

Ś W I E Ż O P A L O N A



**Sposoby parzenia kawy:  
metody alternatywne**

---

**Cześć!**

W tym tygodniu Patrycja  
w mailingu wraca z kolejną  
porcją wiedzy na Wasz ulubiony  
temat! Dzisiaj opowie o  
**alternatywnych metodach  
parzenia kawy.**

Nie przedłużając - oddajmy  
pióro Patrycji ;)

---



Na początek wróćmy do samych podstaw ;)

**Stopień palenia** kawy określa jej **przeznaczenie**.

Ziaren o widocznie **jaśniejszej barwie**, najlepiej użyć w **przelewie**, natomiast te palone **ciemniej**, swój najlepszy smak zaoferują zaparzone jako **espresso**.





# CHEMEX

---

Chemex to szklana karafka,  
z charakterystycznym,  
drewnianym kołnierzem.  
Niepowtarzalny kształt  
i elegancja zaważyły na tym,  
że urządzenie to stało się **ikoną  
designu użytkowego**.  
Dla potwierdzenia tego faktu  
jeden z nich stoi jako eksponat  
między innymi w Muzeum Sztuki  
Nowoczesnej w Nowym Jorku.







Prócz samego szklanego naczynia wprowadzono do sprzedaży specjalne, **papierowe filtry**. To właśnie one w wpływają na **smak kawy** z Chemeksa. Znaczna grubość filtrów przekłada się na bardzo **delikatny** i **czysty napar**. Doskonale sprawdzają się przy singlach o profilu owocowym, zwłaszcza z **obróbki na mokro**.

Pamiętaj, że **grubość filtrów** ma ogromne znaczenie w zaparzeniu. Im **grubszy filtr** tym kawa będzie się **dłużej filtrować**. Tym samym za każdym razem powinniśmy dostosowywać grubość mielenia do metody zaparzania.





# Wypróbuj nasz sprawdzony przepis na większość kaw z Chemeksa

---

- 1 Zacznij od zagotowania wody i złożenia filtra, który należy umieścić w naczyniu.
- 2 Przeptucz filtr dużą ilością gorącej wody – dzięki tej czynności kawa nie nabierze papierowego posmaku, a sam zaparzacznik nagrzej się i pozwoli uzyskać bardziej stabilną temperaturę ekstrakcji.
- 3 Czas na wybranie ulubionej kawy ;) Należy ją zmielić nieco grubiej niż na drip, tak aby czas ekstrakcji wynosił około 3:30 minut. Stosunek kawy do wody powinien wynosić około 6,5g/100 ml.

4 Wylej wodę z naczynia - odwróć je dnem do góry. Jeśli dobrze włożyłaś/eś filtr, nie wypadnie on z Chemeksa. Następnie wsyp do filtra zmieloną kawę.

5 Sprawdź temperaturę wody, powinna wynosić około 92 stopni Celsjusza. Na początek preinfuzja, czyli parzenie wstępne. Polej całą powierzchnię kawy niewielką ilością wody (około 2x masy kawy) i odczekaj 30 sekund. Ten proces pozwala na pozbycie się nadmiaru dwutlenku węgla znajdującego się w kawie i daje delikatniejszy oraz przyjemniejszy napar.

6 Następnie, polewaj kawę równomiernie po całej jej powierzchni niewielkimi partiami wody, aby utrzymać jej stały przepływ. Możesz wykonać 2-3 zalania.

7 Kiedy wlejesz już całą wodę, a kawa przestanie kapać z filtra, będzie gotowa. Zamieszaj kawę w naczyniu i przelej do filiżanek!



# DRIPPER

---

Wielu początkujących kawoszy decyduje się zacząć swoją przygodę od drippera. I bardzo dobrze!

**Dripper** z wyglądu przypomina lejek lub filiżankę z jedną lub wieloma dziurkami na spodzie. Nieodłącznym elementem takiego zestawu jest **papierowy filtr**.



Dripper jest urządzeniem, w którym świetnie odnajdą się ziarna z **każdego regionu**. Na rynku kawowym znajdziemy wiele rodzajów dripperów, ale te najbardziej popularne takie jak: **Hario V60, Kalita Wave, Melitta** działają na tej samej zasadzie. Napar z nich różni się nieco w smaku, gdyż mają inny kształt, liczbę dziurek i rodzaj filtra, co wpływa na **ekstrakcję**, ale zasada zaparzania jest taka sama.





Pierwszy papierowy filtr został wynaleziony przez niemiecką gospodynię **Melittę Bentz**. To od jej imienia pochodzi nazwa marki Melitta.

