



Περιεχόμενα.	3
Προφίλ εταιρίας. Βιογραφικό Νίκου Ψωμά, Βασίλη Μπάλλα.	4
Εισαγωγή	5
Espresso	
Παρασκευαστική Τεχνική.	6-8
Μύθος Άθεσης Καφέ.	
Βασικά μέρη.	9
Μηχανική λειτουργία.	10
Τεχνική ρύθμισης.	11-12
Over Extraction & Under Extraction.	13
Καθαρισμός και συντήρηση.	14-16
Μηχανή Espresso.	
Προετοιμασία και έλεγχος λειτουργίας.	17-18
Βασικός καθαρισμός.	19-22
Ενδιάμεσος καθαρισμός και έλεγχος.	23-24
Η αποθήκευση του Καφέ.	
Cappuccino.	
Classic, Dry Milk.	27-28
Latte Art, Wet milk.	29-32
Freddo	
Espresso.	33-34
Cappuccino	35-36
Καφές Φίλτρου - Brew Methods.	
Κωνικό φίλτρο V60.	37-40
Μηχανή χάρτινου φίλτρου.	41-42
Aeropress.	43-48



Προφίλ Εταιρίας Βιογραφικό Ν. Ψωμά, Β. Μπάηλα

Προφίλ εταιρίας Βιογραφικό Νίκου Ψωμά, Βασίλη Μπάηλα

Η ΜΟΚΚΑ αποτελεί τη συνέχεια μιας μακράς παράδοσης τεσσάρων γενεών. Από το 1922 εξειδικεύμαστε και εξελίσσουμε το καβούρδισμα και την επεξεργασία όλων των ειδών καφέ. Η **ΜΟΚΚΑ** στεγάζεται σε ένα ιστορικό οικογενειακό νεοκλασικό κτίριο στο κέντρο της Αθήνας. Σε μια επιφάνεια 1000 τετραγωνικών μέτρων λειτουργεί το παραδοσιακό καφεκοπτείο, η καφετέρια, το εκπαιδευτικό κέντρο και η παραγωγή μας. Στόχος μας είναι να είμαστε ανάμεσα στους καλύτερους παραγωγούς καφέ παγκοσμίως. Θέλουμε να μας επιλέγετε λόγω της ποιότητάς μας, της γνώσης μας, της εξειδίκευσης και της καινοτομίας μας. Ο καφές είναι το πάθος μας και είμαστε οι πρώτοι στην Ελλάδα που εισάγαμε και καβουρδίσαμε **Speciality Coffees** και **micro-lots** βραβευμένα με το **Cup of Excellence**. Θέλουμε να εντοπίζουμε, να καβουρδίζουμε και να προσφέρουμε τους καφέδες που πιστεύουμε ότι είναι οι καλύτεροι παγκοσμίως, αληθιά και να εκπαιδεύουμε και να μεταδίδουμε το πάθος μας ώστε να αναδεικνύουμε το γευστικότερο ρόφημα του κόσμου. Είμαστε SCAE Authorized Trainer από το 2006 που καθιερώθηκε ο θεσμός αυτός και προσφέρουμε υποστήριξη και εκπαίδευση στις καφετέριες και στους barista.

Ο Νίκος Ψωμάς είναι υπερήφανος που συνεχίζει μια **ιστορία τεσσάρων γενεών** και που αντιπροσωπεύει ένα πολύ σημαντικό μέρος της ελληνικής ιστορίας του καφέ. Είναι ο εγγόνος του **Δημητρίου Αποστολίδη** και γιός του **Αντωνίου Ψωμά**. **Ο πρώτος ήταν ο ιδρυτής της ελληνικής εταιρίας καφέδων BRAVO**, η οποία πρωτοστάτησε στην ελληνική αγορά για πολλά χρόνια. Ο δεύτερος ήταν ο ιδιοκτήτης του **Brazilian Coffee Store στην οδό Βουκουρεστίου**, το πρώτο καφέ που σέρβιρε espresso στην Ελλάδα. Σε ηλικία 19 ετών σπούδασε BSc-Μηχανικός Παραγωγής, στο University of Westminster στο Λονδίνο. Μετά το πέρας των σπουδών του ξεκίνησε το σχεδιασμό μαζί με τον παππού του, του πρώτου αυτοματοποιημένου καφεκοπτείου της Ελλάδας, ίσως και του κόσμου. Παράλληλα και σε ηλικία είκοσι-τεσσάρων ετών ταξίδεψε στις καλύτερες φυτείες της Βραζιλίας απ' όπου εισήγαγε το 1999, για πρώτη φορά στην Ελλάδα πιστοποιημένο καφέ Speciality ποικιλίας Mundo Novo, Catuai και του φημισμένου Bourbon, επεξεργασίας Natural, Pulp Natural, Fully Washed. Ο Νίκος Ψωμάς εξειδικεύεται στο καβούρδισμα όλων των ποικιλιών του καφέ και στη γευσιγνωσία. Ξαν γευσιγνωστής είναι ο πρώτος και μοναδικός Έλληνας ως σήμερα μέλος του International Jury του Cup of Excellence με τρεις συμμετοχές σε διαγωνισμούς, το 2000, 2005 και 2008. Το 2005 επίσης κατέκτησε την 5η θέση στο Παγκόσμιο Πρωτάθλημα γευσιγνωσίας. Μέλος του European Speciality Coffee Association (SCAE) ανήκει στην πρώτη ομάδα που πιστοποιήθηκε ως Authorized Trainer από το 2006. Έκτοτε έχει πιστοποιήσει πολλούς Barista καθώς και έχει κάνει πολλή σεμινάρια γευσιγνωσίας. Από το 2010 μέχρι και το 2014 ήταν πρόεδρος του SCAE Hellas.

