

# JAK NA ESPRESSO



# OBSAH

## **KROK PO KROKU K ESPRESSU**

KRÁTKÁ HISTORIE ESPRESSA  
PARAMETRY PRO SPRÁVNOU PŘÍPRAVU  
JAK NA ESPRESSO

## **CO SE DĚJE PŘI PŘÍPRAVĚ ESPRESSA**

PROCES EXTRAKCE ESPRESSA  
CO JE DOKONALÁ EXTRAKCE  
O VÝTĚŽNOSTI EXTRAKCE

## **JAK OVLIVNIT EXTRAKCI ESPRESSA**

MLETÍ JAKO ZÁKLAD DOBRÉ KÁVY  
PŘEEXTRAHOVANÁ A PODEXTRAHOVANÁ KÁVA  
VODA JAKO OVLIVŇUJÍCÍ FAKTOR  
ZÁKLADNÍ VLASTNOSTI VODY  
DŮLEŽITOST FILTRACE VODY

## **PROBLÉMY PŘI PŘÍPRAVĚ ESPRESSA**

ESPRESSO A JEHO CREMA  
PROBLÉM ZVANÝ CHANNELLING  
SKLADOVÁNÍ KÁVY  
ČISTOTA KÁVOVARU

## **TECHNOLOGIE PRO PŘÍPRAVU KÁVY**

VLASTNOSTI VAŠEHO KÁVOVARU  
PÁKA NA SINGLE NEBO DOUBLE ESPRESSO?  
PŘÍSLUŠENSTVÍ PRO BARISTY

## **PÁR RAD NA ZÁVĚR**

# KROK PO KROKU K ESPRESSU

**Ať už pracujete s kávou jako barista v kavárně nebo jste domácí nadšenci, kteří každý den začínají perfektním šálkem espressa, hledání dokonalého a vyváženého receptu na espresso je nepolapitelnou a nekonečnou výzvou.**

Espresso je základním stavebním kamenem pro téměř každý další kávový nápoj. Je důležité znát jeho přesnou teplotu, tlak, gramáž a hrubost mletí.

V této kapitole se dozvíte:

1. jaký je původ espressa
2. jaké jsou správné parametry pro přípravu
3. jak vytvořit první espresso
4. jak vyladit výslednou chuť espressa

## KRÁTKÁ HISTORIE ESPRESSA

Na začátku 20. století se stal pro všechny milovníky kávy zázrak. Díky inovacím, které s sebou přinesla průmyslová revoluce, **vznikla úplně první verze espressa**. Původní koncept espressa je byl postaven na tom, aby bylo co nejrychleji připraveno. Věděli jste, že espresso v italštině znamená expresní, spěšný, na požádání? Espresso se totiž připravuje až po jeho objednání, bez předchozí přípravy. Italové říkají, že zákazník musí počkat na espresso, kdežto espresso na zákazníka čekat nesmí.

U zrodu espressa stáli hned dva muži. Oba žili v Itálii na přelomu 19. a 20. století. První z nich, **Angelo Moriondo**, odstartoval kávovou mánii v roce 1884 v Turíně, když si nechal patentovat parou řízený stroj pro okamžitou výrobu kávy. Jednalo se o přístroj, který řídil dodávku páry a vody odděleně přes kávovou směs. Poprvé v historii se stalo, že zařízení připravovalo **espresso po jednotlivých porcích**, nikoli velké množství nápoje najednou. Jako je tomu například u [filtrované kávy](#).

# KROK PO KROKU K ESPRESSU

Druhý muž, který významně ovlivnil podobu dnešního espressa, byl Luigi Bezzera. Ve snaze zkrátit pracovní pauzy na kávu využil tlaku páry při její přípravě. Netrvalo dlouho a 17 let po vynalezení Moriondova přístroje si nechal patentovat hned několik jeho technologických inovací.

Průmyslová výroba italských kávovarů pro přípravu espressa však započala až o čtyři roky později, kdy Luigi Bezzera své patenty prodal. Tyto přístroje byly navrženy opravdu nadčasově. Dokazuje to i fakt, že se dnešní kávovary od těch původních moc nezměnily. Kávovary za celou tu dobu prošly pouze vizuální úpravou (zmenšením) a automatizací (nahrání softwarů). Princip ale zůstal stejný.

Od této doby se mnohé změnilo. Nastala třetí kávová vlna a pražírny se začaly zajímat o výběrovou kávu. Rozšířila se škála pražení i na světleji pražené kávy, které potřebují jiné podmínky pro její přípravu. Práce baristy se stala otázkou techniky. Jeho hlavním úkolem je správně nastavit mlýnek, kávovar a správně identifikoval chuť a původ každé kávy, kterou v kavárně podává.

# KROK PO KROKU K ESPRESSU

## PARAMETRY PRO SPRÁVNOU PŘÍPRAVU

Espresso vzniká extrakcí daného **množství správně jemně mleté kávy** do **vody o určité teplotě**. To probíhá za působení **rovnoměrného tlaku** vytvořeného čerpadlem kávovaru. Výsledkem je **nápoj sice malého objemu, ale s vysokou koncentrací** chutí, aromat a dalších složek vyextrahovaných z kávy. Pojdme se na tyto parametry podívat blíže:

### TLAK

Tlak kávovaru by měl mít **po celou dobu přípravy 9 barů**. Menší nebo vyšší tlak při přípravě espressa může zapříčinit jeho špatnou extrakci.

### GRAMÁŽ

Perfektního espressa docílíte vážením každé namleté dávky. Množství kávy určujeme podle stupně pražení. U tmavěji pražených káv volíme menší množství, jelikož káva nabývá více na objemu. Toto množství se pohybuje kolem 8 gramů na jednu porci espressa. U světleji pražené kávy kolem **9 - 10 gramů**. Vždy si vyzkoušejte různou gramáž pro novou kávu, než ji budete nabízet svým hostům.

### HRUBOST MLETÍ

Hrubost mletí hraje při přípravě espressa velkou roli. Pokud bude káva moc **jemně namletá, espresso bude přeextrahované**, káva se přepálí a bude chutnat trpce a hořce. Naopak pokud bude káva moc **hrubě namletá, stane se, že espresso podextrahujeme**. Toto espresso má jen slabou pěnu nebo dokonce žádnou. Chuť je poté nepříjemně kyselá a prázdná.

# KROK PO KROKU K ESPRESSU

## OBJEM

Jaký objem espressa je vlastně správný? Při každé přípravě espressa záleží na **poměru dávky kávy vůči vodě**. Tento poměr nazýváme **tzv. brew ratio**. Pokud například vložíte 20 gramů mleté kávy do portafilteru a výsledný nápoj bude mít 40 gramů, budete mít brew ratio 20:40 tedy 1:2.

