jiné metodě přípravy mohly být upozaděny. Při pití kávy připravené v Chemexu máte možnost vychutnat si celou škálu chutí, kterou vám tato káva nabízí. Pro tuto vlastnost jsou vynikající volbou, pro tento způsob přípravy filtrované kávy, právě pražené kávy, které mají pestřejší chuťový profil.

JAK NA PŘÍPRAVU KÁVY V CHEMEXU

IDEÁLNÍ VELIKOST MLETÍ PRO CHEMEX

Když připravujete kávu v Chemexu, musíte respektovat jeho vlastnosti. Především vlastnosti jeho filtru. **Papírové filtry** do Chemexu jsou hrubší a vícevrstvé. Jejich propustnost je tak nižší, než třeba u Hario V60. Tato **nižší propustnost** znamená že káva bude narozdíl od zmíněného dripperu **protékat filtrem pomaleji**. Čas potřebný k přípravě kávy touto metodou určuje **velikost mletí, tedy středně hrubě**.

JAK PŘIPRAVIT KÁVU V CHEMEXU

Tento postup je vyladěný pro standartní verzi Chemexu pro 6 šálků. Poměr kávy a vody je v základním receptu 6g kávy na 100ml vody. Pro standartní Chemex tak budete potřebovat **30 g kávy a 500 ml vody**. Teplota vody pro přípravu je **94°C**, může se lišit podle druhu vybrané kávy. Čas přípravy se pohybuje okolo **3-4 minut**.

1. Nejprve **vložte papírový filtr** do Chemexu tak, že jej rozevřete, aby na jedné straně byly 3 vrstvy a na straně druhé pouze jedna. Takto rozevřený filtr vložte do Chemexu. (Při vkládání filtru dávejte pozor na jeho správné umístění, ta část filtru, která má více vrstev, směřuje k přední straně Chemexu.)
2. Umístěný filtr pečlivě **propláchněte** horkou vodou. Odvažte si kávu a namelte ji na středně hrubo. Pro lepší představu by struktura mleté kávy měla být podobná hrubosti hrubého písku.
3. Z Chemexu vylijte vodu po vypláchnutí a do mokrého filtru nasypete namletou kávu. Urovnejte a začněte pomalu zalévat.
4. Nejprve kávu zalijte **90 ml horké vody** tak, aby byla všechna namletá káva mokrá. Takto nechejte kávu „kvést“ **30 sekund**.
5. Po uplynutí doby „kvetení“, dolijte zbylých **470 ml horké vody**. Kávu zalévejte postupně krouživými pohyby. Nenalévejte vodu po okrajích, spíše proudem vody kroužte blíže středu, aby káva mohla rovnoměrně protékat.
6. Jakmile káva proteče, vyndejte filtr a kávu v nádobě promíchejte.
7. Vychutnejte si svoji kávu.

AEROPRESS



JAK PŘIPRAVIT KÁVU V AEROPRESSU

Aeropress se ve světě filtrované kávy objevil poměrně nedávno a to v roce 2005, kdy byl vynalezen Alanem Adlerem. Za tu dobu si našel spousty milovníků po celém světě.

Aeropress je skvělé malé zařízení pro rychlou přípravu skvělé kávy. Představuje jednoduchý způsob, jak si doma nebo na cestách připravit výběrovou kávu opravdu kvalitní kávu. Káva má v porovnání s V60 plnější a výraznější chuť.

Je vyrobený z tvrdého plastu, čímž se stává ideální společníkem na cesty a na výlety. Díky jeho odolnému materiálu je totiž takřka nerozbitný a navíc velmi lehký. Do aeropressu se používají papírové, případně ocelové filtry.

