

Home Roasting Basics 2

0 @ 8 < : > D 5 A ? > < > I L N D 5 = 0

; 5 3 0 ; K H : 8 = , B > @ = 8 : 14 2 3 C A B 2007 - 00:00:00

Home Roasting Basics 2

Жарим кофе с

помощью фена

Мысли о кофеНе

секрет , что

представляет

собой современный

Российский рынок

кофе , Во многих

регионах России

невозможно купить

свежий обжаренный

кофе и проследить ,

что этот кофе в себе

содержит

Описаниям на

упаковках

невозможно верить ,

так как они

отображают

суженное ,

недальновидное

мышление

производителей

Покупать

застарелый кофе

из - з а “бугра” это

бессмыслица на

порядок выше , чем

покупать

Российский . Однако

покупая мешок

зеленного кофе , на

котором

отображена

история этого

сорта и

самостоятельно

выполняя обжарку

Вы наслаждаетесь

как процессом , так и

результатом.

**Почему обжаривая
кофе дома можно
получить
прекрасный
результат?**

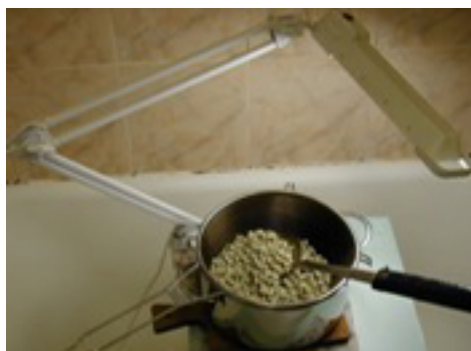
Понятно, что для
получения
промышленного
образца
необходимо
провести
предварительные
исследования в
лабораторных
условиях и после
получения
результата
создать
промышленную
технологию
производства
позволяющую
получить
результат, как
можно более
близкий к
лабораторному
варианту, но не
наоборот. Вопрос
обжарки кофе с
использованием
простого
оборудования
изучен и
продемонстрирован
довольно широко.
Существует
большое
количество
разнообразных
моделей
выполненных
промышленностью
для проведения

обжарки в домашних
условиях. Основная
цель этих изделий
заменить ручной
труд главным
образом связанный
с вращением и
механическим
процессом.

Подобная замена на
данный момент
имеет проблемы
связанные с
надежностью,
ремонтом и
стоимостью.*

Оборудование
Нижеследующий
вариант
предполагаемое
оборудование
удовлетворяет
условию
необходимости и
достаточности но
рассматривает
чувственное
восприятие
человека как
основу в процессе
обжарки кофе.
Рассмотрим
следующее
оборудование (фото 1, 2,
3, 4, 5, 6): промышленный фен,
лампа обычный
кухонный
инвентарь для
охлаждения
пылесос с насадкой.
Предпочтительно
иметь
промышленный фен с
двумя скоростями

потока воздуха
(350л/мин и 500л/мин),
максимальной
температурой 600С,
возможностью
совместного
использования
следующих
параметров: 350л/мин,,
температуры 600С,,
Данный вариант
(350л/мин 600С) будет
рабочим режимом на
протяжении всего
процесса обжарки
кофе Весь процесс
можно условно
разбить на
следующие этапы
рис: 1 рис: 2



> D 5 9 = K 9 D > @ C <

<https://www.prokofe.ru/plugins/content/content.php?content.95>

! B @ 0 = 8 F 0 5/14



 рис. 3 рис. 4



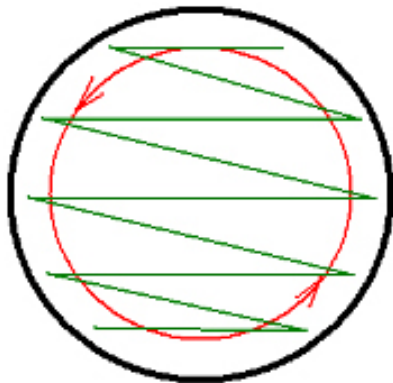


 рис. 7 рис. 8





Процесс
0. Возьмите фен в
левую руку,
включите над
кастрюлей,
прогревайте фен и
кастрюля в течение 20
секунд. Установите
свободной правой
рукой дуршлаг с
зерном в кастрюлю.



1. Первоначально фен
расположите на
расстоянии 3-4 см. над
поверхностью кофе,
На протяжении
всего процесса
старайтесь
нагревать зерно
равномерно по всей
поверхности. С этой
целью вращайте фен
по кругу кастрюли
(красная стрелка
Иллюстрация 1) либо
кистевым
движением,
например с лева на
право (зеленая
линия Иллюстрация 1).
Перемещения
должны быть
достаточно
быстрые., поэтому
держите фен
свободно без
напряжения., рука не
должна уставать.
Одновременно
правой рукой
ложкой с
удлиненной ручкой
перемешивайте
кофе., стараясь
поднять зерно со
дна наверх., На
первом этапе эти
перемещения
должны
выполняться по
мере
необходимости., не
частые., но
ритмичные., Процесс
достаточно
длительный от 6 до 7
минут., поэтому
старайтесь

экономить усилия
рук. 2.
Приблизительно
через 2 минуты
начнется
отделение шелухи
от зерен кофе,,
которая будет
вылетать из
кастрюли и в
последующем не
мешать процессу.
Следовательно,, не
возникнет
сильного
задымления
помещения,,
противный запах
гари не испортит
аромат и вкус кофе. 3.
на 3 минуте движения
правой руки по
перемещению зерна
должны быть в два
раза чаще,, чем в
начале процесса.