Správné brew ratio záleží na spoustě faktorů. Spousta baristů považuje správné brew ratio pro espresso 1:2 tedy 50 %. Můžete z něj vycházet a pak si podle sebe, svých chutí a hlavně dle dané kávy najít to nejlepší brew ratio pro vaše espresso.

## VODA

Pro přípravu kávy bychom měli používat [filtrovanou vodu](#). Ta je zbavena mechanických nečistot jako je chlór, vodní kámen a jiné nežádoucí pachy a chutě. Filtr odstraňuje minerální látky z vody. **Filtrovaná voda má rozdílnou kvalitu na výslednou chuť kávy**. Další důvody, [Proč filtrovat vodu při přípravě kávy](#), se dozvíte na našem blogu.

## TEPLOTA

Teplota vody nesmí být příliš horká, protože by mohla kávu spálit. **Správná teploty voda by měla mít 88-95 °C**. Kávovar je vybaven termostatem, tím pádem hlídá teplotu vody, aby nekolísala.



# KROK PO KROKU K ESPRESSU

## JAK NA ESPRESSO

Určit recept na espresso je velmi složité, jelikož záleží na mnoha faktorech. Navíc se recept mění i s každým druhem vybrané kávy. Pokaždé, když budete připravovat novou kávu, rozhodně **ochutnejte první espresso vy samotní a pak doladujte** další náležitosti, jako je hrubost mletí a poměr gramů tak, abyste vždy podávali to nejlahodnější espresso.

Při sestavování základního receptu budeme vycházet z velikosti - objemu košíku páky. Při použití košíku, sítky, v páce o objemu 18g použijeme těchto přesných 18g mleté kávy. Poměr k výslednému objemu kávy v šálku - brew ratio - zvolíme pro tento základní recept v poměru 1:2. Při respektování dalších výše popsaných parametrů espressa bude náš recept pro základní espresso vypadat takto:

- 18g mleté kávy,
- 25s doba extrakce,
- 36ml výsledného objemu kávy v šálku.

**KAŽDÉ ESPRESSO  
JE ZÁŽITKEM**

**OBJEDNAT**



# KROK PO KROKU K ESPRESSU

## POSTUP PŘÍPRAVY

- Košíčky v páce mějte vždy pečlivě vyčištěné. V kavárně je nejlepší používat hadřík určený jen pro toto čištění. Vždy když vyndáváte portafilter z kávovaru, pusťte z kávovaru čistou vodu naprázdno, aby se vám hlavice pročistila od předešlé kávy.
- Položte si na váhu prázdnou páku a váhu vynulujte. Nechte si namlít kávu z mlýnku do páky.
- Namletou kávu převažte, aby odpovídala vaší požadované dávce. Maximální odchylka je 0,1 gramu. Pokud máte více či méně kávy, přidejte či uberte lžičkou.
- Kávu v páce sklepejte rukou, aby byla rovnoměrně rozprostřená. Rozmístění kávy totiž také ovlivňuje výslednou chuť. Na stole mějte gumovou podložku, o kterou si můžete páku opřít. Díky podložce nebude klouzat.
- Kávu si opřete o podložku a umáčkněte ji tzv. tamperem. Na tamper tlačte lehce, tak abyste kávu pěkně zarovnali.
- Než umístíte páku do kávovaru vždy ji otřete dlaní, abyste ji zbavili kávy, co ulpí na okraji.
- Nasaďte páku do kávovaru, zapněte jej a zároveň s ním i stopky, které měří správný čas.
- Hlídejte množství v šálku pomocí váhy a ve správný čas extrakci kávy ukončete.



# KROK PO KROKU K ESPRESSU

## JAK VYLADIT ESPRESSO?

Připravili jste espresso podle základního postupu a receptu. Nyní přišel čas na zhodnocení jeho kvality a upravené parametrů tak, aby to další bylo perfektní.

### **Extrakce kávy trvá příliš dlouho/z portafilteru nevytéká žádná káva.**

- Použijete hrubší mletí.
- Ujistěte se, že vaše dávka není pro košík v portafilteru příliš velká.

### **Extrakce kávy je příliš rychlá.**

- Použijte jemnější mletí.
- Ujistěte se, že vaše dávka není pro košíček od portafilteru příliš malá.

### **Výsledné espresso chutná hořce.**

- Pravděpodobně způsobeno nadměrnou extrakcí.
- Snižte brew ratio (pokud jste vyextrahovali 40 g nápoje, zkuste například 36 g).
- Nastavte hrubší mletí kávy pro zkrácení doby extrakce.

### **Výsledné espresso chutná kysele.**

- S největší pravděpodobností způsobeno nedostatečnou extrakcí.
- Zvýšit brew ratio (pokud jste například extrahovali 36 g, zkuste 40 g).
- Namelte kávové zrno více na jemno.

### **Výsledné espresso je vodnaté.**

- Použijte jemnější mletí.
- Snižte brew ratio.
- Zkontrolujte, zda je káva v košíčku správně zarovnaná.
- Po extrakci zkontrolujte, zda nedošlo ke vzniku trhliny v kávovém puku.

### **Proud espressa je nerovnoměrný.**

- Voda bude vždy následovat cestu nejmenšího odporu přes portafilter. Pokud puk není ve vodorovné poloze nebo je usazen nesprávně, voda pukem protéká nerovnoměrně.
- Zajistěte rovnoměrnou plochu kávy pomocí tamperu

# CO SE DĚJE PŘI PŘÍPRAVĚ ESPRESSA

**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.**

V této kapitole se dozvíte:

1. Co se z kávových zrn extrahuje
2. Co je dokonalá extrakce
3. Co je výtěžnost extrakce nebo-li TDS

## **PROCES EXTRAKCE ESPRESSA**

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.

**Nerozpustné pevné látky**, které projdou skrze filtr - sítko či košík portafiltru - tvoří ve výsledném šálku kávy určitý zákal. Ve výsledku tento rozdíl pocítíme nejen vizuálně ale i při ochutnání.

# CO SE DĚJE PŘI PŘÍPRAVĚ ESPRESSA

**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 takovéto 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.

**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. Právě z kávových olejů se vytváří na povrchu espressa jeho typická crema.

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

# CO SE DĚJE PŘI PŘÍPRAVĚ ESPRESSA

## CO JE 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 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).

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

## O VÝTĚŽNOSTI EXTRAKCE

Všechny **látky, které se během doby extrakce do kávy uvolní**, můžeme změřit. Výsledek měření **udáváme v procentech jako výtěžnost kávy**. Přičemž 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 přextrahovaná.

