

LESSON 3: ROASTING BASICS AND COFFEE FRESHNESS

What is Roasting?

Roasting itu proses kasih heat ke green coffee beans supaya aroma, colour, dan flavour-nya muncul. Green beans sendiri tuh padet, baunya grassy, dan nggak bisa diminum. Pas di-roast, ada banyak chemical reactions yang ngebuka flavour yang udah terbentuk dari farming dan processing sebelumnya.

ADA TIGA ROAST LEVEL YANG PALING SERING DITEMUIIN:

LIGHT ROAST	MEDIUM ROAST	DARK ROAST
<ul style="list-style-type: none">• Warna cokelat terang• Biasanya floral, fruity, acidic• Lebih sering dipakai buat manual brew seperti pour over atau Aeropress• Bisa lebih tricky kalau dipakai untuk espresso	<ul style="list-style-type: none">• Warna cokelat sedang• Balance antara sweetness sama acidity• Flavour biasanya ada chocolate, nuts, caramel• Cocok buat espresso maupun filter brewing	<ul style="list-style-type: none">• Warna cokelat tua sampai hampir hitam• Acidity lebih rendah, bitterness lebih tinggi• Flavour roasty, smoky, kadang oily di permukaannya• Sering dipakai buat espresso blends tradisional atau minuman milk-based

Ingat, roast level itu pilihan style, bukan tanda kualitas. Dark roast yang diroasting dengan baik bisa enak banget di susu, sama halnya light roast bisa jadi flavour bomb di filter.



SYSTEMA COFFEE

LESSON 3:

COFFEE FRESHNESS

Sekarang masuk ke freshness. Kopi itu paling enak diminum dalam window tertentu setelah roasting. Begitu selesai di-roast, beans mulai degas alias ngelepas carbon dioxide yang kebentuk pas roasting. Kalau kita brew terlalu cepat, gas ini bisa ganggu extraction, terutama untuk espresso.

FRESHNESS TIMELINE:

- **0-4 HARI: MASIH DEGASSING, BISA BIKIN CHANNELING DAN CREMA NGGAK STABIL**
- **5-21 HARI:INI PEAK BREWING WINDOW FLAVOUR-NYA LEBIH STABIL**
- **1-2 BULAN: AROMA DAN COMPLEXITY MULAI BERKURANG**
- **3+ BULAN: RASA JADI FLAT, DULL, BAHKAN BISA RANCID KALAU DISIMPAN NGGAK BENER**

Selalu cek roast date, bukan best before date.

Apakah kopi masih bisa dipakai setelah berbulan-bulan? Bisa aja. Tapi rasanya pasti stale. Untuk espresso, idealnya pakai beans umur 7-21 hari setelah roasting. Untuk filter, bisa mulai dipakai dari hari ke-4 atau ke-5



SYSTEMA COFFEE

LESSON 3:

HOW ROASTING AFFECTS BREWING

Roast level juga ngaruh ke cara kita grind dan extract.

LIGHT ROASTS LEBIH PADET, JADI BIASANYA BUTUH GRIND LEBIH FINE, WAKTU EKSTRAKSI LEBIH LAMA, DAN SUHU LEBIH TINGGI. SOLUBILITY-NYA LEBIH RENDAH, JADI FLAVOUR KELUAR LEBIH PELAN.

DARK ROASTS LEBIH POROUS, JADI EKSTRAKSINYA LEBIH CEPAT DAN GAMPANG OVER-EXTRACT. SOLUBILITY-NYA TINGGI, JADI FLAVOUR GAMPANG KELUAR TAPI JUGA GAMPANG KEBABLASAN.

Dengan ngerti roast level, kalian bisa adjust variables seperti dose, waktu, dan suhu air dengan lebih tepat.



SYSTEMA COFFEE

HOMEWORK

Coba cek roast date di coffee bag kalian.
Brew kopinya, lalu perhatiin:

- o Rasanya lebih bright, sweet, bitter, atau flat?
- o Terasa terlalu fresh, pas, atau malah stale?

Bonus: Kalau kalian punya beans dengan roast level yang berbeda, compare. Liat perbedaan colour, aroma, dan flavour-nya.

Tulis semua observation kalian, dan catat gimana roast bisa ngefek ke taste, texture, bahkan grind setting.



SYSTEMA COFFEE