

УРОК 4: ПРОДВИНУТЫЕ ТЕХНИКИ ЭСПРЕССО

Что на самом деле значит «настройка рецепта»?

Настройка рецепта — это процесс корректировки переменных, чтобы рецепт давал нужный вам вкус.

- о **Размер помола** — изменение на более мелкий или крупный для контроля скорости потока.
- о **Доза** — изменение количества кофе в корзине, чтобы влиять на соотношение заваривания, тело, крепость и экстракцию.
- о **Температура заваривания** — использование настроек температуры кофемашины, чтобы подчеркнуть сладость или уравновесить кислотность.
- о **Время заваривания** — понимание, как время контакта влияет на вкус.

Меняйте только одну переменную за раз. Если одновременно менять помол и дозу, сложно понять, что именно повлияло на результат.

Размер помола и его роль во вкусе.

- о **Более мелкий помол** — замедляет экстракцию, обычно увеличивает плотность тела и может подчеркнуть сладость, но при слишком мелком растёт риск горечи.
- о **Более крупный помол** — ускоряет экстракцию, может подчеркнуть кислотность, но при слишком крупном возможна высокая кислотность.

На размер помола влияют внешние факторы, такие как влажность и температура. В сырую погоду кофе может слегка набухать, требуя немного более крупного помола.



УРОК 4:

Корректировки температуры

Большинство заваривают эспрессо при $\sim 92-94^{\circ}\text{C}$, но небольшие изменения температуры могут менять вкус:

- о **Более низкие температуры** ($90-91^{\circ}\text{C}$) смягчают резкую кислотность и делают эспрессо более гладким.
- о **Более высокие температуры** ($94-96^{\circ}\text{C}$) усиливают тело и сладость, но при перегреве возрастает риск горечи.

Учтите: тёмные обжарки часто лучше раскрываются при более низких температурах, чтобы не извлекать горькие соединения слишком быстро.

Диагностика недо- и переэкстракции

- о **Признаки недоэкстракции:** кислинка, водянистое тело, резкая кислотность, недостаток сладости.

Причины: слишком крупный помол, слишком низкое соотношение напитка к дозе (кисло), слишком высокое соотношение (водянистый), слишком низкая температура воды, слишком быстрый пролив.

Исправление: сделать помол мельче, слегка увеличить дозу, повысить температуру заваривания.

- о **Признаки переэкстракции:** горечь, сухость на послевкусии, «пустота» во вкусе, жёсткое послевкусие.

Причины: слишком мелкий помол, слишком высокое соотношение напитка к дозе, слишком высокая температура воды, слишком медленный шот.

Исправление: сделать помол крупнее, немного снизить дозу, понизить температуру заваривания.



SYSTEMA COFFEE

ДОМАШНЯЯ РАБОТА

ПРОДВИНУТАЯ НАСТРОЙКА РЕЦЕПТА

- o Выберите кофе, который вы ещё не заваривали.
- o Начните со своего базового рецепта (например, 18г в корзине, 36г на выходе, 28 секунд).
- o Попробуйте и оцените: вкус сбалансирован, слишком кислый или слишком горький?
- o Корректируйте только одну переменную за раз и попробуйте еще раз.
- o Записывайте изменения и результаты в журнале заваривания.