Již zmiňované **TDS se přímo pojí s extrakčním poměrem - brew ratio**, 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**.

# JAK OVLIVNIT EXTRAKCI ESPRESSA

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 jen se to mohlo stát?

V této kapitole se dozvíte:

1. Jaký vliv má mletí na extrakci espressa
2. Jak určit mletí pro správnou extrakci
3. Jak voda ovlivňuje extrakci a chuť espressa

## MLETÍ JAKO ZÁKLAD DOBRÉ KÁVY

Váš [mlýnek](#) je neocenitelným pomocníkem pro přípravu kávy a jeden z nejdůležitějších nástrojů pro ovládnutí extrakce. **Vyváženou extrakcí** pak získáte **šálek plný chutí**. Všechny chutě, které zrna pražené kávy skrývají. Abyste získali šálek dobré kávy, musíte na svém mlýnku **nastavit to správné mletí**. Ne moc hrubé, ani ne moc jemné, prostě tak akorát. Zároveň vezměte v úvahu i původ a styl pražení zrn, jejich stáří a vlastnosti vody.

Při přípravě espressa v [domácím kávovaru](#), je **mletí nejčastějším faktorem ovlivňujícím výslednou chuť** kávy, který měníte. Váš kávovar má nastavenou teplotu (většinou cca 92°C). Tuhle veličinu většinou neměníte. Košík v páce vymezuje objem, tedy množství kávy, kterou pojme. Čas vhodný pro přípravu espressa se pohybuje okolo 25 sekund.

# JAK OVLIVNIT EXTRAKCI ESPRESSA

Co z toho vyplývá? Vy můžete výrazně změnit pouze to nejdůležitější. Mletí. Tím ovlivníte extrakci natolik, abyste se svým espressem byli naprosto spokojeni. 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.

Samotné bádání po správné extrakci je podmíněno prvotními nezdary. Jestli jste hrdými vlastníky kávovaru již nějakou chvíli, pravděpodobně tedy používáte určitý stupeň mletí a například při změně kávy už jen doladíte o jeden či dva stupínky na jemnější či hrubší mletí. Pokud začínáte s novým *kávovarem*, zkuste nastavit na mlýnku některý ze středních bodů mletí a připravte zkušební kávu. Podle ní zjistíte zda budete *mlýnek* přitahovat nebo naopak povolovat. Zkoumáte tedy, jestli je výsledná káva podextrahovaná nebo přeextrahovaná.

## PŘEEXTRAHOVANÁ A PODEXTRAHOVANÁ KÁVA

Správná extrakce je nejvíce ovlivněna mletím. Jemnější mletí zvětšuje plochu, celkový povrch kávy který je vystaven vodě. Jemněji mletá káva je tedy lépe extrahovatelná. To znamená, že se látky uvolňující z kávy do vody extrahují rychleji. Právě naopak, když voda projde kávou rychleji, je mletá hruběji. Hrubší mletí, tedy větší částičky kávy, poskytuje kávě menší odpor při průtoku. Voda snadněji proteče hrubě mletou kávou než jemně namletou. Zároveň nebude mít potřebný čas k extrakci a ve výsledku bude káva slabá a kyselá. Úkolem každého baristy je najít to správné mletí, aby ve výsledku došlo v určitém čase k perfektní extrakci, a tedy k harmonickému vyváženému a komplexnímu šálku plné chuti.

# JAK OVLIVNIT EXTRAKCI ESPRESSA

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.

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 částecek kávy se chutě a vůně stihly vyextrahovat rychleji než bylo třeba a ve zbytku času v procesu přípravy kávy se “přepalovaly”.

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**. 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

# JAK OVLIVNIT EXTRAKCI ESPRESSA

## VODA JAKO OVLIVŇUJÍCÍ FAKTOR

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 kávy 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.



# JAK OVLIVNIT EXTRAKCI ESPRESSA

## ZÁKLADNÍ VLASTNOSTI VODY

### 1. Rozpuštěné pevné látky

- mezi tyto látky se řadí minerály, kovy, soli, kationty a anionty. Některé z těchto látek jsou tu přítomny zcela přirozeně, přírodní cestou. Ovšem jiné se ve vodě vyskytují po zásahu člověka, který je k životnímu prostředí stále velmi nešetrný (např. chemikálie z čistíren odpadních vod).

### 2. Tvrdost vody

- obsah tvrdých nerostů a sloučenin ve vodě. Uvádí se v jednotkách mmol/l. Nejčastěji se vyskytují vápník a hořčík, ale může být přítomen i hliník, železo, měď, olovo a řada dalších kovů. Přítomnost těchto minerálů je způsobena hlavně protékající vodou přes horniny, které obsahují uhličitan hořečnatý a vápenatý. Při zahřátí vody, jako například při přípravě kávy, bude výsledný nápoj z tvrdé vody příliš hořký a v krátké době se vytvoří v spotřebiči vodní kámen.

### 3. Zásaditost – alkalita

- je vlastnost vody neutralizovat kyselinu. Představuje míru stability pH. Testována je zejména přítomnost rozpuštěných zásaditých látek. Čím více alkalických látek, tím lépe si voda dokáže uchovat své pH. Voda krátce absorbuje vodíkové ionty a chrání se před kyselostí.

### 4. pH vody

- je logaritmická stupnice, které odhaluje množství vodíkových iontů. Je to kontrola mezi alkalickými a kyselými látkami. Hodnota roztoku je od 0 do 14, kdy 7 značí neutrální množství. Pokud jsou hodnoty vyšší než 7 jedná se o vodu zásaditou, pokud je hodnota nižší, jedná se o vodu s kyselostí. Obě výchylky negativně ovlivňují chuť kávy.

# JAK OVLIVNIT EXTRAKCI ESPRESSA

## DŮLEŽITOST FILTRACE VODY

Není moc prozíravé se filtrací zbavit veškerých minerálů. Ano, minerály a přílišná tvrdost vody mohou poškodit váš kávovar, ale zároveň vylepšit chuť espressa. Studie prokazují, že hořčík a vápník mají prokazatelný vliv na zlepšení extrakce, což vede k sladším a chutnější výsledkům v šálku.

Největším nepřítelem chuti kávy jsou chemikálie. Ty způsobují v nápojích nepříjemné pachy a velmi nedobrou pachuť. Příkladem je třeba chlor a chloramin. Chlor se přidává do vody v čistírnách vod kvůli jeho dezinfekčním účinkům, zabíjí původce nemocí, kterým se daří ve vodních nádržích.