Na aeropressu si zamilujete:

- Lehkost a odolnost
- Snadné čištění
- Ještě aromatictější a rozmanitější chuť kávy
- Rychlá příprava

CHUŤ KÁVY Z AEROPRESSU

Káva, kterou připravíte pomocí tohoto přístroje bude chutnat pěkně vyrovnaně, jelikož veškerá namletá káva je po celou dobu extrakce v kontaktu s vodou. Možná bude trošku zakalená, ale nebude v sobě obsahovat žádné malé částičky, tak jako french pressu. U Aeropressu se používá vyšší dávka kávy, cca 75g kávy na 1 l vody, výsledná káva je proto silnější.

IDEÁLNÍ VELIKOST MLETÍ PRO AEROPRESS

Kdybychom tuto otázku přeformulovali na obecnější "Je ideální hrubost mletí pro Aeropress?", měli bychom jednoznačnou odpověď. Není. V naší sedmibodové škále mletí se Aeropress objevuje rovnou na třech stupních. Protože Aeropress se rovná zábavná káva. Jak v chuti tak v přípravě. **Podle zvoleného receptu si zvolíte stupeň mletí.** Nebo si vymyslete vlastní recept s vaším ideálním mletím.



JAK PŘIPRAVIT KÁVU V AEROPRESSU

JAK PŘIPRAVIT KÁVU V AEROPRESSU

Káva, kterou připravíte pomocí tohoto přístroje chutná pěkně vyrovnaně, jelikož veškerá umletá káva je po celou dobu extrakce v kontaktu s vodou. U Aeropressu se používá vyšší dávka kávy, cca 75g kávy na 1 l vody, výsledná káva je proto silnější.

Káva z aeropressu je neuvěřitelně jednoduchá a rychlá na přípravu. Existují dvě nejznámější varianty pro přípravu kávy: tradiční a obrácená. My vám dnes ukážeme, jak vytvořit kávu oběma způsoby.

TRADIČNÍ METODA

1. Ohřejte vodu v konvici (nejlépe kolem 80 – 90 stupňů Celsia).
2. Vložte dovnitř odnímatelného plastového víčka papírový filtr, na který smočíte trochu vody. To pomůže filtru přilnout k víčku.
3. Válec s filtrem na konci položte na hrnek a promyjte ho horkou vodou. Zahřejete Aeropress i hrnek. Vodu následně vylijte.
4. Odměřte si 16 – 20 g mleté kávy na 250 g vody.
5. Kávu v Aeropressu zalijte vodou krouživými pohyby, abyste promíchali kávu rovnoměrně.
6. Míchejte vodu a kávu pomocí lopatkového míchadla po dobu zhruba 5 – 10 sekund.
7. Poté nasadte píst a pomalu jej tlačte dolů (cca 20 sekund), dokud neuslyšíte syčivý zvuk. To znamená, že v zařízení nezůstala žádná voda, která by mohla být protlačena.
8. Vaše káva je hotová.

VYZKOUŠEJ AEROPRESS



JAK PŘIPRAVIT KÁVU V AEROPRESSU

OBRÁCENÁ METODA

1. Ohřejte vodu v konvici (nejlépe kolem 80 – 90 stupňů Celsia).
2. Odměřte si 16 – 20 g kávy na 250 g vody.
3. Sestavte Aeropress vzhůru nohama vložením pístu do komory a jeho převrácením, krytku ani filtr zatím nenasazujte.
4. Vložte kávu do Aeropressu a zalijte horkou vodou, dokud není komora téměř plná, poté míchejte kávu pomocí lopatky.
5. Do sítka umístěte papírový filtr a promyjte ho horkou vodou, nejlépe nad dřezem, poté uzavřete sítkem horní část válce.
6. Vložte papírový filtr dovnitř odnímatelného plastového víčka filtru a na filtr nalijte trochu vody. Tento krok je při převrácení Aeropressu filtrační papír zůstane na svém místě. Zašroubujte ho pevně na komoru.
7. Položte šálek dnem vzhůru na horní část víčka filtru.
8. Rychle a opatrně otočte Aeropress, jednou rukou přidržte šálek na víčku filtru a jednou rukou otočte Aeropress v komoře tak, aby víčko nyní směřovalo dolů na šálek.
9. Stlačte Aeropress. V momentě, kdy začne vydávat syčivý zvuk, je vaše káva hotová.

