Γιατί το άλεσμα αλλάζει τη γεύση του καφέ σας

Το άλεσμα είναι ίσως ο πιο καθοριστικός παράγοντας για τη γεύση του καφέ. Όσο φρέσκος κι αν είναι ο κόκκος, αν το άλεσμα δεν ταιριάζει με τη μέθοδο παρασκευής, το αποτέλεσμα θα είναι είτε ξινό και άδειο είτε πικρό και στυφό. Η απάντηση είναι απλή: το μέγεθος του αλεσμένου καφέ καθορίζει πόσο γρήγορα το νερό αποσπά τα αρώματα και τα έλαια. Αν το άλεσμα είναι πολύ ψιλό για τη μέθοδο που χρησιμοποιείτε, η εκχύλιση γίνεται υπερβολικά γρήγορα και βγάζει πικράδα. Αν είναι πολύ χοντρό, το νερό περνάει ανεκμετάλλευτο και ο καφές βγαίνει ξινός ή αδύναμος.

Η σχέση αυτή δεν είναι θεωρητική. Κάθε μέθοδος παρασκευής — espresso, καφές φίλτρου, ελληνικός καφές — απαιτεί διαφορετικό βαθμό άλεσης για να λειτουργήσει σωστά. Οι περισσότεροι άνθρωποι δεν δίνουν σημασία σε αυτή τη λεπτομέρεια και αναρωτιούνται γιατί ο καφές τους δεν έχει τη γεύση του specialty καταστήματος. Η αλήθεια είναι πως ακόμα και η καλύτερη πρώτη ύλη καταστρέφεται με λάθος άλεσμα.

Πώς το μέγεθος του αλεσμένου καφέ επηρεάζει την εκχύλιση

Η εκχύλιση είναι η διαδικασία όπου το νερό διαλύει τα στερεά συστατικά του καφέ. Όσο πιο ψιλό είναι το άλεσμα, τόσο μεγαλύτερη είναι η συνολική επιφάνεια που έρχεται σε επαφή με το νερό. Αυτό σημαίνει ότι η εκχύλιση γίνεται πιο γρήγορα και πιο έντονα. Αντίθετα, ένα χοντρό άλεσμα έχει μικρότερη επιφάνεια και χρειάζεται περισσότερο χρόνο για να αποδώσει.

Υπάρχει όμως ένα όριο. Αν το άλεσμα είναι υπερβολικά ψιλό, το νερό δυσκολεύεται να περάσει μέσα από το στρώμα του καφέ, ο χρόνος επαφής αυξάνεται υπερβολικά και η εκχύλιση γίνεται υπερβολική. Το αποτέλεσμα είναι ένας καφές με έντονη πικράδα και στυφότητα. Αν είναι πολύ χοντρό, το νερό περνάει γρήγορα, δεν προλαβαίνει να διαλύσει αρκετά στερεά, και ο καφές βγαίνει ξινός ή αδύναμος.


COFFEE
ISLAND

Ο βαθμός άλεσης για κάθε μέθοδο

Δεν υπάρχει ένα "σωστό" άλεσμα για όλες τις μεθόδους. Κάθε τεχνική παρασκευής έχει τις δικές της απαιτήσεις.

- **Espresso:** Χρειάζεται ψιλό άλεσμα, σχεδόν σαν σκόνη. Η πίεση κάνει το νερό να περάσει γρήγορα, αλλά το ψιλό άλεσμα εξασφαλίζει ότι η εκχύλιση γίνεται σε λίγα δευτερόλεπτα.
- **Καφές φίλτρου:** Απαιτεί μέτριο προς χοντρό άλεσμα, σαν χοντρή άμμο. Το νερό περνάει με τη βαρύτητα, οπότε χρειάζεται μεγαλύτερη επιφάνεια για να αποδώσει.
- **Ελληνικός καφές:** Θέλει το πιο ψιλό άλεσμα από όλες τις μεθόδους, σχεδόν σαν αλεύρι. Το νερό βράζει μαζί με τον καφέ, οπότε η εκχύλιση γίνεται σε υψηλή θερμοκρασία και χρόνο.

Αυτές οι κατηγορίες είναι ενδεικτικές. Η ακρίβεια εξαρτάται από τον μύλο καφέ που χρησιμοποιείτε, τη δοσολογία και την προσωπική σας προτίμηση.

Γιατί ο φρεσκοαλεσμένος καφές υπερτερεί

Ο φρεσκοαλεσμένος καφές διατηρεί τα πτητικά αρώματα που χάνονται γρήγορα μετά το άλεσμα. Μόλις αλέσετε τον κόκκο, η επιφάνεια εκτίθεται στον αέρα και τα αρώματα εξατμίζονται μέσα σε λίγα λεπτά. Αν αγοράζετε ήδη αλεσμένο καφέ, χάνετε σημαντικό μέρος της γεύσης πριν καν τον παρασκευάσετε.