Κατά το διάστημα αυτό η Ελληνική Ομάδα κατέκτησε τρεις φορές την πρώτη θέση στα Παγκόσμια Πρωταθλήματα καφέ, 2011, 2012 και 2014. Η ιστορία συνεχίζεται...

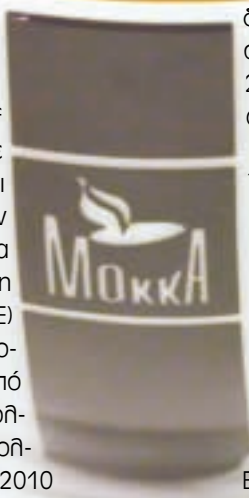
Ο Βασίλης Μπάηλας είναι ο πρώτος Έλληνας πρωταθλητής Barista, ο οποίος εκπροσώπησε την Ελλάδα στο Παγκόσμιο Διαγωνισμό του καφέ. Η βαθιά γνώση του, η συμμετοχή του σε πολυάριθμα σεμινάρια κατάρτισης που πραγματοποιήθηκαν στην Ελλάδα και το εξωτερικό και σε συνδυασμό με την δεκαπεντάχρονη εμπειρία του στο χώρο της μαζικής εστίασης (εστιατόρια, μπαρ, ξενοδοχεία και καφετέριες), του απέφεραν την αναγνώριση επιβραβεύοντάς τον με Ελληνικά και Παγκόσμια Βραβεία (Νορβηγία, Βραζιλία, Σλοβενία).

Είναι ο Έλληνας πρωταθλητής Barman το 2001 και το 2002 και ο πρωταθλητής Barista το 2002. Έχει βραβευθεί στην Ιταλία και την Ελλάδα για τον επαγγελματισμό και τη δημιουργικότητά του. Είναι επίσης μέλος του SCAE και της Διεθνούς Bartender Association (IBA) και της Ένωσης Μπαρμεν Ελλάδος. Έχει εκπαιδευτική εμπειρία, καθώς ήταν ο πρώτος εισηγητής Barista στην Ελλάδα, το 2001, δίνοντας διαλέξεις στην σχολή "Chef d'Oeuvre" Σχολή Τροφίμων & Ποτών.

Έχει γράψει πολλά άρθρα σε επαγγελματικά περιοδικά από το 2002 και έχει διατελέσει μέλος της κριτικής επιτροπής στους Ελληνικούς Διαγωνισμούς "Barista" και "Bartender".

Επίσης έχει εργαστεί ως συνεργάτης σε πολλές επιχειρήσεις κυρίως για τη δημιουργία νέων προϊόντων.

Εδώ και δέκα χρόνια εργάζεται ως Διευθυντής Κατάρτισης στη ΜΟΚΚΑ.





Εισαγωγή



SCAE

Ο SPECIALITY COFFEE ASSOCIATION OF EUROPE (SCAE) είναι ο πρωτοπόρος επαγγελματικός οργανισμός που προωθεί τον ποιοτικό καφέ και προσελκύει επαγγελματίες από όλους τους τομείς της βιομηχανίας του. Βασικός σκοπός του SCAE είναι η βελτίωση των προδιαγραφών και προτύπων του καφέ μέσα από την προώθηση της γνώσης και της εκπαίδευσης. Με αυτό το γνώμονα δημιουργήθηκε το COFFEE DIPLOMA SYSTEM (CDS).



COFFEE DIPLOMA SYSTEM

Η εταιρία μας είναι πιστοποιημένη για τα εκπαιδευτικά προγράμματα COFFEE DIPLOMA του SCAE. Σκοπός του COFFEE DIPLOMA είναι να βελτιώσει τις δεξιότητες και τις γνώσεις του επαγγελματία στον καφέ, από τη φύτευα μέχρι το φλιτζάνι. Το δίπλωμα είναι μέρος ενός εκπαιδευτικού συστήματος το οποίο έχει εκπονηθεί και εξελίσσεται από το 2006 όπου και είμαστε Authorized Trainers. Οι ενότητες του διπλώματος είναι: Coffee Introduction, Barista Skills, Brewing, Sensory Skills, Green Coffee και Roasting. Η κάθε ενότητα χωρίζεται σε τρία επίπεδα, Foundation, Intermediate και Professional. Για να πιστοποιηθεί κάποιος σε οποιαδήποτε από τις ενότητες αυτές πρέπει να δώσει γραπτές και πρακτικές εξετάσεις.

ΟΡΙΣΜΟΣ ΤΟΥ SPECIALITY COFFEE

Σύμφωνα με τον SCAE, Speciality coffee ονομάζεται ο καφές "ως ρόφημα", ο οποίος κρίνεται από τον καταναλωτή (σε μια δεδομένη χρονική περίοδο και σε συγκεκριμένη αγορά) ότι έχει ανώτερη ποιότητα, ξεχωριστή γεύση και προσωπικότητα και διαφέρει από τους κοινούς καφέδες. Ο ωμός καφές πρέπει να ευδοκιμεί σε μια καθορισμένη τοποθεσία πλήρης ικνηλασιμότητας (χώρα, παραγωγός, ποικιλία, έδαφος, υψόμετρο), να πληρεί τα υψηλότερα κριτήρια καλλιέργειας, (ωρίμανσης, συγκομιδής, επεξεργασίας), καβουρδίσματος και αποθήκευσής του και τέλος της παρασκευής του σε ρόφημα. Στην κλίμακα των γευστικών χαρακτηριστικών βαθμοποιείται τουλάχιστον με 80/100 βαθμούς.