Přečtěte si také našich [5 tipů jak používat AeroPress](#) a [Jak udělat cold brew z aeropressu za 2 minuty](#).

MOKA KONVIČKA



JAK PŘIPRAVIT KÁVU V MOKA KONVIČCE

Symbol italského pití kávy – moka konvička. Najdete ji v každé italské domácnosti a dokonce na vás bude čekat skoro v každém italském apartmánu. Tento zázrak si však Itálie nenechala jen pro sebe. Snad každá třetí česká domácnost vlastní alespoň jednu moka konvičku. Její příprava je totiž rychlá a káva z ní je opravdu silná. Pojdte se dozvědět něco více o moka konvičce a o tom, jak na její přípravu, kterou zvládne opravdu každý.

JAK MOKA KONVIČKA FUNGUJE?

Moka konvička funguje na velmi jednoduchém principu. Voda, která se nachází ve spodní části, se postupně ohřívá a dochází k uvolňování páry, čímž se v nádobce zvyšuje tlak a pára se roztahuje. Tím vytlačí vodu nahoru přes sítko, ve kterém je namletá káva. Voda se dostane nahoru přes kávu a vyteče z trysky ve vrchní části.

TYPY MOKA KONVIČEK

Dnes na trhu najdeme velké množství různých moka konviček. Vyrábí se různé tvary a velikosti ve všech možných barvách. Dodnes se také vyrábí z hliníku, ale my doporučujeme spíše nerezovou variantu. Moka konvičky se vyrábí jak na plynové hořáky, tak i pro indukční desky. Na trhu dnes najdete i moka konvičky, které zapojíte jen do elektriky. Pro milovníky cappuccina máme dobrou zprávu. Existují tzv. mukka express. Tato promakanější konvička vám vyrobí kávu s mlékem. Pěna není úplně kvalitní, ale pokud nedáte bez mléka do kávy ani ránu, určitě ji vyzkoušejte.



JAK PŘIPRAVIT KÁVU V MOKA KONVIČCE

JAK PŘIPRAVIT KÁVU V MOKA KONVIČCE

1. Dejte si vařit vodu a během toho si namelte kávu. Tu si odměřte pomocí sítka, které máte v moka konvičce. (Vodu do moka konvičky vám doporučujeme nejprve ohřát. Díky tomu se káva připraví při vyšší teplotě a nebude pak tak hořká.)
2. Vodu nalijte do spodní části moka konvičky po ventilek.
3. Do sítka nasypete namletou kávu. Káva by měla být vždy zarovnaná s okrajem ale nesmíte ji utlačovat.
4. Konvičku pořádně zašroubujte, jinak byste mohli mít kávu po celé kuchyni.
5. Po chvílce uslyšíte, jak káva vytéká z ventilků. Jakmile začne káva prskat, okamžitě ji sundejte z vařiče. Pokud byste na ni zapomněli, můžete spálit těšnění.
6. Káva je hotová a můžete servírovat.

OBJEV KOUZLO MOKA KONVIČKY





FRENCH PRESS

JAK NA KÁVU Z FRENCH PRESSU

French Press je pro mnoho lidí dlouhodobým favoritem. Patří bezpochyby mezi nejjednodušší alternativní způsoby přípravy kávy. Jedná se o skleněnou nebo nerezovou konvičku, která je vybavena pístem. Ten nám umožňuje kávovou sedimentaci zcedit na dno konvičky. Krása french pressu spočívá v tom, že neexistuje žádný papírový filtr, který by absorboval oleje z kávy, takže získáte výraznou chuť (a navíc se vám nikde nestane, že by vám došly filtry).

Dle všeho frenchpress pochází z Francie 19. století. Největší boom ovšem zažil v 60. letech 20. století. My si pomocí něj v dnešní době dokážeme vykouzlit výbornou kávu bez toho, aniž bychom museli utrácet desetitisíce za kávovary.

