

BARISTAENS TJEKLISTE

Filter, Aeropress, Stempel, Syphon, Moka

11 TIPS

TIL BEDRE KAFFE
HER OG NU

HIPSTERKAFFE



BARISTAENS TJEKLISTE

Filter, Aeropress, Stempel, Syphon, Moka



FØR BRYGNING

- 1: Køb single origin
- 2: Gå altid efter friskristet kaffe
- 3: Eventuelt bør du riste selv

UNDER BRYGNING

- 4: Det gyldne mål: 66 gram kaffe til 1l vand
- 5: Kværn selv – højst et kvarter før brygning
- 6: Brug 92-94 grader varmt vand
- 7: Bryg på en digital køkkenvægt
- 8: Husk kvalitetsvand. Ingen bismag!

EFTER BRYGNING

- 9: Server i range server
- 10: Lad kaffen køle ned til 40-60 grader
- 11: Evaluér og juster – gå tilbage til punkt 5.

FØR BRYGNING

Hvis du vil lave god kaffe er det ene element, som du ikke kan gå på kompromis med kaffebønnerne. De skal være af høj kvalitet. En god tommelfingerregel er, at du bør gå efter single origin. Undgå de blandede kaffer fra hylderne i Kvickly og gå i stedet efter bønner, som kommer fra en enkelt farm eller region. Ligeså stille vil du lære, at der er forskel på bønnerne fra Afrika, Asien og Latinamerika. Hvis du vil have de bedste bønner, så køb fra anerkendte risterier.

Kaffen skal også være ristet for nylig. Det er debat om præcist, hvor grænsen går. Nogle ristere mener, at kaffe kan holde sig frisk i op til to måneder, mens andre sætter grænsen ved to uger. Hvis du vil være sikker på at få de klareste nuancer frem i kaffen, så skal den drikkes mellem tre dage og tre uger efter ristning er vores bud.

Det kan lyde som ekstremt nørderi at riste sin egen kaffe, men der er faktisk mange fordele ved det. Grønne, uristede kaffebønner koster halvdelen af ristede bønner. Du er også altid sikret frisk kaffe. Du behøver ikke investere i en dyr maskine. Du kan også sagtens riste i din ovn eller købe en popcorn-maskine til et par hundrede kroner. Når du selv begynder at riste, vil du også meget hurtigere opdage, hvordan ristegraden påvirker smagen.

Vi har en anden kedelig nyhed – du bliver nødt til at droppe mælk i din kaffe, hvis du vil udforske hele smagsuniverset, som specialkaffe tilbyder. Du blander heller ikke Ribena eller andet stads i din rødvin. Med forarbejdet på plads kan vi gå videre til bryggeprocessen.

UNDER BRYGNING

De fleste kaffeopskrifter peger i den lave ende på 60 gram til 1000 gram vand som den optimale ratio og i den højere ende 70 gram. Hipsterkaffe anbefaler at ligge et sted midt i mellem og gå efter 66 gram pr 1000 gram vand. Dette mål er også kendt som 1 : 15.

Det er næsten altid en god ratio til alt andet end espresso (nogle moderne Aeropress-opskrifter sigter ligeledes efter en ratio nærmere 1 : 10). Bemærk, at der er tale om vandvægt FØR brygning. Fordi kaffen vil absorbere noget vand vil den reelle mængde blive en smule mindre.

Det er en god idé at memorere nogle tabeller, så du altid let kan ramme den perfekte kafferatio. Her er 1 : 15 oversat til typiske mål:

Det gyldne mål – 1:15

1000 gram vand = 66 gram kaffe

500 gram vand = 33 gram kaffe

15 gram kaffe = 225 gram vand

20 gram kaffe = 300 gram vand

26,6 gram kaffe = 400 gram vand

Temperatur

Bryg altid kaffe ved en temperatur mellem 92-94 grader. Køb et billigt digitalt termometer og gør det til en vane at bruge det.

Aeroress er lidt af en undtagelse. De seneste års verdensmestre haft held til at brygge ved 80 grader. Aeropress-opskrifter kan som nævnt ovenfor adskille sig en del.



