

УРОК 4А

Даже если у вас идеальный рецепт, плохая подготовка кофейной таблетки может всё испортить.

Неравномерное распределение, комки или пустоты в кофейной таблетке приводят к образованию каналов, из-за чего один шот получается потрясающим, а следующий — совсем неудачным.



УРОК 4А

Почему стабильность рабочего процесса важна?

Эспрессо невероятно чувствителен к тому, как кофе распределен внутри корзины. Непоследовательная подготовка может привести к разным вещам.

Первое — это образование каналов: вода находит пустые места и экстрагирует неравномерно.

Второе — скачки вкуса: кислый в одном шоте, горький в следующем.

Третье — потраченный впустую кофе: вы не можете повторить результат.



УРОК 4А

Сравним распространённые методы. Сначала — сравнение инструментов.

Разравниватель против отсутствия разравнивателя.

- С разравнивателем вы можете создать идеально плоскую, ровную поверхность перед темперовкой. Это уменьшает неравномерную плотность.
- Без разравнивателя всё полностью зависит от ручного распределения бариста. Это даёт больший разброс распределения или количества кофе.

Теперь — «попробуйте» разницу:

шоты с разравнивателем обычно более стабильны по телу и чистоте вкуса.



УРОК 4А

Использование инструмента WDT против отсутствия WDT.

- WDT разбивает комки и равномерно распределяет кофе, особенно полезно для светлой обжарки и одиночной дозировки.
- Без WDT комки остаются, что ведёт к неравномерному потоку и микро-каналированию.

Теперь — «попробуйте» разницу: шоты с WDT часто показывают большую сладость, баланс и меньше каналов в таблетке, что сопровождается кислым и горьким вкусами.



УРОК 4А

Постукивание по портафильтру против отсутствия постукивания.

- При постукивании вы мягко осаживаете молотый кофе на место и снижаете большие воздушные зазоры. Хотя это не разбивает комки так эффективно, как WDT-инструмент.
- Без постукивания кофе может лежать неравномерно, и есть риск образования каналов, особенно когда он утрамбован.



ДОМАШНЯЯ РАБОТА

Выберите один кофе и один рецепт.

Например, 18 грамм в корзине, 36 грамм на выходе за 28 секунд.

Затем выполните следующее сравнение, сохраняя все остальные переменные постоянными:

Первое — WDT против отсутствия WDT. Сварите один шот с WDT, затем один без. Оцените сладость, баланс и чистоту.

Второе — разравниватель против отсутствия разравнивателя. Сварите один шот с разравнивателем, затем один без. Оцените тело, равномерность и послевкусие.

Третье — сравните постукивание против отсутствия постукивания. Сварите один шот, где вы мягко постукиваете по портафильтру, чтобы осадить кофейные частицы, и затем один — без постукивания вообще. Оцените стабильность, образование каналов и баланс.

После каждого эксперимента запишите свои наблюдения в журнал. Отмечайте различия во вкусе, теле и воспроизводимости. Со временем вы увидите чёткие шаблоны того, как инструменты улучшают рабочий процесс.