IDEÁLNÍ VELIKOST MLETÍ PRO FRENCH PRESS

Na uvedené 7 stupňové škále je mletí pro French Press uvedeno jako druhé nejhrubší. Ve [French Pressu](#) se káva **luhuje minimálně 4 minuty**, aby byl dodržen čas, který káva k extrakci pomocí této metody potřebuje. Jemnější káva, by byla sice vyextrahovaná dříve, ale vzhledem k technologickému zpracování French pressu jemnější kávu použít nelze, protože to **kovové sítko uvnitř** neumožňuje. Proto **namelte kávu hrubě** a dodržujte delší čas louhování. Pohrát si můžete třeba s teplotou vody nebo množstvím kávy

EXTRAKCE

Ideální doba extrakce French Pressu jsou 4 minuty, které není radno překročit. Pokud necháte kávu louhovat déle, káva zhořkne a začnou se do kávy louhovat látky, které nejsou zdraví prospěšné. Po stlačení pístu přelejte kávu do šálků či do jiné nádoby. Pokud kávu necháte ve french pressu spolu se sedimentem bude neustále docházet k extrakci a uvolňování látek, které nejsou zdravé pro naše tělo.

VYZKOUŠEJ FRENCH PRESS



JAK NA KÁVU Z FRENCH PRESSU

JAK PŘIPRAVIT KÁVU VE FRENCH PRESSU

- 1) Uvařte si vodu v konvici a nejprve ji nalijte do prázdného french pressu. Tento krok zajistí, že se **french press krásně předejde** a zůstane teplý během celého procesu přípravy. Tím zaručíte, že se všechny chutě z kávy dostanou až do vašeho šálku.
- 2) Během toho si namelte vaši oblíbenou kávu. **Kávu je vždy nejlepší namlít těsně před používáním.** Neztratí tak důležité vonné a chuťové látky. Namletá káva ztrácí své aroma už po půl hodině. **Zrn namelte na hrubo.**
- 3) Vodu z french pressu vylijte pryč, například do hrníčku, abyste si ho také předešli. Namletou kávu nasypete na dno french pressu.

Nezapomeňte si správně odměřit množství kávy a vody. Obecně platí cca 65 g kávy na 1 litr vody. Správný poměr kávy a vody je jedním z klíčů k dobrému a konzistentnímu šálku.

- 4) Nejprve zalijte horkou vodou, která má 92 - 96 °C, pouze trochu kávy. Dávka vody, kterou použijete na první zalití, by měla být 2x a 3x tak větší než dávka kávy.
- 5) Promíchejte. Káva začne tzv. kvést (blooming). Toto prvotní zalití kávu namočí a aktivuje ji. Díky tomu bude káva chutnější a výraznější. Nechte kávu takto kvést po dobu 30 sekund.
- 6) Dolijte krouživými pohyby zbytek kávy a nechte louhovat 3 - 4 minuty. Během louhování **jemně promíchejte kávu lžičkou.** Tím zajistíte, že se namleté zrno správně vyluhuje.
- 7) Po 3 - 4 minutách nasadte píst a pomalu tlačte kávový lógr dolů.
- 8) Hotovou kávu nalejte z french pressu do šálků. I když nechcete veškerou kávu vypít hned a chcete si ji nechat na později, je rozhodně lepší, přelit si kávu do jiné nádoby. Například do termosky.



TWIST PRESS

JAK PŘIPRAVIT KÁVU V TWIST PRESSU

Ráno přicházíte do práce a hned vběhnete do kuchyňky. Během chvilky si připravíte šálek kávy plný chuti a kofeinu. Stačí vám i obyčejná [rychlovarná konvice](#) a... [Twist Press](#). Lehký manuální kávovar s kompaktními rozměry. V tašce vám moc místa nezabere, takže ho můžete nosit s sebou, kamkoli půjdete. Je vaši jistotou dobré kávy. Kdekoli. Za jeho vznikem stojí britští vynálezci, kterým se během dvou let podařilo zkombinovat tři techniky přípravy kávy. Zalévání, louhování a extrakce tlakem.