Kaffekværn

En kaffekværn er et essentielt stykke udstyr for alle kaffedrikkere, som er bare en smule seriøse. Og her har vi både en god og en dårlig nyhed. En af de mest populære kværne herhjemme – den lille buttede blender-kværn med knive, der bare kører rundt – er et no-go, når det kommer til specialkaffe. Den gode nyhed er, at en håndkværn som eksempelvis Hario Slim er næsten lige så billig og helt udmærket til eksempelvis filterkaffe. Se eventuelt vores store test af en række af markedets bedste kaffekværne, hvis du vil vide mere.

Vand

Et meget enkelt trick, hvis du med ét slag vil gøre din kaffe langt bedre, er at droppe det ofte meget kalkholdige vand i de danske vandhaner. Selv en billig flaskevand vil gøre din kaffe langt bedre. The Coffee Collective har lavet flere tests af det optimale vand, og de anbefaler, at man går efter vand med et (bi)karbonatindhold på under 50 ppm. Men allerede med de fleste typer flaskevand er du nået meget langt. En filterkande fra mærket Brita, der kan rense hane-vand, er dog en ligeså god løsning.

Vægt

Du bør altid bruge en vægt, når du brygger kaffe. Øjemål snyder. Brug vægten før, men også mens du brygger, så du kan måle og veje alt. De fleste har en digital køkkenvægt, så det er et let trick at implementere i din kaffe-rutine.



EFTER BRYGNING

Servér kaffen rigtigt

Temperatur og præsentation spiller ligesom med vin en vigtig rolle. Kaffe brygges bedst ved en temperatur mellem 92-94 grader, men smager bedst omkring 40-60 grader. Derfor er det en stor fejl at brygge direkte ned i en kop.. Bryg hellere i en kande – eventuelt én af de såkaldte range servers, som Hario og Kalita fremstiller, så temperaturen falder inden indtagelse. Hæld en lille smule kaffe op ad gangen i et mindre glas med en bred top.

Evaluer og juster

Selv om du følger denne guide til punkt og prikke vil der måske være noget, som kan forbedres ved din kaffe.

Hvis din kaffe smager tyndt eller uinteressant er den kværnet for groft eller også er bryningstiden for hurtig. Hvis kaffen smager surt, bittert eller besk er det tegn på overekstraktion. Mal din kaffe grovere eller bryg hurtigere.

De fleste, der brygger derhjemme bruger metoder som filter, stempelkande, aeropress eller moka-kande. Særligt inden for Aeropress og filtre som Hario V60 og Kalita Wave findes der meget frit tilgængeligt materiale om opskrifter og best practice. Lav derfor lidt research, så du behersker din metode bedre. Ved at ændre teknik og ekstraktion, kan man typisk fremhæve elementer som sødme, syrlighed og krop. Din bryggeteknik bør også afstemmes efter din bønne.

OM TJEKLISTEN

Målet med denne guide er at give dig en enkel step-by-step guide til, hvordan du laver god kaffe.

Jeg har været kaffegal næsten så længe, jeg kan huske. For cirka et årti siden begyndte jeg at riste derhjemme i ovnen. I dag kender jeg en masse mennesker i kaffeverden. Lige fra ristere og baristaer til kaffebønder, Q-graders og caféejere. Jeg har besøgt kaffefarme, deltaget i risteworkshops, konkurrencer, konferencer og cuppings. Jeg har interviewet stjernebaristaer og kaffe-eksperter. Med andre ord har jeg nørdet igennem.

Jeg har desuden skrevet om kaffe for medier som Politiken, amerikanske Sprudge foruden mit eget kaffe-site.

Al den viden prøver jeg at give videre gennem denne guide. Det kan lyde simpelt, men disse trin er essensen af, hvad jeg har lært efter at have været kaffegal en stor del af mit liv. Jeg ville ønske nogen havde givet mig denne guide for lang tid siden.

Har du spørgsmål eller kommentarer? Så tøv ikke og send en mail til admin@hipsterkaffe.dk.

Venlig hilsen

Asser Bøggild Christensen, stifter af Hipsterkaffe