Ύστερα από πολλά χρόνια εμπειρίας και εξειδίκευσης με το Speciality Coffee σε όλα του τα στάδια, από το καφεόδεντρο μέχρι το φλιτζάνι, η ΜΟΚΚΑ επιβλέπει όλη την "αλυσίδα" της διαδρομής του καφέ. Στις καφετέριες γίνεται το τελευταίο στάδιο παρασκευής του καφέ σε ρόφημα όπου θα κριθεί από τον καταναλωτή. Για να αναδειχθεί η ποιότητα του καφέ πρέπει ο barista να έχει εκπαιδευτεί. Η εκπαίδευση αυτή δεν τελειώνει ποτέ, θα πρέπει συνεχώς να υπάρχει ανανέωση σε συνδυασμό με αποκόμιση εμπειριών. Το εγχειρίδιο αυτό είναι η βάση της πρακτικής εκπαίδευσης το οποίο θα σας βοηθήσει να αποκτήσετε επαγγελματική τεχνογνωσία.

BARISTA MANUAL

Το Barista manual είναι ένα εκπαιδευτικό εγχειρίδιο που σκοπός του είναι να σας βοηθήσει να κατανοήσετε τις βασικές παρασκευαστικές τεχνικές ενός καφέ speciality σε εσπρέσο και φίλτρου. Πέραν των παρασκευαστικών μεθόδων συμπεριλαμβάνονται οδηγίες για τη σωστή αποθήκευση του καφέ, τον καθαρισμό και τη συντήρηση των μηχανημάτων. Οι τεχνικές έχουν φωτογραφηθεί βήμα-βήμα για να μπορείτε εύκολα να τις κατανοήσετε και να τις ακολουθήσετε.

Για περισσότερες πληροφορίες σχετικά με το Coffee Diploma System επισκεφθείτε την ιστοσελίδα www.scae.com





Espresso Παρασκευαστική Τεχνική



Ας ακολουθήσουμε βήμα-βήμα την παρασκευαστική διαδικασία του espresso.



Αφαιρούμε το portafilter από τη μηχανή.



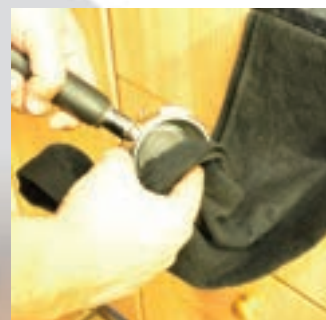
Ο καφές στο φίλτρο θα πρέπει να φαίνεται ότι δεν έχει φουσκώσει πολύ. Πρέπει να είναι δεμένος, να μην έχει ανοίγματα ή τρύπες (channeling) και να μην είναι σαν λιάση.



Αφαιρούμε τα υπολείμματα από το portafilter. Δεν χτυπάμε δυνατά το φίλτρο για να μη στραβώσει. Κατά την αφαίρεση, ο καφές που έχει υγροποιηθεί θα πρέπει να πέφτει ολόκληρος σαν "κέικ".



Τα υπολείμματα πρέπει να είναι ομοιογενή, σαν μπισκότο. Αυτό είναι ένδειξη για τον προηγούμενο καφέ, το κόψιμό του και τα γραμμάρια του. Να είναι συμπαγή με ομοιόμορφο χρωματισμό εσωτερικά και εξωτερικά.



Σκουπίζουμε καλά το φίλτρο από τα υπολείμματα με καθαρή πετσέτα ή χαρτί κουζίνας.



Πριν τοποθετήσουμε τον καφέ στο φίλτρο θα πρέπει να είναι καθαρό και στεγνό.



Γεμίζουμε το portafilter με φρέσκο αλεσμένο καφέ. Ξέχειλο γέμισμα. Μύλος on demand.



Αν έχουμε μύλο με δοχείο αποθήκευσης κομμένου καφέ, αλέθουμε φρέσκο καφέ γεμίζοντας το φίλτρο με την διαδικασία του ραντίσματος. Οπλίζουμε συνεχόμενα χωρίς να συμπιέζουμε τον καφέ.



Θα πρέπει να αλέθουμε όσο καφέ χρειαζόμαστε για τη δόση μας. Οι θυρίδες στο μύλο θα πρέπει να είναι άδειες πριν και μετά το ζύγισμα, για να μην ξεθυμάνει ο καφές αληλά και να μη συμπιέζεται.



Γεμίζουμε το portafilter μέχρι να ξεχειλίσει.



Αφαιρούμε με τα δάχτυλα. Το περίσσειμα το βάζουμε σε ένα δοχείο για να το χρησιμοποιήσουμε αργότερα.



Espresso Παρασκευαστική Τεχνική



Ανάλογα με τα γραμμάρια που θέλουμε να βάλουμε χτυπάμε μια φορά ή περισσότερες, ελαφρά, το portafilter ώστε να κάτσει ο καφές.



Η ποσότητα καφέ μέσα στο portafilter πρέπει να είναι 16-21 γρ. ανάλογα με το φίλτρο. Πρέπει να έχουμε ζυγαριά ακριβείας και να επαληθεύουμε συχνά το ζύγισμά μας.



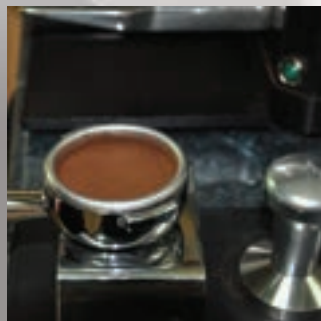
Χρησιμοποιούμε tamper σωστών διαστάσεων για να συμπίεσουμε τον καφέ.



