KOFIMATIK

Jak parzyć kawę w domu

7 metod, proste przepisy i co zrobić, gdy smakuje nie tak

Dobra kawa w domu to trzy rzeczy: dobra woda, właściwa proporcja i świeżo zmielone ziarno. Poniżej znajdziesz proste przepisy na 7 sposobów parzenia. Liczby to punkt startu: zaparz, posmakuj i zmień tylko jedną rzecz naraz.

3 zasady, które działają przy każdej metodzie

1 Woda
Filtrowana albo butelkowana o niskiej mineralizacji. Twarda woda z kranu robi kawę płaską i gorzką.

2 Proporcja
Do kawy przelewowej i French pressa około 60 g kawy na litr wody, czyli 15 g na kubek 250 ml. Waga kuchenna za kilkadziesiąt złotych to najlepszy zakup do kawy zaraz po młynku.

3 Mielenie tuż przed parzeniem
Dobry młynek żarnowy zmienia smak bardziej niż drogi zaparzacz. Jeśli nie masz młynka, zmielimy kawę pod Twoją metodę.

Smakuje nie tak? Zmień mielenie

Kawa smakuje…	Co to znaczy	Co zrobić
Kwaśno, ostro, płasko	Za mało wyparzona	Zmiel drobniej, parz dłużej albo gorętszą wodą
Gorzko, cierpko, wysusza usta	Za mocno wyparzona	Zmiel grubiej, parz krócej albo chłodniejszą wodą
Wodniście, słabo	Za mało kawy	Dodaj 1–2 g kawy na tę samą ilość wody

Ściągawka: przepisy w pigułce

Przypnij na lodówkę albo zapisz w telefonie. Szczegóły każdej metody znajdziesz na kolejnych stronach.

Metoda	Kawa	Woda	Mielenie	Czas
Ekspres automatyczny	najwyższa moc	30–40 ml espresso, 120–150 ml czarna	średnie (na start)	—
Ekspres kolbowy	18 g	36–40 g espresso	drobne, korekta wg smaku	25–35 s
Kawiarka	sitko do pełna, bez ubijania	gorąca, do zaworu	jak drobna sól	do zjaśnienia strumienia
French press	30 g	500 g, tuż po zagotowaniu	jak gruba sól	4 min + 5–8 min
AeroPress	11 g	200 g wrzącej	średnio-drobne	2 min + 30 s + 30 s
Drip (V60)	15 g	250 g świeżo zagotowanej	średnio-drobne	ok. 3 min
Drip bag	1 saszetka	150–180 ml	gotowe	nalewanie w 3–4 porcjach

Metody krok po kroku

Ekspres automatyczny



Mielenie średnie na start · najwyższa moc kawy · 30–40 ml espresso

1. Wsyp do pojemnika tyle ziaren, ile zużyjesz w 2–3 dni, i zamknij pokrywę. Kawa długo stojąca w pojemniku traci aromat.
2. Ustaw średnie mielenie i najwyższą moc kawy, a do zbiornika wlej wodę filtrowaną.
3. Zaparz espresso 30–40 ml albo kawę czarną 120–150 ml i spróbuj.
4. Kwaśna? Zmiel drobniej o jeden stopień. Gorzka? Grubiej. Mielenie zmieniaj tylko przy pracującym młynku, różnicę poczujesz po 2–3 kawach.
5. Jeśli jednostka zaparzająca się wyjmuje, raz w tygodniu ją wyjmij i przepłucz pod bieżącą wodą.

Ekspres ciśnieniowy (kolbowy)



18 g kawy · 36–40 g espresso · 25–35 s · mielenie drobne

1. Włącz ekspres z kolbą wpiętą w grupę i poczekaj, aż się nagrzeje. Zimna kolba daje kwaśne espresso.
2. Zmiel 18 g kawy do suchego sitka, wyrównaj powierzchnię i ubij równo, bez przechylania.
3. Postaw filiżankę na wadze, włącz parzenie i zatrzymaj przy 36–40 g espresso, po 25–35 sekundach.
4. Leci za szybko i jest kwaśne: zmiel drobniej. Leci za wolno i jest gorzkie: zmiel grubiej.
5. Po parzeniu wybij fusy i przepłucz grupę krótkim strumieniem wody.