JAK PŘIPRAVIT KÁVU V TWIST PRESSU

Do sítka vložte [papírový filtr](#), který následně propláchněte vodou. Na sítko nasadte tubus a dovnitř nasypete 15 gramů [jemně mleté kávy](#). Zalijte ji trochou horké vody (okolo 94°) zhruba do třetiny tubusu, aby došlo k tzv. preinfuzi (kvetení) kávy a po cca 30 sekundách dolejte zbývající vodu (celkem 250 g vody). Nasadte vrchní díl kávovaru a točivým pohybem úchytek kávovaru k sobě, vytlačíte kávu do [vašeho hrnečku](#).

VYZKOUŠEJ TWIST PRESS



JAK PŘIPRAVIT KÁVU V DŽEZVĚ

Džezva, cezve nebo ibrik. Tři jména, ale stále ta samá kovová nádoba připomínající konvičku s dlouhou rukojetí pro přípravu tradiční turecké (arabské) kávy. Jedna z nejstarších metod přípravy kávy. Samotná příprava nemusí být každodenní činností, ale může se stát kávovým obřadem. Džezvy jsou dostání v tradiční měděné a často i ručně tepané variantě s kovovou nebo dřevěnou rukojetí. Moderní varianty poskytují komfortnější a jednodušší přípravu. Některé jsou vhodné na indukci a jsou k dostání i takové, které mají elektrickou základnu a jsou tak samostatným kuchyňským spotřebičem.

JAK PŘIPRAVIT KÁVU V DŽEZVĚ

- 60 ml studené vody
- 7g kávy opravdu jemně až pudrově jemně mleté (jemnější než na espresso)

Do džezvy nasypte kávu a zalijte vodou. Takto připravenou džezvu postavte na hořák nebo sporák či (pokud máte) do horkého písku. Po první minutě kávu s vodou promíchejte. Upravujte plamen hořáku tak, aby vám káva v džezvě vypěnila až k okraji a tím byla káva hotova, do celkového času přípravy 2 a půl minuty. Kávu hned přelejte do šálku a než se napijete nechte kávu 2 a půl minuty v šálku odpočinout.

PŘIPRAV SI KÁVU V DŽEZVĚ



JAK NA DOMÁCÍ BATCH BREW

Při přípravě filtrované kávy se i v domácích podmínkách můžete vydat cestou automatizace. Vychutnávat si kávu v hrníčku, kterou vám připravil automatický kávovar. **Elektrické překapávače** jsou tu pro ty kávomilce, kteří nehledají zábavu v přípravě kávy, nebo na manuální filtrovanou kávu nemají vždy čas. Tak jako v kavárně máte dnes možnost i doma si připravit skvělý batch a během dne si dolévat váš “bezedný” šálek kávy.

U nás na pražírně používáme Moccamaster od značky Technivorm. Do tohoto překapávače vložíme papírový filtr, hrubě namletou kávu a potřebné množství vody. Moccamaster si vodu sám nahřeje a zbytek procesu udělá za nás.

JAK NA PŘÍPRAVU

1. Do nádržky na vodu nalijeme požadované množství vody. Základní recept je 1l vody na 60 g kávy.
2. Do překapávače vložíme filtr a ten promyjeme horkou vodou. Vodu nezapomeneme vylít.
3. Poté nasypeme hrubě namletou kávu.
4. Spustíme překapávač, ten po ohřátí vody začne kávu pomalu zalévat. Je potřeba kávu po úplném namočení jemně zamíchat.
5. Jakmile máme veškerou vodu překapanou káva je hotová.