Když si pořizujete kavářenské vybavení, je dobré hned na začátku zároveň [řešit i úpravu vody](#). Nejpoužívanější metodou je reverzní osmóza a je z použitelných variant mechanické filtrace nejúčinnější a také cenově nejdostupnější. Propouští pouze očištěnou vodu a větší nežádoucí částice zůstávají usazeny ve filtru.

# JAK OVLIVNIT EXTRAKCI ESPRESSA

## 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**



# JAK OVLIVNIT EXTRAKCI ESPRESSA

## KONZISTENTNÍ MLÝNEK

Volba vašeho kávové mlýnku bude patřit mezi velmi důležité rozhodnutí. Téměř můžeme říct, že vybrat správný mlýnek je důležitější, než volba kávovaru.

Rozlišujeme **dva druhy mlecích kamenů; ploché a kónické**. Do kavárny je lepší, si pořídit mlýnek s mlecími kameny většího průměru. Čím větší kameny, tím lepší výsledek. Větší kameny totiž dokážou zvládat větší provoz, jelikož se tolik nezahřívají a mají konstantnější výsledek mletí. Kameny, které mají 50mm jsou doporučené pro 1 kg kávy na den. 65mm pak pro 9 kg kávy na den a 75mm pro 13 kg kávy.

**VYBER SI SVŮJ  
MLÝNEK**



# PROBLÉMY PŘI PŘÍPRAVĚ ESPRESSA

Příprava kávy je dovedností - řemeslem, které se dá naučit. Spojením praxe a teoretických základů, například získaných z tohoto e-booku, tuto dovednost získáte. S praxí pochopíte chování kávy při extrakci a snadněji zjistíte jak ji ovlivnit k získání dokonalého espressa. S rostoucími zkušenostmi v přípravě kávy budete moct už od pohledu předpovídat správnost extrakce například zhodnocením vzhledu cremy.

V této kapitole se dozvíte:

1. Jak crema odhaluje správnost extrakce
2. Co je channelling, nebo-li kanálkování espressa
3. Jak uchovávat kávu
4. Jak čistota kávovaru ovlivňuje espresso



# PROBLÉMY PŘI PŘÍPRAVĚ ESPRESSA

## ESPRESSO A JEHO CREMA

Hnědá pěna rozprostřená na hladině espressa. Prvním pohledem do šálku ji spatříte. Někdy světlejší, jindy tmavší nebo “tygrovanou”. Jedním z mýtů o kávě je tvrzení, že silná crema znamená skvělé espresso. Je pravdou, že pohled na kávu s hladkou krémou může vytvořit pocit, že tekutina, která se pod ní schovává, bude výborná. Konec konců přece i u kávy platí, že jíme, teda pijeme i očima. To je mimochodem i důvod, proč baristé tvoří v mléčných nápojích obrázky, tzv. latte art. Crema na espressu vypadá hebcce, tedy lépe řečeno “krémově” a krémové věci lidé mají prostě rádi.

Obecně je známo, že **kávy, které byly zpracovány suchou nebo honey metodou, mívají silnější cremu, než kávy promyté**. Slabší crema se vyskytuje u starých káv a také u přeextrahované kávy. Dále má na cremu vliv teplota vody i tlak použitý při přípravě kávy. To v čem vzhled cremy může pomoci je odhadnutí správné extrakce kávy. Víme, že máme čerstvou naturální arabicu, používáme konstantní teplotu i tlak, ale crema na espressu se nám zdá slabší? Nejspíše potřebujeme posunout mletí o stupeň jemněji. Pakliže jsme měli [mlýnek](#) nastavený na moc jemném stupni mletí, bude se nám zdát crema tmavší a sytější. Dokonalost svého espressa však vždy nejlépe posoudíte na vlastní chuti.

# PROBLÉMY PŘI PŘÍPRAVĚ ESPRESSA

## KDE SE NA KÁVĚ CREMA VZALA

V kávě ji denně vídáme, ale málokdo zná způsob, jak se crema vytvořila. Crema je tvořena mikrobublínkami oxidu uhličitého, oleji a tzv. fines, neboli nejjemnější částice. Oxid uhličitý vzniká při pražení a postupně s čerstvě pražené kávy uniká. To je důvodem proč na balíčcích kávy najdete malý jednocestný ventil. Aby tento plyn mohl unikat a balíček neprasknul.

Kromě nafukujících se balíčků kávy je tento plyn dobře viditelný při přípravě filtrované kávy. Když do vašeho dripperu vložíte papírový filtr, propláchnete ho a zasypete mletou kávou. Nastává chvíle na preinfuzi. První zalití malým množstvím vody, tzv. blooming, tedy kvetení. Tento efekt způsobuje unikající CO<sub>2</sub>, který je vodou vytlačován na povrch, což se projevuje zvedáním a zvětšováním kávy, tedy jejím kvetením. Stejně reaguje CO<sub>2</sub> i při přípravě espressa. V kávovaru ale nemá moc možností kam před vodou uniknout, tudíž putuje spolu s espressem z páky do šálku, kde spolu s oleji a nerozpustnými částicemi vypění do cremy.

# PROBLÉMY PŘI PŘÍPRAVĚ ESPRESSA

## PROBLÉM ZVANÝ CHANNELLING

Častým problémem, který drásá nervy mnoha domácích baristů a dokáže pozlobit i profesionála je **“channelling” neboli kanálování espressa**. Tento jev zásadně ovlivňuje proces extrakce espressa. Káva v šálku je pak nevyvážená, přeextrahovaná případně naopak podextrahovaná. Máte se svým espressem podobný problém? Pojdme se podívat, co se s tím dá dělat.

## KÁVA VS. VODA

Ve chvíli, kdy zmáčknete na kávovaru tlačítko přípravy kávy, vydá se horká voda z bojleru kávovaru na cestu do páky, kde na ni čeká namletá káva. Mletá **káva v páce brání vodě jednoduše protéct** do šálku a podle toho, jak moc káva vodě překáží, tak moc budou látky z kávy do vody extrahovány.

Voda si vždy hledá cestu nejmenšího odporu a jakmile ji najde, vytvoří si sama **snadný průtok – kanálek**. Když se kanálek vytvoří, znamená to, že **káva v jeho okolí bude přeextrahovaná**, jelikož se bude vody dotýkat dlouhou dobu. Naproti tomu **jiné částčky kávy se nevyextrahují** vůbec, protože káva se jim kanálkem vyhne. Tato nevyvážená extrakce má za následek nevyvážené espresso.