Kawiarka



Mielenie jak drobna sól · średnio-mały ogień

1. Wlej do dolnego zbiornika gorącą wodę z czajnika, tuż pod zawór bezpieczeństwa. Kawiarka krócej stoi na ogniu i kawa się nie przypala.
2. Wsyp kawę do sitka do pełna, wyrównaj palcem, ale nie ubijaj.
3. Skręć kawiarkę (przez ściereczkę, jest gorąca) i postaw na średnio-małym ogniu z otwartą pokrywką.
4. Gdy strumień kawy zacznie jaśnieć i bulgotać, zdejmij kawiarkę i schłódź jej spód pod zimną wodą.

French press



30 g kawy · 500 g wody · mielenie jak gruba sól

1. Zalej kawę gorącą wodą, tuż po zagotowaniu.
2. Nie ruszaj przez 4 minuty.
3. Rozbij łyżką kożuch na powierzchni i zbierz pianę z resztkami fusów.
4. Odczekaj jeszcze 5–8 minut, aż fusy opadną na dno.
5. Opuść tłok tylko do powierzchni kawy i nalewaj powoli. Ostatnią porcję z fusami zostaw w dzbanku.

AeroPress

11 g kawy · 200 g wrzącej wody · mielenie średnio-drobne



1. Postaw AeroPress na kubku, wsyp kawę i zalej całą wodą. Filtra nie musisz płukać.
2. Od razu włóż tłok na około centymetr, żeby kawa nie kapała, i odczekaj 2 minuty.
3. Delikatnie zakręć całym AeroPressem, odczekaj 30 sekund i wciskaj tłok powoli przez około 30 sekund.

Drip (V60 i podobne)

15 g kawy · 250 g wody · mielenie średnio-drobne



1. Przepłucz filtr gorącą wodą.
2. Zalej 50 g wody, zakręć dripperem, żeby zmoczyć całą kawę, i odczekaj 45 sekund.
3. Dolewaj wodę spokojnie porcjami po 50 g, aż dojdziesz do 250 g.
4. Na koniec delikatnie zakręć dripperem. Cała woda powinna spłynąć po około 3 minutach.

Jaśniej palone kawy lubią gorętszą wodę, ciemniej palone trochę chłodniejszą (około 90°C).

Drip bag

Kawa w saszetce, bez sprzętu



1. Oderwij górę torebki, rozłóż uszka i zawieś ją na kubku.
2. Zalej około 30 ml gorącej wody i odczekaj 20–30 sekund.
3. Dolewaj powoli w 3–4 porcjach, aż w kubku będzie 150–180 ml kawy.

Kofiklub – zbieraj punkty za każdą kawę

Za każde 10 zł wydane w sklepie dostajesz 1 punkt, a 1 punkt to 1 zł do wykorzystania przy kolejnym zamówieniu. Na start: 10 pkt za założenie konta i 5 pkt za zapis do newslettera. Członkowie dostają też 2 drip bagi gratis do zamówienia od 249 zł.

Dołącz: kofimatik.pl/pages/kofiklub

Masz pytanie o konkretną kawę albo mielenie? Odpisz na naszego maila albo wpadnij do palarni w Białymstoku, ul. Baranowicka 117. Wersja online: kofimatik.pl/pages/jak-parzyc-kawe

Źródła: przepisy na kawiarkę, French press, AeroPress i drip opierają się na metodach spopularyzowanych przez Jamesa Hoffmanna (mistrz świata baristów 2007). Tabela „smakuje nie tak?" powstała w duchu kompasu parzenia Barista Hustle, a wskazówki o młynku i temperaturze wody w duchu porad Lance'a Hedricka. Zdjęcia metod: Unsplash i Pexels (darmowe licencje).