Επιπλέον, ο προαλεσμένος καφές είναι συνήθως αλεσμένος σε ένα μέγεθος που εξυπηρετεί πολλές μεθόδους, χωρίς να είναι ιδανικός για καμία. Αν θέλετε να πειραματιστείτε με διαφορετικές τεχνικές, η δυνατότητα να αλέθετε εκείνη τη στιγμή τον καφέ σας δίνει έλεγχο στη διαδικασία.

Για αυτόν τον λόγο, η επίσκεψη σε ένα εξειδικευμένο κατάστημα όπως το coffeeisland.gr μπορεί να κάνει τη διαφορά. Εκεί μπορείτε να βρείτε φρέσκους κόκκους και να τους αλέσετε στη στιγμή, ανάλογα με τη μέθοδο που προτιμάτε. Αυτή η δυνατότητα δεν είναι πολυτέλεια, αλλά το κλειδί για να απολαμβάνετε κάθε φλιτζάνι στο έπακρο.

Πρακτικές συμβουλές για το άλεσμα στο σπίτι

Αν θέλετε να βελτιώσετε τον καφέ σας, ξεκινήστε από τον μύλο. Οι μύλοι με λεπίδες (blade) είναι φθηνοί αλλά αλέθουν ανομοιόμορφα, δημιουργώντας ένα μείγμα από σκόνη και χοντρά κομμάτια. Αυτό σημαίνει ότι μέρος του καφέ θα υπερεκχυλιστεί και άλλο θα υποεκχυλιστεί, με αποτέλεσμα μπερδεμένη γεύση.

Οι μύλοι με μυλόπετρες (burr) είναι πιο ακριβείς και αλέθουν ομοιόμορφα. Ακόμα και ένας χειροκίνητος μύλος με μυλόπετρες δίνει καλύτερα αποτελέσματα από έναν ηλεκτρικό με λεπίδες. Το κόστος δεν χρειάζεται να είναι υψηλό, αλλά η επένδυση αξίζει.

Ελέγξτε επίσης τη θερμοκρασία νερού. Για τις περισσότερες μεθόδους, η ιδανική θερμοκρασία είναι περίπου 90–96°C. Πολύ ζεστό νερό καίει τον καφέ, πολύ κρύο δεν εκχυλίζει σωστά. Αν δεν έχετε βραστήρα με έλεγχο θερμοκρασίας, αφήστε το νερό να βράσει και μετά περιμένετε 30 δευτερόλεπτα πριν το ρίξετε.

Τέλος, μην ξεχνάτε τη δοσολογία. Η αναλογία καφέ προς νερό είναι εξίσου σημαντική. Μια γενική οδηγία είναι 60 γραμμάρια καφέ ανά λίτρο νερού, αλλά μπορείτε να την προσαρμόσετε ανάλογα με τη γεύση που θέλετε.

Πώς να αναγνωρίζετε τα λάθη στο άλεσμα

Αν ο καφές σας βγαίνει ξινός, πιθανότατα το άλεσμα είναι πολύ χοντρό για τη μέθοδο που χρησιμοποιείτε. Δοκιμάστε να το κάνετε πιο ψιλό. Αν είναι πικρός και στυφός, το άλεσμα είναι πολύ ψιλό. Αλέστε πιο χοντρό και μειώστε τον χρόνο επαφής.

Στην περίπτωση του espresso, το πρόβλημα φαίνεται και από τη ροή. Αν ο καφές τρέχει πολύ γρήγορα (λιγότερο από 20 δευτερόλεπτα), το άλεσμα είναι χοντρό. Αν τρέχει σταγόνα-σταγόνα ή καθόλου, είναι πολύ ψιλό. Για τον καφέ φίλτρου, αν το νερό περνάει πολύ γρήγορα και ο καφές είναι αδύναμος, αλέστε πιο ψιλό. Αν το νερό λιμνάζει και ο καφές βγαίνει πικρός, αλέστε πιο χοντρό.

Η πρακτική εξάσκηση είναι το μόνο που χρειάζεται. Κάθε μύλος και κάθε καφές συμπεριφέρονται διαφορετικά, οπότε οι γενικές οδηγίες είναι απλώς αφετηρία. Με λίγη υπομονή, θα βρείτε το γλυκό σημείο.


COFFEE
ISLAND

Για όσους θέλουν να εμβαθύνουν, το coffeeisland.gr προσφέρει ποικιλία σε κόκκους και εξοπλισμό, ενώ η ομάδα του μπορεί να σας καθοδηγήσει στην επιλογή του κατάλληλου βαθμού άλεσης. Η γνώση αυτή είναι πολύτιμη, ειδικά όταν θέλετε να πειραματιστείτε με νέες μεθόδους ή ποικιλίες.

Το άλεσμα δεν είναι απλώς ένα βήμα στην παρασκευή. Είναι η γέφυρα ανάμεσα στον κόκκο και το φλιτζάνι. Όσο περισσότερο το κατανοείτε, τόσο πιο γευστικός θα είναι ο καφές σας.