4. На 4 минуте,, фен
необходимо
приподнять
дополнительно на 4-5
см,, что составит от
поверхности кофе 7-9
см. Движения правой
руки должны
измениться и
ускориться.
Начинайте
перемещать зерна
со дна наверх по
кругу кастрюли,, как
бы помешивая.. Зерно
увеличилось в
размере,, занимает
больше места,,
поэтому движения
должны быть

быстрые, но плавные, бобы не должны вылетать из кастрюли.5. На 5 минуте будьте особенно внимательны к запаху, цвету, равномерности обжаренного зерна, Помните, что при сочетании запаха и цвета Вы должны выбрать свою точку прекращения процесса, Перед трещиной, необходимо незначительно, мягко поднять температуру зерна, поэтому сделайте следующее. При вращении поочередно приподнимайте и опускайте фен см, с интервалом около 5 сек, волнами, либо просто приподнимите фен.

6. После 6 минуты Вы услышите первую трещину. Вращайте фен приблизительно на расстоянии 12 см. над поверхностью кофе.7. Когда наступила “первая трещина” как частый, дружный процесс зерен для хороших сортов арабики возникает необходимость в поиске окончания обжарки кофе.

Первым
приближением в
поиске точки
окончания
является запах,
вернее начало
запаха,, профиль
аромата который Вы
бы хотели оставить
в кофе,, при этом
внимательно
следите за
степенью обжарки.
Для правильной
оценки степени
цвета зерна
необходимо
использовать
лампу дневного
света с хорошим
спектром
излучения,, это
обеспечит во всех
дальнейших
повторениях
процесса точное
окончание в нужной
точке.. Необходимо
помнить,, что
обжарка кофе не
только
механический
процесс вращения и
последовательное
выполнение всех
действий это,,
прежде всего
искусство
созидания в
напряжении всех
рецепторов,,
индивидуальное
пересечение в
точке окончания
процесса всех
кривых.. запах,, цвет,,
вкус.. Последним

аргументом в
поиске точки
окончания обжарки
всегда является
капинг (читайте на
сайте -J A A K:: 0]- и как
дополнение -J A A K:: 0]-).

Примечание
процесс описан для
обжарки вида Medium Ligh и Medium,
для получения
последующих видов
обжарки (Well Done, Dark, Very Dark, Franch),
необходимо
начинать
приподнимать фен,
как на 5 этапе ближе к
первой трещине.

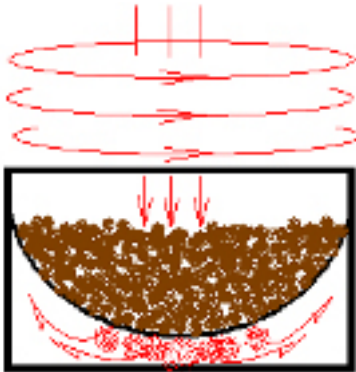


Иллюстрация 2

8. Для охлаждения
обжаренных зерен
можно
использовать
пылесос с насадкой
либо
перебрасывать
зерно из одного
дуршлага в другой
Описанный вариант
позволяет
получать кофе без
дополнительных
примесей запахов
от тлеющей шелухи

горелого масла.
Постарайтесь
использовать этот
кофе в течение
первых дней.
Некоторые
полагают что
свежий кофе
достигает своего
пикового вкуса и
аромата
приблизительно
через 24 часа после
обжарки Возможно
но каждый из нас
имеет свой вкус
поэтому всегда
учитывайте
главный аргумент
Ваш вкус
Недостаток фен
имеет горячую
локально
выраженную струю
воздуха Поэтому
необходимо
постоянно
достаточно быстро
вращать фен и зерно
что бы нагревать
бобы равномерно

Достоинство
1. процесс проходит
без тления шелухи
2. горячая струя фена
пронизывая зерна
нагревает дно
кастрюли
отражается
создавая под кофе
дополнительную
температуру
(Иллюстрация 2).
3. тонкая мелкая
сетка дуршлага не
может

рассматриваться
локальной горячей
поверхностью, что
позволяет
избежать
пригорания бобов
при механических
движениях.



рис. 9

Общий вид, отображающс

* Все промышленные издс
.

Статья и
фотографии
являются
собственностью
прокофе, ру
Частичное или
полное
использование
материала только с
письменного
разрешения
редакции www.prokofe.ru
Активная ссылка на
источник
обязательна
Внимание!

Прокофе.ру не несет
ответственности
за последствия
связанные с
повторением Вами
данного
эксперимента.