JAK NA DOMÁCÍ COLD BREW

Studená káva zvaná Cold Brew je milovaným letním nápojem. Pro dosažení maximálně osvěžujících výsledků je tato káva absolutně bez hořkosti. Je voňavá a šťavnatá. Aby taková byla **je třeba ji extrahovat studenou vodou**. Protože extrakce studenou vodou je pomalá, musí být **káva naložena ve vodě déle... dlouho... hodně dlouho**.

CO JE COLD BREW?

Cold brew je za studena louhovaná káva. Čím déle se luhuje, tím více se rozvíjí chuť a aroma kávy, jelikož pomalá extrakce vytáhne z kávy to nejlepší. Takže se nebojte nechat kávu louhovat i 24 hodin. Pokud cold brew správně uchováte, vydrží vám až 10 dní.

V ČEM JE LEPŠÍ COLD BREW NEŽ LEDOVÁ KÁVA

Cold brew je narozdíl od ledové kávy mnohem více jemnější a obsahuje méně kyselin. To znamená, že cold brew je šetrnější k žaludku, jelikož není tak kyselé.

Ledová káva se dělá z teplého espressa, které následně zchladíte ledem a případně mlékem. Kvůli tomu si tak naplno nemůžete vychutnat identický chuťový profil dané kávy. Cold brew je pro opravdové fajnšmekry.

Cold brew je rozhodně „silné“, pokud jde o poměr kávy k vodě, ale nechutná silně ani hořce. A to je důvod, proč je cold brew vynikající metoda extrakce. Můžete zvýšit množství kávy, aby byla káva silnější, ale výsledek přesto nebude chutnat příliš hořce nebo silně. Pokud byste to to samé udělali s horkou kávou, výsledek v podstatě nebude pitelný.

JAK NA DOMÁCÍ COLD BREW

IDEÁLNÍ VELIKOST MLETÍ PRO PŘÍPRAVU COLD BREW

Podle našich zkušeností těch nejlepších výsledků dosáhnete, když kávu macerujete ve vodě 18 hodin. Pro toto dlouhé louhování je třeba zvolit opravdu hrubé, tedy **extra hrubé mletí**.

Přečtěte si, jaká je nejlepší doba pro louhování cold brew.

CO BUDEME POTŘEBOVAT NA PŘÍPRAVU COLD BREW?

- 90g – 100g středně hrubé mleté kávy
- French press nebo zavařovací sklenici (papírový filtr nebo plátýnko)
- 1l studené (filtrované) vody

POSTUP:

1. Namelte si na středně hrubo zrnka kávy
2. Pomalu zalijte studenou vodou
3. Promíchejte a uzavřete
4. Nechte louhovat nejméně 16 hodin (například přes noc)
5. Po 16 hodinách kávu ve french pressu stlačte dolů, případně kávu ze sklenice přelijte přes filtr do jiné sklenice a znovu uzavřete.
6. Káva v lednici vydrží až dva týdny. Nám ale teda v lednici nevydržela nikdy déle jak dva dny.

NYNÍ JE TO NA VÁS

S kávou jste začali už nyní tím, že jste si přečetli tento ebook. **Pustte se do domácí přípravy kávy** a nechte se pohltit tímto neustále překvapujícím světem. [Najděte si svůj způsob přípravy](#) a pokud vás káva více zaujme, **sbírejte informace** a **rozšiřujte si obzory** v tomto nádherném hobby, které se stalo pro mnohé životním stylem. Jste na začátku cesty ke kávě, která se **nakonec může stát i vaší profesí**, ať už se zaměříte na jakékoliv odvětví tohoto oboru.

Sepsali jsme pro vás tipy, [kde najít informace o kávě](#), jaké jsou další možnosti vzdělávání v oblasti výběrové kávy a [naši doporučenou kávovou literaturu](#).

Zůstaňte s námi v obraze a [sledujte náš kávový blog](#), kde každý den přidáváme autorské články ze světa kávy [pro domácí nadšence](#), [pro baristy](#) a [pro majitele provozů](#).





LÁZEŇSKÁ
KÁVA