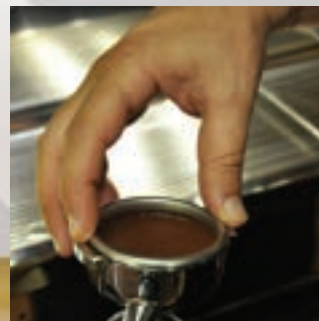
Πιέζουμε με το tamper κάθετα και με δύναμη 20 κιλών περίπου. Όταν χρησιμοποιούμε πάνω από 18 γρ. το πάτημά μας είναι συνήθως πιο ελαφρύ.



Σκοπός μας είναι η στεφάνη του tamper να είναι ίσια και να εφάπτεται με την στεφάνη του φίλτρου. Κάθε φορά που θα ακολουθούμε αυτή τη διαδικασία θα πρέπει το "ζύγισμά" να είναι ακριβώς το ίδιο.



Το αποτέλεσμα θα πρέπει να είναι ένα ίσιο, ομοιόμορφο μίγμα.



Πριν κουμπώσουμε το portafilter στη μηχανή θα πρέπει να καθαρίσουμε τη στεφάνη του φίλτρου.



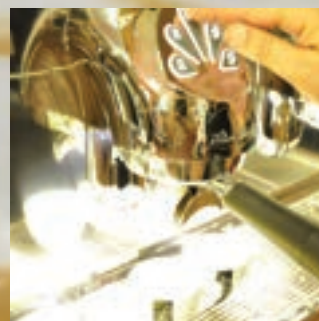
Πατάμε τη ροή του νερού για 3-4 δευτερόλεπτα (flush), για να σταθεροποιηθεί η θερμοκρασία του νερού,



για να ελιγξουμε τη ροή του νερού και για να φύγουν τα υπολείμματα του προηγούμενου καφέ.



Κουμπώνουμε το portafilter στην κεφαλή του group. Αμέσως πατάμε τη ροή του νερού



και τοποθετούμε τα φλιτζάνια στη σάρα.



Μετά από 4 με 8 δευτερόλεπτα αρχίζει αργά η ροή του καφέ.





Espresso Παρασκευαστική Τεχνική



Η ροή στην αρχή είναι αργή σαν "ουρά ποντικιού".



Σιγά-σιγά γίνεται έντονα κρεμώδης, συνεχόμενης ροής, σαν ροή λαδιού.



Μετά τα 20'' μπαίνουμε στη τελική φάση όπου αρχίζει σιγά - σιγά το χρώμα της κρέμας να ανοίγει προς το λευκό



20 με 30 δευτερόλεπτα διαρκεί ο χρόνος εκχύλισης του espresso. Πρέπει να ελέγχουμε συχνά τους χρόνους με χρονόμετρο.



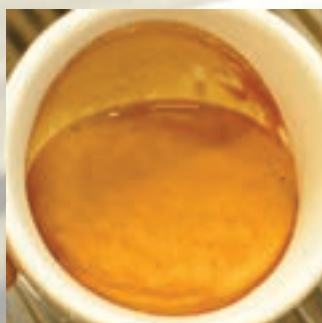
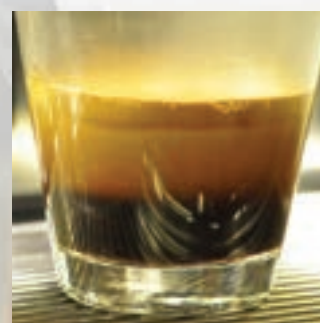
Η ποσότητα στο φλιτζάνι θα πρέπει να φτάσει τα 30 με 40 ml.
Γραμμάρια ροφήματος= γραμμάρια καφέ X 1,5 ή 2



Ο τέλειος espresso θα πρέπει οπτικά να έχει, ομοιόμορφο βαθύ με σκούρες αποχρώσεις καφέ-κεραμιδί χρώμα.



Η κρέμα του πρέπει να είναι πηχτή και παχιά.



Η κρέμα του πρέπει να είναι ελαστική και να μην σπάει.



Η γεύση του πρέπει να είναι ολοκληρωμένη και πλούσια, να έχει ισορροπία μεταξύ γλυκάδας και πικράδας.



Πλούσιο και έντονο σώμα, ήπια οξύτητα, κρεμώδης υφής και δυνατό τελείωμα το οποίο θα διαρκεί για αρκετά λεπτά.



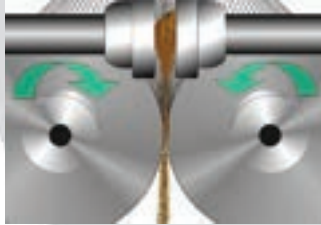
Το άρωμα του να είναι έντονο σαν φρέσκο-ψημένο ψωμί ή ξηρό καρπό ή σοκολάτα ή καραμέλα και ποηλιές φορές με τόνους από βουλιούδια ή φρούτα.



Μύλος Άλεσης Καφέ Βασικά Μέρη



Ένα από τα βασικά μηχανήματα που πρέπει να εξοικειωθεί ο Barista είναι η Μηχανή Άλεσης – Μύλος.



Άλεση είναι το σπάσιμο των καβουρδισμένων κόκκων του καφέ σε μικρότερα κομμάτια (σωματίδια).



Από την σωστή ρύθμιση του μύλου εξαρτάται κατά κύριο λόγο η σωστή ροή του καφέ.



Στα καταστήματά μας χρησιμοποιούμε μηχανές άλεσης ή με δοχείο αποθήκευσης δόσεων ή αυτόματους (on demand).
Ας δούμε τα βασικά τους μέρη.