# PROBLÉMY PŘI PŘÍPRAVĚ ESPRESSA

## JAK SE OBTÉKÁNÍ KÁVY PROJEVUJE

O tom, že si voda našla v kávě svou vlastní rychlou cestu značí několik znaků:

1. Rychlý začátek: obvykle se prvních 5-8 vteřin po vpuštění vody do páky nic viditelného neděje. Až pak dorazí první kapky espresso do šálku. V případě, že má káva možnost vytvořit kanálek a množství kávy obejít, objeví se v šálku tekutina dříve.
2. Krátká doba extrakce: tím, že má voda vytvořenou cestu skrz kávu, stihne protéct do šálku za kratší dobu.
3. Větší espresso: jelikož je doba protečení vody přes kávu rychlejší, má výsledné espresso po uběhnutí přesné doby extrakce větší objem
4. Slabá crema: rychlý průtok kávou zaviní nedostatečnou extrakci a tedy i tenkou a světlou cremu. O tom, jak vám crema dokáže napovědět, zda máte správně nastavené mletí se dočtete tady.
5. Díry v puku: dalším viditelným důkazem, že máte problém s kanálkováním jsou usvědčující stopy v kávovém puku. Kávový puk, tedy káva ve tvaru puku, kterou po použití vyklepáváte z páky, má na sobě známky oněch vodních kanálků
6. Výsledná chuť: nejdůležitější argument pro zlepšení techniky přípravy espresso. Kanálkování znamená jednak přeextrahování a chuť takové kávy je slabá a hořká. Zároveň káva, které se voda dotkla jen minimálně, než protekla kanálkem, je kyselá jako nezralé ovoce.

# PROBLÉMY PŘI PŘÍPRAVĚ ESPRESSA

## ŘEŠENÍ PROBLÉMU S KANÁLKOVÁNÍM ESPRESSA

Problém “channellingu” vyřešíte tím, že **odstraníte příčiny, které umožnily vodě kanálky v kávě tvořit**. Nejprve se ujistěte, že svými špatnými postupy sami nevytváříte podmínky pro kanálování.

**Čistota košíku:** Znamé přísloví bychom pro naše potřeby momentálně pozměnili na “nečistota košíku – půl cesty pro kanálování”. Proto používejte čistou a suchou páku. On, takový ten hadřík, co ho má barista připnutý k zástěře, je funkčním doplňkem výbavy profesionálního baristy. Nevytřenou pákou, do které nasypete novou dávku kávy, vytvoříte vodě základy pro její kanálování.

**Málo kávy:** Košík ve vaší páce určuje, kolik kávy v sobě unese. Podle toho jaký máte košík, odvažujete kávu. Pokud tedy vlastníte například košík pro 17 gramů kávy, vytvořte si recept na espresso, který počítá s takovým množstvím kávy v páce. Tento objem (+/- 1 gram) nepodceňujte. Přeplnění bude znamenat moc velkou zátěž pro vodu dostat se do šálku a tedy přeextrahovanou kávu. Menší dávka kávy připraví vodě více místa v košíku a usnadní vytvoření kanálků.

**Příliš jemné mletí:** Nevýhoda až příliš jemného mletí je hrudkování. Moc najemno namletá káva má tendenci hrudkovatět. I po stlačení tamperem, tato schopnost příliš jemných částeczek kávy držet se u sebe přetrvává a usnadní vodě, aby je obtekla. Pomůckou k rozmělnění těchto hrudek a správnému rozprostření kávy je tzv. distributor. Jeho pomoc při urovnávání kávy v páce využívá čím dál víc baristů.



# PROBLÉMY PŘI PŘÍPRAVĚ ESPRESSA

Nejlépe jde postřehnout kanálování při přípravě kávy za pomoci “nahé páky”. Tato páka nemá dno, takže rovnou můžeme na vlastní oči vidět, zda káva protéká ze sítka rovnoměrně a uprostřed, nebo vytéká nerovnoměrně.

**Nerovnoměrné tampování:** Při tampování je důležité tlačit na kávu rovnoměrně. Tedy tak, aby jedna strana utlačené kávy nebyla nižší než druhá. Protože voda samozřejmě steče ke straně menšího odporu, kudy proteče do šálku a na té vyšší straně zůstane káva v podstatě vodou netknutá. Dalším následkem nerovnoměrného tampování je (při použití páky na dvě espressa), že v jednom šálku bude kávy více, zatímco v druhém méně.

**Po tampování neklepat:** Dáváte si záležet na čistotě páky, gramáži i mletí a pak kávu hezky rovnoměrně utampujete. Pak s ní, třeba omylem, klepnete o desku stolu, netrefíte se při nasazování páky do kávovaru, nebo vás napadne na páku ještě poklepat, abyste urovnali kávu z okrajů a upěchovaná káva vypadala v páce hezky. Výsledkem všech těchto scénářů je, že porušíte původní správné utlačení kávy, která se v okrajích uvolní od stran košíku. Tím je pak opět vytvořena cesta, kudy voda kávu obteče.



# PROBLÉMY PŘI PŘÍPRAVĚ ESPRESSA

## SPRÁVNÝMI POMŮCKAMI PROTI “CHANNELLINGU”

Vyvarovali jste se chybám podporujícím vznik kanálování a problém neustal? Možná je třeba prozkoumat technické možnosti a správnost používaných pomůcek.

**Velikost tamperu:** Správný tamper dokáže ulehčit práci s přípravou kávy. Ujistěte se, že používáte tamper se správnou velikostí pro váš košík. Pokud tamper nedoléhá ke stěnám košíku, tak v těchto oblastech po okrajích neutlačuje kávu. V těchto místech tak opět vzniká prostor, kudy může voda při extrakci protékat. Jestli kávu připravujete opravdu často, tak při rozhlížení se po novém tamperu vezměte v úvahu i možnost automatického tampování s přístrojem Puqpress. Investicí do tohoto automatického pomocníka si zajistíte stejně přesné tampování při každém espressu. Vždy důsledně utampovaná káva vám výrazně usnadní přípravu.

**Konzistentní mlýnek:** Správné mletí považujeme za základ správné extrakce a tedy i dobré kávy. Spolehlivý mlýnek by měl být samozřejmým vybavením kávového koutku ve vaší kuchyni. Pokud jste se těšili z ušetřených peněz za levný mlýnek, tak vás bohužel bude čekat zklamání. Pouze kvalitní mlýnek je schopen konzistentního mletí. Když použijete kávu z levného mlýnku, který mele nekonzistentně, tedy s velkými rozdíly mezi velikostí pomletých částic, nedosáhnete správné extrakce u vašeho espresso. Velké částičky kávy v páce pomáhají k utvoření kanálků mezi nimi, což způsobuje právě nevyváženost extrakce vaší kávy.

