

УРОК 5: БАЗОВЫЕ НАСТРОЙКИ КОФЕМАШИНЫ И КОФЕМОЛКИ

Каждая эспрессо-машина, будь то маленькая домашняя или профессиональная многогруппная, имеет похожие компоненты:

- о **Группы** — место, куда фиксируется портафильтр; вода равномерно распределяется по таблетке кофе.
- о **Портафильтр и корзина** — «ручка» и сито, куда засыпается молотый кофе. Геометрия корзины влияет на поток и сопротивление.
- о **Бойлер / теплообменники** — нагревают воду и поддерживают стабильную температуру. В машинах с независимыми бойлерами можно отдельно управлять завариванием и паром.
- о **Помпа** — создаёт давление, обычно около 9 бар для экстракции.
- о **PID/термостаты/датчики** — контролируют температуру воды; стабильность даёт повторяемость.
- о **Паровая система** — для взбивания молока; отдельный контур с более высокой температурой/давлением.
- о **Трёхходовой клапан** — сбрасывает давление после пролива и держит группу сухой.

Совет: всегда предварительно прогревайте портафильтр и чашку. Холодный металл или керамика могут снизить температуру эспрессо и «заглушить» вкус.

5 УРОК

ОСНОВЫ КОФЕМОЛКИ

Кофемолка не менее важна, так как она определяет, насколько быстро вода проходит через кофе, а значит, и вкус эспрессо.

- о **Бункер:** хранит кофейные зёрна; держите его закрытым, чтобы защитить зёрна от света и воздуха.
- о **Жернова:** плоские или конические диски, которые дробят зёрна на равномерные частицы. Они задают распределение частиц. Мельче помол → выше сопротивление и экстракция; крупнее → меньше сопротивление.
- о **Дозатор:** место, откуда выходит молотый кофе. Держите его чистым, чтобы несвежий кофе не смешивался со свежим.
- о **Кольцо или регулятор помола:** позволяет контролировать размер помола — от крупного (для быстрого пролива) до мелкого (для замедленного пролива). Малейшие изменения сильно влияют на результат.

Совет: молите только то количество кофе, которое нужно для конкретного шота, чтобы сохранить свежесть.

Предварительно смолотый кофе теряет вкус, иногда буквально за минуты.

5 УРОК

РЕЦЕПТ ЭСПРЕССО

Эспрессо — это баланс трёх параметров:

- о **Доза:** вес сухого кофе в корзине (например, 18г).
- о **Выход:** вес жидкого эспрессо в чашке (например, 36г для двойного шота).
- о **Время:** общее время экстракции, обычно 25–30 секунд для сбалансированного шота.

Если шот получается кислым и водянистым — он недоэкстрагирован, попробуйте более мелкий помол.

Если горький и жёсткий — переэкстрагирован, сделайте помол крупнее.

5 УРОК

КЛЮЧЕВЫЕ ТЕХНИЧЕСКИЕ ШАГИ И ЗАЧЕМ ОНИ НУЖНЫ

- о **Промывка:** прочистите группу, чтобы удалить старый кофе и стабилизировать температуру.
- о **Равномерное распределение:** предотвращает прохождение воды через менее плотные участки.
- о **Точная доза:** весы гарантируют, что каждый шот распределится одинаково.
- о **Темперовка твёрдая и ровная:** создаёт равномерное сопротивление потоку воды.
- о **Чистый и сухой портафильтр:** остаточная влага может вызвать неравномерную экстракцию.
- о **Вставить и зафиксировать:** поворотом закрепите в группе.
- о **Остановить вовремя:** завершите пролив, когда достигнут выход/время, чтобы избежать переэкстракции.

ДОМАШНЕЕ ЗАДАНИЕ

- Если у вас есть предсмолотый кофе: потренируйтесь распределять и темперовать равномерно.

- Если у вас есть кофемолка: меняйте размер помола и отмечайте, как меняется время экстракции.

Ведите журнал с параметрами дозы, выхода и времени — это будет ваш «дневник эспрессо».