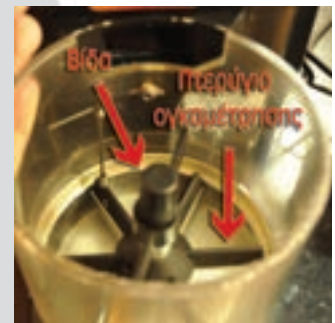
Διακόπτης έναρξης λειτουργίας.



Χοάνη – Σιλό
Είναι το δοχείο που τοποθετούμε τον καφέ σε κόκκο πριν τον αλέσουμε. Είναι από διάφανο πλαστικό υλικό και πρέπει να καθαρίζεται καθημερινά.



Συρόμενο πορτάκι ροής.
Το κλείνουμε για να μην εισέρχονται οι κόκκοι στο μύλο αλλιώς και για να μπορούμε να μεταφέρουμε το σιλό όταν έχει κόκκους μέσα.



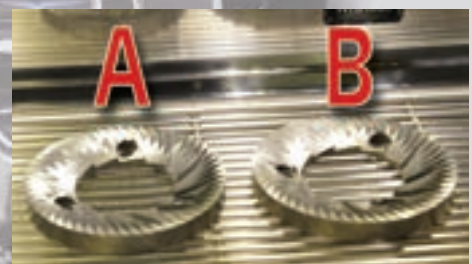
Μηχανισμός δοσομετρητή.
Είναι το δοχείο που συλλέγει τον αλεσμένο καφέ και τον χορηγεί σε ογκομετρικές δόσεις. Ο όγκος των δόσεων ρυθμίζεται από μια βίδα στο εσωτερικό του δοσομετρητή.



On demand. Σε αυτόματους μύλους η χορήγηση των δόσεων γίνεται απευθείας στο φίλτρο. Δεν υπάρχει δοχείο δόσεων. Προγραμματίζουμε την μονή και την διπλή δόση ηλεκτρονικά, για άμεσο και φρέσκο κόψιμο.



Στεφάνη ρύθμισης.
Η απόσταση μεταξύ των μαχαιριών - δίσκων ρυθμίζεται από τον χειριστή μέσω της στεφάνης ρύθμισης.



Δίσκοι κοπής (Μαχαίρια).
Αποτελούνται από δύο δίσκους (μαχαίρια) που σπάνε και συνθίβουν τους κόκκους του καφέ. Το Α είναι βιδωμένο στη στεφάνη ρύθμισης και το Β στον άξονα του μοτέρ του μύλου.





Μύλος Άλεσης Καφέ Μηχανική Λειτουργία



Ας αναλύσουμε τα βασικά στοιχεία της μηχανικής λειτουργίας του μύλου.



Ο καφές εισέρχεται από το σιλό στο κέντρο του μύλου όπου βρίσκονται οι δύο δίσκοι κοπής (τα μαχαίρια).



Ο ένας δίσκος είναι περιστρεφόμενος (κάτω μαχαίρι) και ωθείται από ένα ηλεκτρικό μοτέρ σταθερής ταχύτητας, ενώ ο άλλος δίσκος είναι σταθερός (επάνω μαχαίρι).



Το κάτω μαχαίρι, λοιπόν, είναι βιδωμένο στον άξονα του μοτέρ και είναι αυτό που περιστρέφεται και κόβει τον καφέ.



Το επάνω μαχαίρι είναι τοποθετημένο σε μια μεγάλη "βίδα" όπου η κεφαλή της είναι η στεφάνη ρύθμισης.



Όταν περιστρέφουμε την στεφάνη ρύθμισης αυξομειώνουμε την απόσταση μεταξύ των μαχαiriών και ρυθμίζουμε το κόψιμο του καφέ.



Ο αλεσμένος καφές εξάγεται προς τη θυρίδα εξόδου, μέσω των "περυγίων".



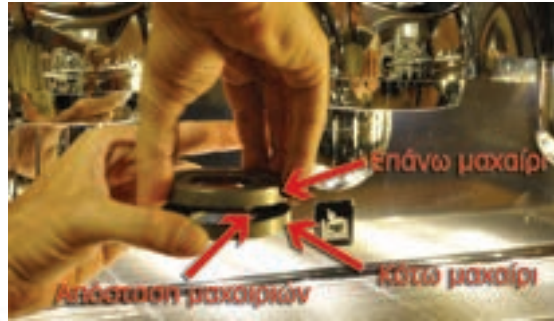
Μύλος Άθισης Καφέ Τεχνικές Ρύθμισης



Το ιδανικό κόψιμο εξαρτάται από τον καφέ, την ποιότητα των μαχαiriών, τα γραμμάρια, τις καιρικές συνθήκες, όπως υγρασία και θερμοκρασία.



Για το λόγο αυτό ο χειριστής πρέπει να εξοικειωθεί με τη λειτουργία του μύλου και με εξάσκηση να αποκτήσει τη γνώση της ρύθμισης.



Βασικό συμπέρασμα όσο μειώνεται η απόσταση των μαχαiriών ο καφές ψιλοκόβεται, ενώ όσο μεγαλώνει η απόσταση ο καφές χοντροκόβεται.



Ας ακολουθήσουμε βήμα - βήμα, τις βασικές τεχνικές ρύθμισης του μύλου.



Πριν τοποθετήσουμε καφέ στο σιλό και στον μύλο βιδώνουμε τη στεφάνη ρύθμισης του επάνω μαχαiriού έως ότου ακουμπήσει με το κάτω.



Ξεβιδώνουμε λίγο (να μην αγγίζει το ένα μαχαίρι το άλλο) και γυρίζουμε τη στεφάνη, κατά 1 τεταρτημόριο (1/4 του κύκλου) και το κόψιμό μας θα είναι κοντά στο επιθυμητό.