**Košíky La Marzocco:** Místem činu, kde extrakce probíhá je košík v páce. Proto i on má vliv na to jak extrakce probíhá. Stejně tak, jako u všech věcí pro práci s kvalitní kávou, vsadte na kvalitu i u výběru košíku. Synonymem kvality mezi těmito produkty jsou precizní košíky od firmy La Marzocco. Dírky přesně vypalované s použitím laseru se neucpávají. Jsou rozloženy po celé ploše dna košíku a zaručují konzistentní průběh extrakce.



# PROBLÉMY PŘI PŘÍPRAVĚ ESPRESSA

## SKLADOVÁNÍ KÁVY

Můžete si koupit sebelepší kávu, ale pokud ji doma nebudete dobře skladovat, bude chutnat jako ta nejlevnější káva ze supermarketu. Pojďte zjistit, jak a proč se káva musí správně skladovat, aby jste z ní vytěžili všechny její chutě a aroma.

## SPRÁVNÉ SKLADOVÁNÍ KÁVY

Pokud nebudete kávu správně uchovávat, ztratíte z ní to nejlepší. Káva, stejně jako všechny potraviny, reaguje s kyslíkem a postupem času ztrácí svou čerstvost, chuť a aroma. Pokud tedy kávu vystavujete zbytečně kyslíku, dostanete pak i méně chutný šálek kávy. Při správném skladování však můžete ochránit čerstvost kávy a vychutnat si ji o to déle.

### 1. ZKONTROLUJTE DATUM PRAŽENÍ

Vždy si zkontrolujte, kdy byla káva pražena. To je první krok ke správnému skladování kávy doma. Káva v průběhu času ztratí svou původní chuť a vůni. Káva je nejlepší, když je čerstvá. Nezapomeňte ale, že káva musí tzv. degasovat, takže ji nechejte **od upražení čtyři až sedm dní si odpočinout**. Během procesu pražení se uvnitř kávového zrna tvoří různé plyny, včetně oxidu uhličitého. Tento oxid uhličitý se po upražení uvolňuje ze zrna, což se nazývá odplyňování. **Káva je nejlepší do jednoho měsíce od upražení**. Většinou je na obalu trvanlivost tři měsíce. To neznamena, že po jednom měsíci od upražení už bude káva zkažená, ale pokud chcete z kávy získat nejlepší chuť, vypijte ji co nejdříve.



# PROBLÉMY PŘI PŘÍPRAVĚ ESPRESSA

## 2. OMEZTE KONTAKT S KYSLÍKEM

Kávové zrna v kontaktu se vzduchem, konkrétně s kyslíkem, rychleji zvětrají. Omezení kontaktu s kyslíkem je tedy snadný způsob, jak lépe skladovat kávu doma, abyste si z ní mohli užít to nejlepší. Pokud kávu zakoupíte v balení, které má ziplock, nechte ji klidně v původním balení. Ziplock pomůže zabránit vstupu kyslíku do vaku ke kávě. Pokud necháváte kávu v originálním sáčku, zkuste před zavřením vytlačit z vaku co nejvíce vzduchu. Tímto způsobem ve vaku zůstane méně vzduchu, který reaguje s kávou.

Další možný způsob, jak uchovávat kávu je ve vakuových dózách. Například [vakuová dóza Hario](#) je vhodná ke skladování zrnkové ale i čerstvě namleté kávy. Zabraňuje přístup nového vzduchu, uvolňování aroma a tím oddaluje procesy oxidace kávy a tím její degradaci. Plastový uzávěr je opatřen těsnícím uzávěrem, aby do dózy nešel vzduch.

## 3. ZVOLTE SPRÁVNÉ SKLADOVACÍ MÍSTO

Vlhkost, světlo a teplo přispívají ke zvětrání kávy. Káva by tedy měla být uložena na chladném, suchém a tmavém místě. Nejlépe ve skříňce nebo spíži. Kávu raději skladujte mimo koření nebo čehokoliv, co silně voní. Káva je totiž hydrokopická, což znamená, že absorbuje vše, co je v jejím okolí, včetně kyslíku, vlhkosti a aroma. Nejlepší je udržovat ji mimo dosah potravin se silnými pachy.

# PROBLÉMY PŘI PŘÍPRAVĚ ESPRESSA

## 4. NAKUPUJTE MÉNĚ KÁVY A NAMELTE SI JI SAMI DOMA

Už víte, jak dlouho vydrží káva čerstvá tak, aby si uchovala své chutě a aroma. Proto si raději kupujte menší množství kávy, o kterém víte, že spotřebujete do měsíce. Byla by škoda mít doma zvětralou a nedobrou kávu.

Celé kávové zrna lépe udržují kvalitu než předem namletá káva. Tím, že si namelete kávu dopředu, urychlujete proces stárnutí kávy. Namletá káva má totiž větší plochu s níž kyslík reaguje.

Proto si raději kupte domů [mlýnek na kávu](#) a namelete si kávu vždy těsně před její přípravou. Udělejte si z přípravy kávy takový pěkný rituál, který bude jen váš. Uvidíte, že káva pak bude chutnat ještě o to líp.

**UCHOVEJ KÁVU CO  
NEJDÉLE ČERSTVOU**



# ESPRESSO A JEHO CREMA

## ČISTOTA KÁVOVARU

Chemie na čištění kávovarů je nedílnou součástí při přípravě kvalitní kávy.

**Každý kávovar potřebuje pravidelnou údržbu a čištění.** Čištění zlepšuje chuť kávy, zvýší životnost a spolehlivost kávovaru. To vše jsou výhody používání čistících prostředků v přípravě kávy. Dokážou odstranit kávové oleje, nečistoty a skvrny a díky čistému stroji se zlepší chuť a vůně kávy.

## ČIŠTĚNÍ PÁKOVÝCH KÁVOVARŮ

[Cafetto Espresso Clean](#) je přípravek, který byl testován a certifikován společností NSF, který zajišťuje, že přípravek nezanechává skvrny a nezpůsobuje korozi. Tento čistící přípravek je vhodný pro domácí i profesionální pákové kávovary. Rychle se rozpouští a posléze odstraňuje kávové oleje a veškerou usazenou kávu, která omezuje průchodnost kávovaru. Zlepšuje chuť a aroma výsledné kávy. Nezanechává žádné stopy zápachu a nezpůsobuje korozi na zařízení. Součástí balení je cca 250 dávek, dávkovač je obsažen v nádobě pro přesné dávkování.

