

# Первые шаги эспрессовара

Всегда помните, что эспрессо – это кулинарное творение и важнейшим показателем его качества является вкус.

Тягучесть напитка – отличный индикатор. Струйки кофе должны быть тонкими и тягучими.

Цвет струек должен быть насыщенным цветом крема и оставаться почти постоянным 20-22 сек.

Изучите таблетку после пролива. Она не должна быть рыхлой, иметь отверстий, каналов и трещин.

Приготовление эспрессо – это процесс на ход и результат которого влияет множество факторов, как находящихся под контролем эспрессовара, так и независимых от него. Про «погоду» в помещении мы говорить пока не будем, а на рукотворных факторах остановимся подробнее.

Самым первым из них является сам кофе. Наиважнейшим требованием к зернам для эспрессо является их свежесть. В принципе, для эспрессо пригоден кофе, со срока обжарки которого прошло не больше месяца. От свежести зависит не только вкусовые характеристики напитка и количество крема, а что очень важно для начинающих – характер пролива. Все беды эспрессо: каналы, быстрое осветление струек и т.д. проявляются на старом кофе в разы сильнее.

Необходимым условием для получения эспрессо является скорость пролива, которая для двойной корзины, а именно её надо использовать начинающим, составляет 2 мл/сек, что дает 45-55 мл напитка за 23-28 сек. Для этого необходимо подобрать вполне определенное соотношение количества кофе в рожке и величины его помола. К сожалению не все так просто и нам приходится заботиться о «качестве» закладки кофе в рожок. Речь идет об одинаковой плотности кофейной таблетки, чтобы обеспечивалось равномерное прохождение воды через неё. Это, кстати, очень важный момент, который, как правило, упускают многие начинающие.

Итак рассмотрим основные шаги к «правильному» эспрессо.

## 1. ДОЗИРОВКА

Под дозировкой здесь понимается такое количество кофе в фильтре, при котором обеспечивается определенный зазор (1-5 мм) между поверхностью кофейной таблетки и сеточкой группы. Величина зазора должна быть такой, чтобы обеспечить беспрепятственное разбухание таблетки кофе при намокании. После пролива верх таблетки должен слегка касаться сеточки душа группы. Изменение дозировки позволяет регулировать этот зазор.

Для машин, у которых сеточка крепится болтом с выступающей головкой проверить правильность дозировки можно следующим образом. Тщательно насухо протрите портафильтр и заполните его кофе, утрамбуйте, тщательно протрите от влаги сеточку группы и установите и закрепите портафильтр. Не включая пролива воды, снимите портафильтр и посмотрите на поверхность таблетки. **При правильной дозировке в центре должен быть неглубокий отпечаток головки болта. Остальная поверхность таблетки должна быть нетронутой.**

Исходным ориентиром может служить риска на фильтре, т.е. ее верхний край.

Если доза велика (следы от сеточки), то многократно возрастает вероятность разрушения таблетки и образования каналов. В результате «пляска» и быстрое



осветление струек, водянистый, кисло-горький вкус, жидкая пенка. Струйки вытекающего из рожка кофе похожи на воду, а не на тягучий сироп.

**При недостаточной дозировке** (нет следов от болта) начало экстракции может выглядеть правильно (тонкие маслянистые струйки), однако уже через 5-10 сек струйки становятся бледными и теряют тягучесть. Может и просто быть очень быстрый пролив.

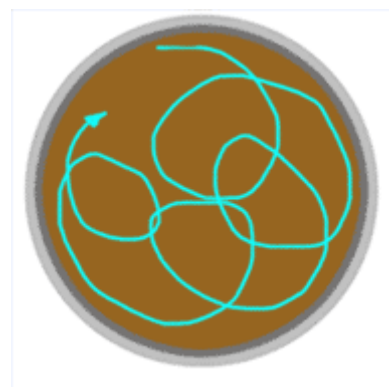
Каким образом обеспечить постоянство дозировки, особенно для кофемолки без дозатора. Я опишу наиболее универсальный способ, принцип которого в дальнейшем каждый может приспособить под себя. Итак, мелим в рожок кофе так, чтобы образовалась горка. При помоле держим рожок аккуратно и ни в коем случае не стучим им о вилку (держатель) кофемолки. Далее корректируем будущую дозу. Для этого несильно ударяем рожком по поверхности стола, чем сильнее и больше количество ударов, тем больше будет доза. Обычно достаточно одного двух постукиваний. После этого любым плоским предметом (ручкой ложки от кофеварки, ножом, пальцем) снимаем весь кофе, возвышающийся над срезом корзины. Доза отмерена. По мере накопления опыта с целью сокращения отходов целесообразно отмерять необходимое количество кофе при закладке в кофемолку, например мерной ложечкой (в среднем две ложки с небольшой горкой) или пользоваться весами, но они должны иметь разрешение 0,1 г.

## 2. РАВНОМЕРНОСТЬ РАСПРЕДЕЛЕНИЯ КОФЕ

Для получения таблетки, создающей равномерное сопротивление потоку воды и обеспечивающей полноценную экстракцию, очень важно равномерно распределить молотый кофе в фильтре.

Отправной точкой является кофемолка. Если кофемолка с дозатором, то, как правило, можно достаточно равномерно и без комков насыпать кофе в фильтр, после чего достаточно легкого, но многократного постукивания рожком по поверхности стола для равномерного распределения кофе.