Όσο βιδώνουμε τόσο μικραίνει η απόσταση μεταξύ των μαχαiriών, οπότε έχουμε πιο ψιλό κόψιμο (fino).



Όταν θα έχουμε καφέ στο μύλο καλό θα είναι η ρύθμιση για το λεπτό κόψιμο (fino), να γίνεται εν λειτουργία, γιατί ανάμεσα στα μαχαίρια υπάρχει καφές.



Όσο ξεβιδώνουμε, μεγαλώνει η απόσταση μεταξύ των μαχαiriών, οπότε έχουμε πιο χοντρό κόψιμο (grosso).

Προσοχή, μισός αριθμός (1 κλικ) είναι αρκετός για μεταβολή στη ροή 6-7 δευτερολέπτων περίπου.





Μύλος Άλεσης Καφέ

Τεχνικές Ρύθμισης



Ο καβουρδισμένος κόκκος (για τον espresso) αλέθεται σε 3500 περίπου σωματίδια.

Είναι σημαντική η εξοικείωση αρχικά με την αφή (σκόνη με ελαφριά τραχύτητα) και έπειτα με δοκιμή στη μηχανή.



Με 2-3 προσεκτικές δοκιμές θα μπορέσουμε να πετύχουμε το τέλειο κόψιμο για τον καφέ μας.

Γενικά ορίζουμε διάρκεια παραμονής του νερού στο μίγμα 22-30'' για ποσότητα 25-35 ml.



Over-Extraction

Εάν ο καφές τρέχει πολύ αργά (σταγόνα – σταγόνα), σημαίνει ότι θα βγει "over-extraction" θα είναι δηλ. περισσότερο από τον επιθυμητό χρόνο η παραμονή του νερού στο μίγμα του καφέ.



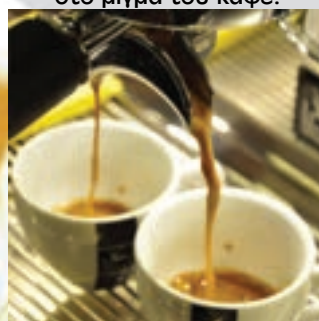
Ο καφές μας θα έχει καμένη εμφάνιση, γεύση πολύ πικρή και ο χρόνος για τα 25-35 ml θα ξεπεράσει τα 30''. Άρα το κόψιμο μας είναι πολύ λεπτό και πρέπει να το ρυθμίσουμε στο πιο χοντρό (grosso).



Πιο χονδρό κόψιμο θα πετύχουμε με το ξεβίδωμα της στεφάνης (grosso) μισό ή ένα βαθμό. (Συνήθως κάθε "κλικ" είναι περίπου 6-7 δευτερόλεπτα μεταβολή της ροής).

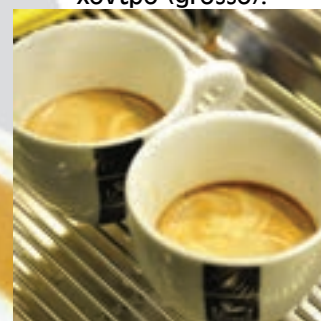


Θα πρέπει πάντα μετά από κάθε αλλαγή ρύθμισης να περιμένουμε 1-2 δόσεις για να μπορέσουμε να πάρουμε το νέο κόψιμο.



Under-Extraction

Εάν ο καφές μας τρέχει πολύ γρήγορα, σημαίνει ότι δεν θα προλάβει να πάρει τα στοιχεία που χρειαζόμαστε και θα βγει "under-extraction".



Ο καφές θα έχει κρέμα ανοιχτόχρωμη που θα "κόψει" γρήγορα, η γεύση θα είναι αδύναμη και στυφή ενώ ο χρόνος θα είναι κάτω από τα 20''. Άρα το κόψιμό μας είναι χονδρό και πρέπει να το ρυθμίσουμε πιο λεπτό (fino).



Πιο λεπτή ρύθμιση θα πετύχουμε με το βίδωμα της στεφάνης (fino) βιλέποντας την ένδειξη και ρυθμίζοντας ανάλογα στον επιθυμητό βαθμό.





Μύθος Άθησης Καφέ Over Extraction & Under Extraction



Η τέλεια ροή.



Εικόνα γρήγορης ροής
Under-Extraction.



Εικόνα αργής ροής,
Over-Extraction.



Μετά από 2 λεπτά
αναμονής, ένας καφές
που έτρεξε γρήγορα,
ένας καφές με τέλεια ροή
και δεξιά ένας καφές που
έτρεξε αργά.



ΠΡΟΣΟΧΗ: οπτικά
εμφανίζεται μια λευκή
κηλίδα που είναι σημάδι
κακής εκχύλισης.
Εμφανίζεται σε καφέδες
που είναι over-extraction.



Αηλιά και σε καφέδες που
είναι under-extraction.



Προσοχή και
στην θερμοκρασία
των φηιτζανιών (45°C).
Μπορεί να δημιουργήσει
στην κρέμα
άμεσο "κόψιμο",
εικόνα καμένη αηλιά και
πικρή γεύση.



Εικόνα από
πολύ καλή ροή
αηλιά αρκετά
ζεστό φηιτζάνι.



Εικόνα από
πολύ καλή ροή
αηλιά κρύο φηιτζάνι.





Μύλος Άλεσης Καφέ Καθαρισμός & Συντήρηση



Οι μηχανές άλεσης πρέπει να καθαρίζονται καθημερινά. Ο χειριστής θα πρέπει να εξοικειωθεί με το ρύθμιση και το δέσιμο του μύλου.



