



**JAKA WODA JEST NAJLEPSZA  
DO PARZENIA KAWY?**

---



Cześć!

W dzisiejszych  
czasach, kawa to nie  
tylko napój, ale  
prawdziwy styl życia  
i sposób na relaks,  
który cieszy się coraz  
większą popularnością  
wśród młodych ludzi.

---



Wydawać by się mogło, że woda to po prostu woda i nie ma większego znaczenia, jaką wybierzemy do parzenia kawy. Nic bardziej mylnego! Wybór odpowiedniej wody ma **kluczowe znaczenie dla smaku i aromatu kawy**, a także wpływa na proces ekstrakcji i ostateczny efekt naszego ulubionego napoju.

# NAJWAŻNIEJSZE PARAMETRY

Zaczniemy od tego jakie parametry powinna mieć woda, do uzyskania najlepszego smaku parzonej kawy. Według SCA, czyli

## **Speciality Coffee Association**

– organizacji zajmującej się promowaniem kawy wysokiej jakości, twardość wody powinna wynosić od 120 do 160 PPM (\*zobacz nasz słowniczek na końcu tekstu), natomiast optymalne pH powinno zawierać się w przedziale 6,5-7,5.



Właściwa mineralizacja będzie **balansowała kawę oraz kompletowała jej kwasowość i słodycz**. Kiedy będzie zbyt niska, będzie skutkowałą wysoką kwasowością. Natomiast wyższa mineralizacja zakryje cechy kawy oraz wpłynie na dużą ilość goryczy. Stąd większość kaw zaparzonych w domowych warunkach wydaje nam się zbyt goryczkowa. Ciekawostką jest, że mineralizacja wody w Warszawie wynosi około 300 - 350 PPM. Oznacza to, że ciężko zaparzyć dobrą kawę bez wcześniejszej filtracji wody.

# WODA BUTELKOWANA

Jeśli nie prowadzisz kawiarni czy palarni, najpewniej nie będziesz zainteresowany codziennym sprawdzaniem parametrów wody. Dlatego warto rozejrzeć się za **gotową wodą butelkowaną**, której parametry są najbardziej zbliżone do tych przedstawionych przez SCA.

Według naszych testów, taką wodą jest **Żywiecki Kryształ**. Jest on dostępny do kupienia zarówno w niewielkich sklepach czy dużych marketach, a także w hurtowniach spożywczych. Według wskazań ma odczyn 6,6 pH, więc mieści się w dolnej granicy norm podawanych przez SCA, a jego mineralizacja to około 140 PPM. Kawy parzone na tej wodzie są bardzo czyste, rześkie i zachwycają smakiem. Jednak dobre okazać się też mogą wody marek **Primavera i Saguaro**.



# WODA FILTROWANA

Jest to dobre rozwiązanie jeżeli woda w kranie znacząco nie odbiega od normy. Filtr taki może zmniejszyć zawartość chloru oraz poprawić smak wody, jednak przy wodzie wyjątkowo kiepskiej jakości może być niewystarczający.

# SYSTEM ODWRÓCONEJ OSMOZY

Najbardziej dokładny system filtracji, który sprawia, że woda jest **perfekcyjnie zbilansowana pod względem zawartości poszczególnych składników mineralnych**. Dzięki temu kawa idealnie się w niej rozpuszcza, wydobywając wyśmienity smak. Ważny jest fakt, że z tego systemu można korzystać na bieżąco, ponieważ cały system można połączyć w kuchni.

# JAK SAMODZIELNIE ZBADAĆ WODĘ?

Jeśli jednak zdecydujemy się na samodzielne sprawdzenie wody, to wystarczy odwiedzić lokalny sklep zoologiczny. Znajdziemy w nim **testy kropelkowe oraz zestawy pasków**, które pozwolą nam określić ogólną oraz węglanową twardość wody, sprawdzić odczyn pH oraz zawartość żelaza i azotanów.



# PODSUMOWANIE

Jeśli jesteś kawoszem, któremu zależy na wypiciu dobrej kawy, korzystaj z wody butelkowanej np. **Kryształ Żywiecki** czy **Primavera**. Odkryjesz smaki kawy, które do tej pory były schowane za zbyt wysoką mineralizacją wody.



# SŁOWNICZEK

**SCA** - organizacja zajmująca się promowaniem kawy wysokiej jakości i doskonaleniem standardów jakościowych kawy.

**PPM** - jednostka określająca liczbę gramów substancji w 1 000 000 gramach lub mililitrów roztworu. Miernik stosowany jest przy pomiarze wód zanieczyszczonych oraz wód przefiltrowanych.

**pH** - rodzaj miary stopnia kwasowości danego roztworu. Im bardziej roztwór jest kwaśny, tym mniejsza jest jego wartość pH.

**Osmoza** - fizjologiczne zjawisko polegające na przechodzeniu cząsteczek przez półprzezroczystą błonę. Fenomen ten jest wykorzystywany między innymi w procesie oczyszczania wody.





**To już wszystko.  
Jak zawsze dziękujemy, że jesteście z nami!**

---