[Odvápňovač Liquid Organic Descaler](#) je tekutý, ekologický čistící prostředek sloužící k odstranění vápníku a zavápnění. Dokáže odstranit vápník i z varné konvice, bojleru a dalších zařízení. Odvápňovač Liquid Organic Descaler byl oceněn ekologickým certifikátem. Jeho složky jsou kompletně rozložitelné a navíc splňují mezinárodní normy. Pokud máte tvrdou vodu, je dobré ovlápnit každé 2-3 měsíce. Čistící prostředek neobsahuje fosfáty. Navíc jsou jeho složky snadno biologicky odbouratelné. Prostředek byl testován společností NSF.

[Cafetto Milk Line Cleaner](#) odstraňuje zbytky mléka z mléčných cest. Po vyčištění doporučujeme ještě pročistit parou.



# TECHNOLOGIE PRO PŘÍPRAVU KÁVY

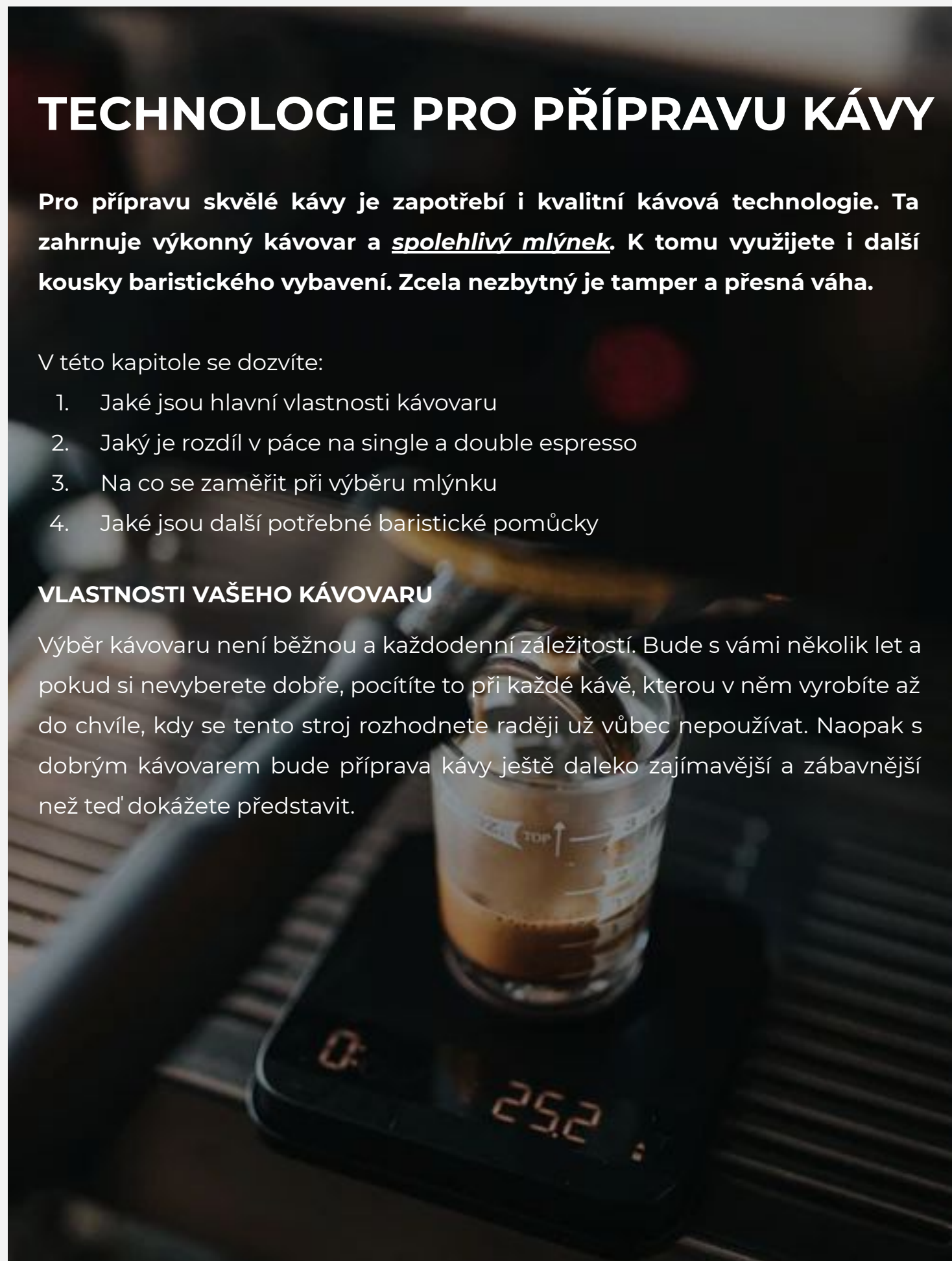
Pro přípravu skvělé kávy je zapotřebí i kvalitní kávová technologie. Ta zahrnuje výkonný kávovar a spolehlivý mlýnek. K tomu využijete i další kousky baristického vybavení. Zcela nezbytný je tamper a přesná váha.

V této kapitole se dozvíte:

1. Jaké jsou hlavní vlastnosti kávovaru
2. Jaký je rozdíl v páce na single a double espresso
3. Na co se zaměřit při výběru mlýnku
4. Jaké jsou další potřebné baristické pomůcky

## VLASTNOSTI VAŠEHO KÁVOVARU

Výběr kávovaru není běžnou a každodenní záležitostí. Bude s vámi několik let a pokud si nevyberete dobře, pocítíte to při každé kávě, kterou v něm vyrobíte až do chvíle, kdy se tento stroj rozhodnete raději už vůbec nepoužívat. Naopak s dobrým kávovarem bude příprava kávy ještě daleko zajímavější a zábavnější než teď dokážete představit.



# TECHNOLOGIE PRO PŘÍPRAVU KÁVY

Kdyby šlo jen o to vybrat si kávovar podle vzhledu, vsadíte na svůj vkus a prostě si jeden koupíte. Ale co mají tyto stroje “pod kapotou”? **Boiler**. Alespoň jeden mají všechny kávovary. Čerpá se z něj horká voda, kterou se extrahuje káva a pára, která šlehá mléko. Některé kávovary mají i výdejník horké vody, třeba na čaj. Je proto důležité mít dostatečnou velikost bojleru. Potřebujete vodu o určité a hlavně o stálé teplotě. Pro zajištění této stálosti se používají v kvalitních kávovarech **termostaty** s proporcionálně integrálně derivačním algoritmem, zkráceně PID.