**Od czego najlepiej zacząć przygodę z drippem?  
Oczywiście od jego wyboru.**

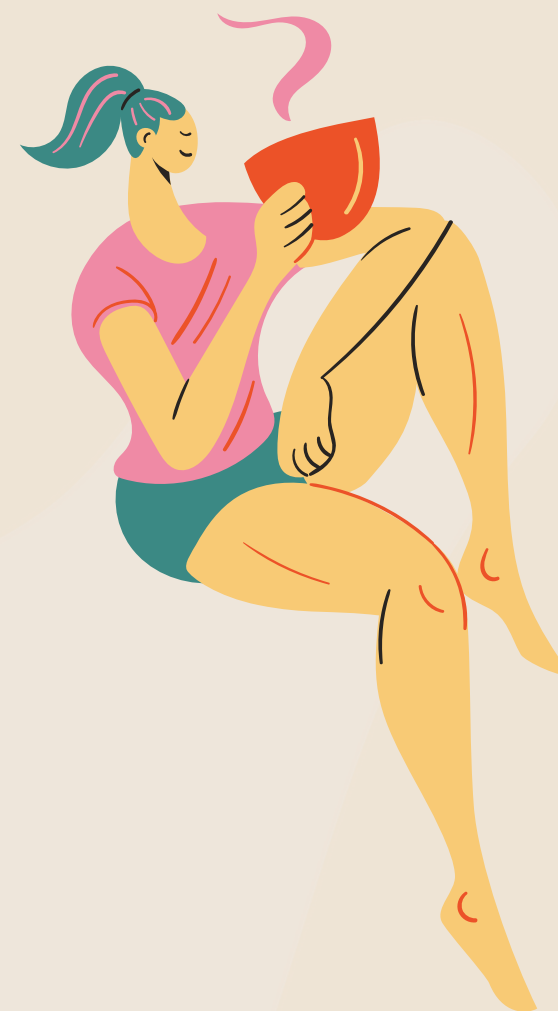
---

## Rodzaj naparu

Jeśli jesteś fanem łagodniejszych i czystszych kaw powinieneś sięgnąć po **Hario V60**. Mają one stożkowy kształt i zakończone są w ten sposób, by kawa spływała do serwera w jednym punkcie. Intensywniejsze, cięższe i pełniejsze w odczuciu napary wyjdą z dripperów **Kalita Wave** i **Melitta**.

## Rozmiar

Jeśli zastanawiasz się jaki rozmiar urządzenia kupić. Moja rada? **Większy**. Dobrej kawy nigdy za dużo ;) Dodatkowo w przypadku dużej Kality napar będzie bardziej napowietrzony.





# Filtry

Gdy już wybierzesz swój sprzęt, trzeba jeszcze dopasować odpowiedni do niego **filtr**. Drippersy różnią się **kształtem i wielkością**, dlatego dobór filtra powinien być przemyślany i warto na sam początek zacząć od tych **dedykowanych**. Na rynku jest ich niesamowicie dużo: papierowe (naturalne i wybielane), stalowe, o różnej przepuszczalności, czy gradacji. Wiele z nich jest uniwersalna i pasuje do wielu urządzeń, dlatego zachęcam do eksperymentów.



## Czas na recepturę na idealnego dripa!

---

- **Kawa:** 6,5 g
- **Woda:** 100 ml (~100 g)
- **Dripper:** Hario v60, Kalita Wave, AltoAir, Hario Cafeor

- 1 Umieść filtr w dripperze stojącym na serwerze i przelej go gorącą wodą.
- 2 Wylej wodę z serwera, a do drippera wsyp odpowiednią ilość zmielonej kawy.
- 3 Czas na preinfuzję! Zalej kawę niewielką ilością wody (ok. 2x waga kawy) o temperaturze mniej więcej 92 stopni Celsjusza.
- 4 Dolej wodę okrężnymi ruchami. Rób to niewielkimi porcjami, tak aby starać się utrzymać w miarę stały poziom. Wodę przelewaj po kawie, nigdy po filtrze. Na koniec wyrzuć filtr i zaserwuj kawę :)

# FRENCH PRESS

---

Najbardziej dostępnym i najprostszym w obsłudze przyrządem do parzenia kawy jest **French Press**, zwany też: praską francuską, czy zaparzaczem tłokowym. Powstał we Francji w XIX w. Jednak dopiero Włoch Attilio Calimani opatentował go w 1929r. Jest to **uniwersalne** akcesorium, ponieważ oprócz **kawy**, świetnie nadaje się do parzenia **herbaty**, czy też **cascary**.

Co ciekawe jest też bardzo prosty w konstrukcji - French Press składa się z dwóch części: **dzbanka i tłoczka**, za pomocą którego oddziela się fusy.





Do French Pressu kawę mielimy dość grubo, ponieważ drobiny i pył zapchałyby filtr w tłoczku. Poza tym napar mógłby nabrać niepożądanego goryczy i nieprzyjemnie kwaśnego smaku.

Ekstrakcja we French Pressie powinna trwać **od 4 do 8 minut**.

Im dłuższy będzie czas, tym **intensywniejszy** napar uzyskamy. Istnieje parę receptur korzystania z French Pressa. Najprostsza? Wsyp zmieloną kawę, zalej wodą o odpowiedniej temperaturze (92-94 stopni Celcjusza) i odczekaj ok 4-5 minut :) Po tym czasie dociśnij tłok i przelej kawę do ulubionego kubka. **Enjoy!**



# Sprawdź nasze bestsellery

---



**Kenya**  
**Kambarare Kirinyaga**  
**200g**

**49,90**



**El Salvador**  
**Pacas Las Delicias**  
**250g**

**44,90**



**Brazil**  
**Cerrado Congonhas**  
**250g**

**38,90**





**Dziękujemy, że jesteście z nami!**

---



@swiezopalonapl



@swiezopalona