

УРОК 3: ОСНОВЫ ОБЖАРКИ И СВЕЖЕСТЬ КОФЕ

Что такое обжарка?

Обжарка — это контролируемое нагревание зелёного кофе для развития аромата, цвета и вкуса. Во время нагрева происходят сложные химические реакции (в том числе реакции Майяра и карамелизация), которые «раскрывают» кофе.

ОСНОВНЫЕ ФАЗЫ ОБЖАРКИ:

СУШКА

Цель — испарить влагу из зелёного зерна и подготовить его к равномерным реакциям

Сенсорика: ещё нет ярких «жареных» ароматов, зёрна светло-зелёные → желтоватые

Контроль: слишком быстрая сушка = риск сырости внутри; слишком медленная — трава/бобовые ноты

РЕАКЦИЯ МАЙЯРА

Белки и сахара вступают в реакцию Майяра, появляется «поджаристый» аромат, зёрна становятся коричневыми

Накапливаются предшественники вкуса и сладости, растёт внутреннее давление

Контроль: ровная подача тепла даёт чистый профиль; перегрев и «залом» RoR — риск жёсткой горечи и гари

ПЕРВЫЙ КРЭК → ФАЗА РАЗВИТИЯ

Когда давление пара и газов внутри зерна превышает прочность оболочки, слышим «клики» — первый крэк. С этого момента начинается фаза развития чашки

Длительность и тепло в этой фазе формируют баланс кислотности, сладости, тела и послевкусия

Слишком короткая фаза — резкая кислотность и «недоэкстрагированность» вкуса; слишком длинная — уходит кислотность, растёт горечь и «жареность»

3 УРОК:

СТЕПЕНИ ОБЖАРКИ И ВКУСОВОЙ ПРОФИЛЬ:

СВЕТЛАЯ	СРЕДНЯЯ	ТЁМНАЯ
Выше кислотность, больше цветочно-ягодных нот, ясность терруара; тело легче Хорошо для фильтра и современного эспрессо	Баланс кислотности и сладости, больше карамели/ореха, тело плотнее Универсальный выбор	Низкая кислотность, высокая горечь/дым/шоколад, плотное тело Прощает экстракцию, но скрывает терруар

Свежесть и дегазация

- о После обжарки кофе выделяет CO₂. Для эспрессо часто лучше 7–14 дней после обжарки, для фильтра — 3–10 дней (зависит от стиля).
- о Слишком «свежий» кофе даёт нестабильную экстракцию и вспучивание; слишком «старый» — плоский вкус и короткое послевкусие.
- о Хранение: герметично, прохладно, без света. Избегайте влажности и резких перепадов температуры.

Что важно запомнить бариста

- о Обжарка — это «язык», на котором обжарщик общается с вами. Читая степень и стиль обжарки, корректируйте помол, температуру, соотношение и время.
- о Записывайте параметры: они помогают стабилизировать результат и быстро адаптироваться к новой партии.

ДОМАШНЕЕ ЗАДАНИЕ

1. Посмотрите дату обжарки на своём пакете кофе.
2. Заварите кофе и спросите себя:
 - о Вкус яркий, сладкий, горький или плоский?
 - о Кажется, что он слишком свежий, в самый раз или несвежий?
3. **Бонус:** если у вас есть зёрна разных степеней обжарки, сравните их. Обратите внимание на цвет, аромат и вкус.

Запишите свои наблюдения и отметьте, как обжарка влияет на вкус, текстуру и даже настройки помола.