

COFFEE GUIDE



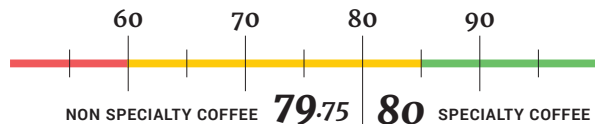
in collaborazione con:



coffeetrainingacademy.com

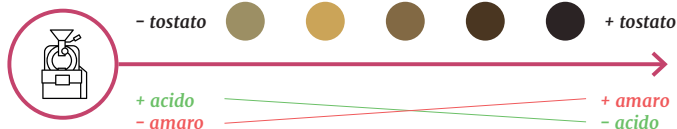
Cos'è la classificazione SCA ?

Il caffè verde viene commercializzato seguendo dei parametri qualitativi, (come presenza o meno di difetti), a cui segue un assaggio Professionale (Qgrader) che attribuisce un punteggio come segue:



Tostatura

Esiste un solo modo per esaltare la Tipicità della qualità del caffè, il modo con cui viene tostato inciderà sul prodotto finale. In tostatura dunque si può esaltare il carattere del Caffè, per questo è ideale un unico profilo, quello migliore.



Il caffè dopo la tostatura va stoccato a temperature stabili e fresche per non alterare la qualità. Fino a che il sacchetto rimane chiuso ha una durata di circa 3 mesi, una volta aperto dopo massimo 10 giorni avrà perso quasi del tutto le sue qualità organolettiche migliori.



BREWING

picco aromatico:
4-28 giorni



ESPRESSO

picco aromatico:
8/10-28 giorni

✓ Temperature 10-25° ✗ NO umidità

Il pacco

ESPRESSO è sempre buona norma cercare di aprire i pacchi di caffè in grandi qualche momento prima dell'utilizzo.

FILTRO è sempre buona norma preservare il più possibile i gas fino all'utilizzo, quindi aprire e chiudere il sacchetto solo se e quando necessario.



ESPRESSO
30''-120'' di
degassaggio



FILTRO
immediatamente prima
della macinatura

Macinatura

Sempre fresca e immediatamente prima dell'estrazione consigliata sempre per mantenere gli aromi e i gas, dopo 15 minuti il 75% aromi se ne va.

Prediligere macinacaffè apposito (manuale o elettrico) con bassa velocità, preferibilmente con macine Acciaio-Titanio, tipologia di macinatura mono-modale (alcuni macinacaffè producono un particolato di dimensioni tutte molto simili).

Varie macinature per diverse estrazioni:



Espresso
fine



Pour over / Filtro
medio fine



French press / Clever
medio grosso

Estrazione

ESPRESSO: tra i 20-30", pressione acqua 9 bar, temperatura tra 90° e 95° (in base al caffè e alla tostatura: più è chiara e più potrebbe esserci necessità di arrivare verso i 95°).



Tempo: da 20" a 30" da maggiore acidità si passa a maggiore amaro



Pressione: 8-10 bar



Temperatura: da 90° caffè scuri (o di pianura, minore densità), a 95° caffè chiari (o di altura, maggiore densità)

Passaggi:



macinatura



livellatura / distribuzione



pressatura



pulizia bordi del portafiltro



inserimento ed estrazione

FILTRO: tra i 2:30 e i 4 minuti, preinfusione/blooming di circa 30" con peso dell'acqua doppio a quello del caffè macinato, estrazione a percolazione, temperatura acqua 92-96°, pouring delicato e circolare con una caraffa a beccuccio lungo. Dose consigliata 14-16gr per 250gr di acqua usata in base al proprio gusto.

+ dose = + corpo + acidità

- dose = - corpo + amaro



Macinare
15gr ± 1gr



Temperatura acqua 92°-96°C



Preinfusione
30-40"



Versamento dolce circolare o a pioggia



Infusione totale 3-4'

Acqua

L'acqua è la componente utilizzata come estrattore delle sostanze aromatiche-gustative che rendono la bevanda piacevole o meno.

ESPRESSO: 90 % acqua



BREWING: 98.5 % acqua

La sua composizione chimica è **FONDAMENTALE** per essere un efficace estrattore. **FILTRO:** consigliamo acqua in bottiglia o caraffe filtranti per il caffè filtro.

ESPRESSO: consigliamo acqua trattata con le stesse caratteristiche sopra elencate.



- ✓ residuo fisso: 40-125 mg/Lt, Carbonati di Calcio e Magnesio 40-60 mg/Lt
- ✓ senza cloro
- ✓ inodore
- ✓ pH 7 +- 1

Consigli generali pulizia e manutenzione

Macine del macinacaffè, tramoggia, e dosatore (ove presente) vanno puliti con prodotti appositi 2 volte a settimana.

Macchina espresso: Filtro, portafiltro, doccetta e flusso posteriore vanno puliti ogni 24h con prodotti appositi (NO SODA CAUSTICA e altri prodotti casalinghi di provenienza ed efficacia "leggendaria").

Consigliamo:

- doccette e filtri IMS Competition perché assicurano una estrazione perfetta ed ottimale.
- cambio e acquisto nuove macine piane = 300kg, coniche = 700-800kg.
- cambio guarnizioni e doccette ogni 6 mesi.

Consigliamo prodotti linea Puly di Asachimici.



72 hr

Macinacaffè:

tramoggia, e dosatore (ove presente) vanno puliti con prodotti



24 hr

Macchina espresso:

filtro, portafiltro, doccetta e flusso posteriore

Attrezzature brewing: vanno ben pulite dopo ogni utilizzo e ben asciugate.

- macinacaffè manuale = non necessario cambiarle