Dalším bodem na seznamu kvalitního espresso kávovaru je tlak. Neustálá marketingová fáma všech prodejců: “Čím víc tlaku – tím víc espresso! Kupte si tento kávovar, je nejlepší, protože má až 19 barů a to musíte mít!” Nenechte se zlákat, přece jste v našem článku už četli, že pro přípravu espressa je zapotřebí 9 barů. Pod touto hodnotou vám kávovar připraví místo espressa šálek s horkou hnědou vodou. Více barů vám vaši kávu však nezlepší. Důležitým faktorem je schopnost kávovaru tento tlak udržet a touto myšlenkou se dostáváme k čerpadlu.

# TECHNOLOGIE PRO PŘÍPRAVU KÁVY

Kávovar vhání čerpadlem vodu, která tímto tlakem prochází přes jemně mletou kávu v páce, kde na sebe naváže to nejlepší z namletých zrníček a přenesení tyto chutě a vůně do vašeho šálku. Uvedený počet barů je tedy tlak vyvinutý čerpadlem a zároveň je toto číslo maximální hodnotou. Čerpadla do kávovarů se vyrábí ve dvou technologicky odlišných verzích. Nejvhodnějším je čerpadlo rotační. V této součástce se nachází rotující lopatky, které vhání vodu do potrubí kávovaru. Toto provedení čerpadla dokáže vyvinutý tlak udržet na stálé hodnotě. Jeho výroba je ale nákladnější a je i rozměrově objemnější, proto se ve velké míře v domácích kávovarech nachází čerpadla vibrační. Ty fungují na principu kmitajícího pístu. Vibrační čerpadla sice vyvinou potřebný i vyšší tlak, ale toho dosáhnou jen v určité fázi přípravy espressa a pak tlak zase upadá. Nicméně dnešní kávovary i s vibračním čerpadlem jsou schopny slušných extrakcí.

Nejen vzhledem ale i funkcí se liší trysky na kávovarech. Chromované parní trysky vám umožňují našlehat mléko a vychutnat si tak i cappuccino či latté ve vašem obýváku. Jejich funkce jsou stejné, jejich používání se mírně liší. Některé jsou kratší než jiné, jsou různě zahnuté či tvarované a konečný otvor odkud tryská pára se také liší podle výrobce a typu. Na některé trysce se vám bude šlehat lépe než na jiné, nebo bude trvat déle než přijdete na vyhovující techniku. Jestli máte rádi mléčné kávové nápoje, tak byste se na parní trysku měli při výběru kávovaru také zaměřit.

# TECHNOLOGIE PRO PŘÍPRAVU KÁVY

## PÁKA NA SINGLE NEBO DOUBLE ESPRESSO?

U přípravy kávy z portafilteru s menším košíkem pro single espresso, je pár nedostatků. **Obvykle káva teče řidší, vodovější, má méně cremy a její tělo není tak silné a plné.** Může za to právě košík na jednu dávku. Rozložení kávy v košíku je nerovnoměrné, a proto nemůže extrakce probíhat dobře a rovnoměrně. **Doporučujeme tedy používat vždy dvojitou dávku kávy a připravovat ji ve dvoupáče,** i když máte objednávku pouze na jednu kávu. Může se to zdát neekologické a neekonomické, ale druhou kávu si můžete dát například do ledničky a později z ní vytvořit rychlou ledovou kávu nebo si ji vypít sami.

Jistě víte, že výslednou chuť espressa ovlivňuje i hrubost namleté kávy. Nezapomeňte, že kávu byste měli namlít těsně před jejím použitím. Jakmile je totiž káva namletá, již po půl hodině začne ztrácet její čerstvost, aroma a výsledné chutě začnou ztrácet na intenzitě.

# VYBER SI SVŮJ KÁVOVAR

**AUTOMATICKÉ  
DOMÁCÍ**



**PÁKOVÉ  
DOMÁCÍ**



**PŘEKAPÁVAČE  
DOMÁCÍ**



**AUTOMATICKÉ  
PROFESIONÁLNÍ**



**PÁKOVÉ  
PROFESIONÁLNÍ**



**PŘEKAPÁVAČE  
PROFESIONÁLNÍ**



# TECHNOLOGIE PRO PŘÍPRAVU KÁVY

## PŘÍSLUŠENSTVÍ PRO BARISTY

Při pořízení pákového kávovaru je potřeba další kávové příslušenství. Jedná se především o [tamper](#), který nám pomáhá upéčovat kávu do páky. U tamperu je třeba zvolit správnou velikost pro správné upěchování. Do provozu člověk ideálně potřebuje i podložku, která nám zajišťuje, že tamper nebude ujíždět. Pokud máme [kávovar i s tryskou](#) na šlehání mléka, budeme potřebovat i [konvičky na šlehání](#). Tyto konvičky se objevují v mnoha velikostech a provedeních. Při šlehání mléka musíme udržovat čistotu trysky, aby se nám na ní neusazovalo mléko, proto si ke kávovaru dáme hadřík, kterým před a po každém šlehání trysku otřeme. Před samotnou přípravou potřebuje zvážit množství namleté kávy, jelikož dle toho nastavuje čas a množství, jež nám vyteká z kávovaru. Na to potřebujeme spolehlivou [váhu](#).

Kontrolujte přípravu kávy pomocí váhy, času, teploměru. Používejte kvalitní vodu. Vyberte si [snadno nastavitelný mlýnek](#) s konzistentním mletím. Nakupujte správně praženou [výběrovou kávu](#), získávejte cenné informace z dostupných odborných zdrojů, abyste byli schopni vytvořit a upravit recepturu pro vybranou kávu připravovanou za určitých a proměnlivých podmínek. Učte se ze svých zkušeností a vytvářejte vlastní receptury vašeho espressa podle vaší chuti.

## VŠE PRO PŘÍPRAVU ESPRESSA

OBJEDNAT



## PÁR RAD NA ZÁVĚR

Zkuste zkoumat jak chutná vaše káva, kam se posunuje a co v ní chybí a co se zlepšilo. Naleznete svůj preferovaný poměr extrakce a změní to celý váš zážitek z kávy. Když začnete experimentovat s různými recepty a metodami, nejen že vaše káva pak bude chutnat lépe ale její chuť oceníte ještě více.

To nejdůležitější nakonec: **přípravená káva vám musí chutnat!** Každý preferujeme něco trošku jiného. Vytvořte si na základě získaných vědomostí a zkušeností takový **recept pro přípravu kávy**, díky kterému získáte kávu s přesně takovými chutěmi, pro které ji připravujete, pro které ji milujete.

**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](#).



# 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](#).



**PŘEČTĚTE SI TAKÉ  
EBOOK JAK NA  
ALTERNATIVNÍ  
PŘÍPRAVU KÁVY**





LÁZEŇSKÁ  
**KÁVA**