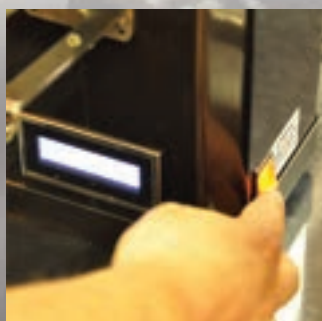
Πριν κλείσει το κατάστημα θα πρέπει να μάθουμε να μην αφήνουμε καφέ στα μαχαίρια και στις θυρίδες του μύλου.



Πρέπει να κλείνουμε το συρόμενο πορτάκι ροής του σιλό, πριν ολοκληρωθεί η βάρδιά μας.



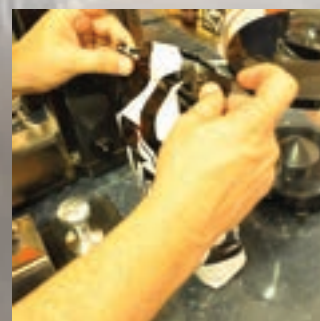
Προσοχή: ποτέ να μην βάζουμε τα δάχτυλά μας στα μαχαίρια ή στις θυρίδες, όταν ο μύλος είναι στην πρίζα.



Ο μύλος πρέπει πάντα να είναι εκτός λειτουργίας όταν μπαίνουμε στην διαδικασία καθαρισμού και τα χέρια μας να είναι στεγνά.



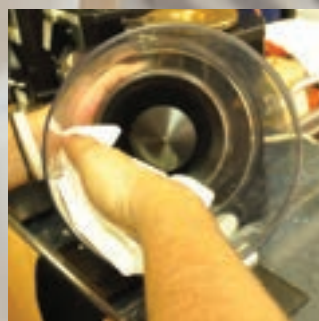
Αφαιρούμε το σιλό και αποθηκεύουμε τον καφέ στο σακουλάκι του.



Κλείνουμε καλά την συσκευασία και την τοποθετούμε στην θέση της (σκιερό, δροσερό, σημείο - ντουλάπι μακριά από μυρωδιές).



Καθαρίζουμε το σιλό με νωπή πετσέτα ή χαρτί κουζίνας. (Δεν πρέπει ποτέ να αφήνουμε να στεγνώνουν τα έλαια στο σιλό, επηρεάζουν την γεύση και το άρωμα του φρέσκου καφέ).



Τοποθετούμε το καθαρό σιλό εκτός μύλου.



Μύλος Άλεσης Καφέ Καθαρισμός & Συντήρηση



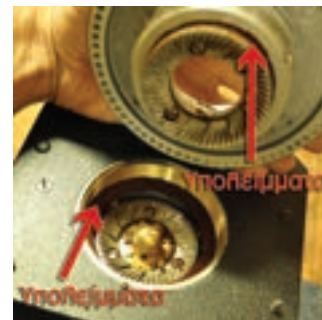
Σε μηχανές με δοχείο συλλογής αλεσμένου καφέ καθαρίζουμε καλά τις θυρίδες, αρχικά με ένα πινέλο.



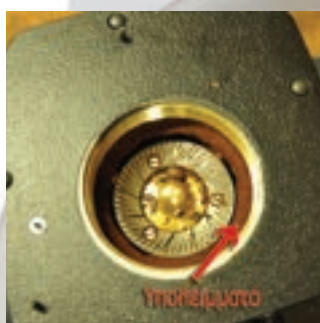
Πατάμε την ασφάλεια για να μπορέσουμε να ξεβιδώσουμε το μαχαίρι που είναι ενωμένο με τη στεφάνη ρύθμισης.



Τις πρώτες φορές καλό θα είναι να μαρκάρουμε το βαθμό κοψίματος στη στεφάνη. Θα είμαστε εύκολα και γρήγορα μετά τον καθαρισμό στο σωστό σημείο άλεσης.



Ξεβιδώνουμε έως ότου βγάλουμε τελείως τη στεφάνη από το μύλο. Θα παρατηρήσουμε υπολείμματα σε πολλά σημεία όπως στα μαχαίρια, στα πτερύγια και τις θυρίδες.



Τα υπολείμματα πετρώνουν και οξειδώνονται. Αλλοιώνουν τη γεύση και το άρωμα του καφέ.



Για τον λόγο αυτό θα πρέπει να καθαρίζονται κάθε βράδυ με σκούπα ηλεκτρική και πινέλο.



Αρκούν μόνο λίγα λεπτά, για να καθαρίσουμε με τον καλύτερο τρόπο περιοχές όπως τη θυρίδα εξόδου του αλεσμένου καφέ,



το δοχείο αποθήκευσης δόσεων αλεσμένου καφέ (που συχνά πετρώνει και εκτός από αλλοίωση έχουμε και μεγάλη απώλεια στις δόσεις).



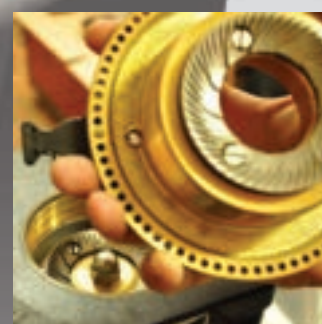
Το κάτω μαχαίρι και τα πτερύγια.



Όπως και το επάνω μαχαίρι και με μεγάλη προσοχή τις βόλτες της βίδας.



Σε πολλά σημεία είναι απαραίτητη η χρήση του πινέλου.