Кофемолки без дозатора, как правило, выдают «комочки», от которых следует избавиться, используя, так называемый в англоязычном мире, метод WDT. Возьмите толстую швейную иглу, шило или разогнутую большую канцелярскую скрепку и перемешайте кофе в фильтре как показано на рисунке. Такое перемешивание позволяет полностью избавиться от комков и выровнять поверхность кофе для последующей трамбовки.



Для удобства надо еще из картонного стаканчика изготовить «воронку» и вставлять её в корзину перед помолом. Заодно это нехитрое устройство очень поможет сохранить чистоту около кофемолки.

Вот как это выглядит на практике:



«Инструменты»



После помола



После «размешивания»

Для окончательного равномерного распределения кофе следует аккуратно и нежно несколько раз ударить низом рожка о стол.

### 3. ТРАМБОВКА

Целью трамбовки – добиться равномерной плотности таблетки, что обеспечивает равномерное сопротивление потоку воды. В случае неравномерности в местах низкой плотности образуются каналы, по которым пройдет основное количество воды и как результат жидкий, водянистый конечный продукт.

По американским исследованиям усилие трамбовки в диапазоне от 7 до 25 кг дает примерно одинаковый результат. Обычно рекомендуют усилие около 14 кг.

Осваивая трамбовку, важно почувствовать, что по мере увеличения нагрузки в определенный момент кофе перестает более спрессовываться, это является минимально-достаточным усилием. Дальнейшее увеличение усилия никакого влияния на скорость пролива не окажет, поэтому не стоит упираться и «ложиться» на темпер.

Один из вариантов процедуры трамбовки таков:

- Аккуратно утрамбуйте кофе с небольшим усилием 1,5 – 2 кг. Обратите особое внимание на то, чтобы поверхность таблетки была равномерно гладкой и **без перекосов относительно среза фильтра**. Неравномерность (рыхлость) поверхности говорит о недостаточно равномерном распределении на предыдущем этапе.
- Трамбуйте с нормальным усилием. После приложения усилия обратите **внимание, чтобы темпер обеспечивал горизонтальность таблетки**. Теперь осторожно, но быстро выньте темпер. Такой ход создает эффект насоса, что уплотняет края таблетки. Эту операцию можно повторить несколько раз, не прилагая уже больших усилий.
- Отполируйте поверхность таблетки путем поворота темпера вокруг своей оси без нагрузки.
- Удалите оставшийся кофе с ободка корзины, ушек портафильтра и т.д.



Чтобы удостовериться, что кофе запрессован правильно, рожок можно перевернуть: кофейная таблетка не должна из него выпасть. Настоятельно советую выполнять такую проверку только над какой-нибудь емкостью.

Вот по этой ссылке можно посмотреть разные варианты распределения и трамбовки <http://www.home-barista.com/tips/tamp-and-dose-techniques-digest-t1841.html>

### 4. ПОМОЛ

Рэнди Гласс, чей сайт <http://www.espressomyespresso.com/> является одним из краеугольных источников информации для любителей эспрессо, написал: «После того, как вы овладеете искусством дозировки, распределения и трамбовки, а начало этой фразы перестанет вызывать у Вас смех, следует приступить к осознанию важности процедуры помола - единственного параметра, с помощью которого бариста оперативно регулирует процесс экстракции и корректирует вкус эспрессо».

Величина помола оказывает существенное влияние на вкус эспрессо, но чтобы правильно ей воспользоваться необходимо предварительно научиться четко контролировать и стабильно выдерживать «неизменные» параметры, такие как, **доза, распределение и трамбовка**. Например, при абсолютно необходимом уменьшении величины помола, но случайной передозировке в итоге будет сделан вывод о том, что уменьшение помола было неправильным решением.

Подобрать оптимальную величину помола проще при движении от мелкого к крупному. Итак, отработав постоянство дозы, распределения, трамбовки, уменьшаете величину помола пока кофеварка не «захлебнется», т.е. из двойной корзины за 20 секунд выходит менее 25 мл.. Теперь с минимальным шагом увеличиваете величину помола и каждый раз отмечаете объем напитка и пробуете его вкус.

Следует уменьшить величину помола если:

- Пролив слишком быстрый
- Струйки начинают бледнеть или становятся водянистыми раньше, чем получится 50 мл кофе для двойного фильтра
- Крема светлая и скромная
- Водянистый вкус кофе и/или кислые нотки от недоэкстракции

Установите более крупный помол если:

- Струйки не появляются в течение 8-10 сек после начала пролива
- Объем кофе за 25 сек существенно меньше 50 мл.
- Во вкусе кофе присутствует резкость и горечь, характерные для переэкстракции

По мере роста Вашего мастерства «оптимальный диапазон» величины помола будет найден без труда. С этого момента на первый план выходят Ваши **вкусовые ощущения** от приготовленного эликсира. Причем вполне может быть, что при различной комбинации влияющих параметров (зерно, доза, распределение, трамбовка, помол, температура, особенности фильтра, помпы и т.д.) наилучший вкус может быть, например, для 45 мл. за 24 сек или для 60 мл за 28 сек.

Как уже неоднократно отмечалось, все составляющие процесса приготовления эспрессо взаимосвязаны. Не удивляйтесь результату, если вы не выдержали дозу после изменения величины помола. Постоянство приходит с опытом, со временем придет чувство понимания и ощущения процесса. Но помните, приготовить эспрессо – просто, приготовить хороший эспрессо – не сложно, делать отличный эспрессо каждый раз – невозможно.