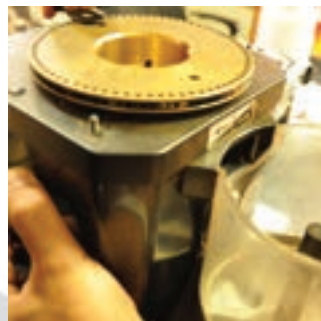


Αφού καθαρίσουμε θα πρέπει να ξεκινήσουμε να βιδώνουμε τον μύλο, με μεγάλη προσοχή στις "βόλτες" της βίδας και της στεφάνης ρύθμισης.





Μύλος Άλεσης Καφέ Καθαρισμός & Συντήρηση



Μεγάλη προσοχή στο βίδωμα, θα πρέπει να τερματίσουμε τα μαχαίρια
έως το σημείο που εφάπτονται.

Μετά γυρίζουμε στο
σημείο (σημάδι ή βαθμό)
που έχουμε μαρκάρει.



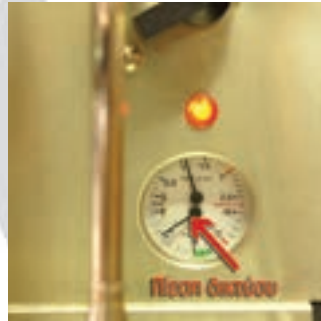
ΠΡΟΣΟΧΗ: Πρέπει να
ξέρουμε πόσα κιλά καφέ
έχει κόψει ο μύλος μας,
γιατί τα μαχαίρια
φθείρονται και άνω του
τόννου θέλουν
αντικατάσταση.



Μηχανή Espresso Προετοιμασία & Έλεγχος Λειτουργίας



Καθημερινά πριν ξεκινήσουμε να λειτουργήσουμε τη μηχανή του espresso θα πρέπει: Να ελέγχουμε τη στάθμη του νερού στο boiler (3/4).



Ελέγχουμε την πίεση του δικτύου (3-4 bar).



Ανοίγουμε τον κεντρικό διακόπτη της μηχανής. (Οι περισσότερες μηχανές είναι τριφασικά συνδεδεμένες και θα κάνουν περίπου 20' να ζεσταθούν).

Όταν υπάρχει διαβάθμιση 1 και 2, τοποθετούμε τον διακόπτη στο "2". (στο "1" δεν ζεσταίνει η αντίσταση, χρησιμοποιείτε για την τροφοδοσία του νερού κατά την τοποθέτηση της μηχανής).



Μερικές φορές εάν δεν ζεσταίνεται η μηχανή ανοίγουμε το ένα ακροφύσιο έως ότου ανεβάσει πίεση το boiler. Με την πρώτη εξαγωγή ατμού το κλείνουμε.



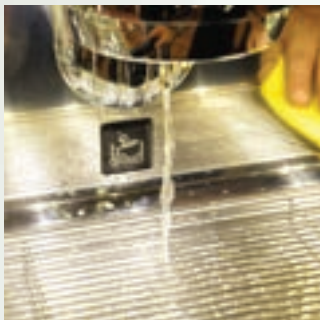
Στο διάστημα αυτό καθαρίζουμε τη σχάρα αναμονής των φιλτζανιών.



Τοποθετούμε τις καθαρές κούπες για να ζεσταθούν, το ποτήρι έως δύο (η μία πάνω στην άλλη).



Αφήνουμε από όλες τις ντουσιέρες να τρέξει λίγο νερό (από 300 ml) για ανανέωση.



Παράλληλα ελέγχουμε τη ροή της κάθε ντουσιέρας (να τρέχει σαν βρύση)



και κοιτάμε στο όργανο την πίεση της αντλίας (9 bar).



Ελέγχουμε να είναι καθαρά τα ακροφύσια και οι βαλβίδες.



Ελέγχουμε τα portafilter και τα φίλτρα να είναι καθαρά (με προσοχή στην τρύπα εξαγωγής και στις ροές).



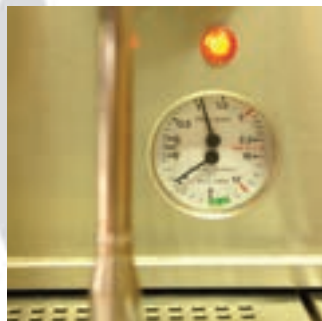


Μηχανή Espresso

Προετοιμασία & Έλεγχος Λειτουργίας



κουμπώνουμε τα porta-filter στις κεφαλές για να αποκτήσουν θερμοκρασία ομάδας.



Ελέγχουμε στο όργανο την πίεση του boiler έως ότου φτάσει 1,1 bar – ατμόσφαιρες. Σε νέα μοντέλα μηχανών υπάρχει ηλεκτρονικά και η ένδειξη της θερμοκρασίας 120 °C.



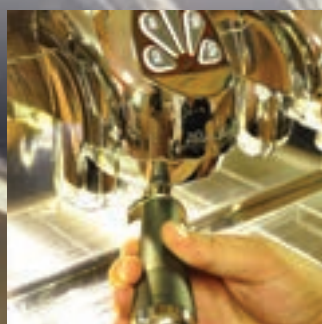
Σε μηχανές με έλθειψη οργάνων, ανοίγουμε τέρμα τα ακροφύσια έως ότου δούμε σταθερή έξοδο ατμού με μεγάλη πίεση χωρίς πτώση.



Τοποθετούμε τα πανάκια, συνήθως μαύρα, για τα ακροφύσια, τη σχάρα και ξεχωριστά της γενικής χρήσης.



Ελέγχουμε τη θερμοκρασία στις κόμπες (45 °C)



και είμαστε έτοιμοι να λειτουργήσουμε τη μηχανή μας.

Προσοχή! Για τεχνικά θέματα εάν κάτι δεν λειτουργεί σωστά θα πρέπει να επικοινωνήσουμε με το τεχνικό τμήμα της εταιρείας.

