

# О сортах кофе и методах приготовления

Сейчас коротко пробежусь по основным характеристикам спешелти кофе и как его готовить.

**Дисклеймер:** я не профессиональный бариста и не обжарщик, и большая часть нижеизлагающейся информации мои личные наблюдения и ощущения. Если вы хотите узнать индустрию кофе более глубоко, советую поискать статьи в Интернете, которые подробно раскрывают все детали

## Методы приготовления

Я не буду вдаваться в все-все-все сотни способов, расскажу о 4 самых частых:

- эспрессо-машина
- гейзерная кофеварка
- турка или джезве
- пурвер или капельная кофеварка

**В эспрессо** кофе варится в среднем 30 секунд, вода температуры 93-98 градусов под давлением проходит через кофе мелкого помола. Из 20 грамм зерен получается 40 мл напитка (в среднем). Напиток очень насыщенный, вкус чаще всего резкий, и если вы никогда не пробовали эспрессо, но решите его попробовать, вы удивитесь, как люди такое вообще пьют. Но, тем не менее, эспрессо бывает вкусный и к тому же на эспрессо готовятся все напитки вроде рафа или капучино.

**Гейзерная кофеварка** можно сказать аналог эспрессо машины в домашних условиях. Кофе получается насыщенный, но чуть меньше, чем из эспрессо-машины. Кипящая вода в виде пара проходит через отсек с кофе тонкого помола и занимает это все около 4 минут. Где-то 30-40 грамм кофе и 150 мл на выходе.

**Турка или джезва** – миниковшик для кофе конусовидной формы. В турке кофе готовят разного помола, и вообще, турка это очень разнообразно. Обычные люди вытворяют с туркой что хотят, но обычно средний помол и готовят до закипания воды. Где-то грамм 10 на 150 мл, получается крепко, но не сильно.

**Пуровер** дает самый легкий кофе. Крупный помол, 20 грамм на 250 мл воды. Готовится легко: кофе засыпается в специальную воронку с фильтром и затем туда с определенными промежутками вливается определенное количество воды. Занимает минут 5. В капельной кофеварке все тоже самое, но это уже делает машина, а не бариста. Получается достаточно легкий напиток, который очень сильно может во вкусе варьироваться от сладкого до горького.

# Характеристики кофе

Есть 4 метрики в мире кофе:

- обжарка
- страна происхождения
- обработка
- сам сорт или местность произрастания

## Обжарка

Кофе обжаривают для того, чтобы у него проявился этот типичный кофейный вкус, зеленый кофе им не обладает. Обжарка бывает темной, средней, и светлой.

**Темная обжарка** используется для эспрессо, гейзерной кофеварки. Темная обжарка чаще всего дает шоколадный вкус с горчинкой.

**Средняя обжарка** самая распространенная. Используется везде, вкус может сильно варьироваться от сладкого до кислого, короче, тут просто очень-очень много разных вкусовых описаний наблюдается.

**Светлая обжарка** дает легкий вкус, чаще кислинку фруктовую. Используется для пуровера и капельной кофеварки, так как в этих методах приготовления кофе варится дольше всего и успевает вымыться больше всех элементов из кофейного зерна

## Страна происхождения

Сейчас расскажу о кофе из тех стран, что я пробовала. Я не гонялась за количеством сортов кофе, который я дегустировала, поэтому их всего 4.

### Бразилия

Кофе из Бразилии у меня и у большинства ассоциируется с кислинкой, фруктами, нечто таким средним, потому что Бразилия очень распространена и ее вкус не является чем-то

необычным для всех людей, кислотность от высокой до средней.

## Колумбия

Колумбия – мой фаворит. Она сладкая, кислотность низкая, и очень мягкая. Тем не менее, от сорта к сорту она может меняться.

## Куба

Куба Кубой и есть: чувствуется табачные ноты, такие вот сигары, пряность. Особо Кубу я не дегустировала, но в целом она мне нравится, Кислотность больше низкая, чем средняя.

## Эфиопия

Эфиопия для меня нечто среднее между кислой Бразилией и сладкой Колумбией. В зависимости от сорта сильно варьируется, но в целом тенденция такая: фруктовые ноты, средняя кислотность.

# Обработка

Обработок невероятное количество, я их поделю на три типа, и напишу примерные характеристики каждого из них.

Обработка это то, как кофейные ягоды обрабатывают, чтобы достать из мякоти зерна. То есть разные способы избавиться от мякоти))

## Мытая обработка

Замачивают зерна в воде, затем спустя некоторое время активно перемешивают ягоды, и мякоть отваливается от зерна, это если грубо говорить)) Зерна в такой обработке чаще кислые, чем сладкие.

## Натуральная или сухая обработка

Ягоды высушивают на солнце (чаще всего), затем отшелушивают высохшую мякоть от зерна. Получается сладко, так как сахара из мякоти остаются в зерне

## Все остальное

Сюда входят всякие разные методы, когда сначала замачивают, но оставляют только мякоть, когда замачивают, но оставляют только следующий слой после мякоти, когда подсушивают, затем смывают, и тп, и тд.

Короче, тут очень очень много методов, и из-за этого вкус может сильно варьироваться. Но что точно, так это то, что такой сладости, как у сухой обработки вот эти промежуточные методы точно не добьются.

## Сам сорт кофе и регион его произрастания

Страна происхождения кофе влияет на общие тенденции во вкусе, а вот отдельные регионы произрастания влияют на детали. Также есть всякие подвиды кофейных деревьев, что тоже влияет на вкус.

Регион или сорт – это то, что идет после страны в название кофе: Бразилия *Сантос*, Эфиопия *Иргачифф*, Никарагуа *Марагоджип* и так далее.

Здесь я не могу написать ничего конкретного, поскольку регионов и сортов очень-очень много для каждой страны, и ну у меня недостаточно опыта, чтобы что-то тут написать.

## Выводы и как с этим выбирать кофе

Я дала вам совсем чуть-чуть информации, которая в мире кофе существует, и с ее помощью вы сможете немного ориентироваться в мире кофе, если, допустим, решите сменить сорт, который обычно пьете)) Пили вы там 3 года Бразилию, захотелось чего-то другого, оп, взяли Кубу или Колумбию, не понравилось, недостаточно кисло, взяли Эфиопию.

Еще хочу сказать, что мир кофе реально сложный, и требуется действительно большая база знаний, чтобы профессионально разбираться во всех аспектах кофе. Для бытового уровня достаточно тех знаний, что я написала.

**Главное, что стоит уяснить: если вам нравится кофе, который вы пьете, это прекрасно, и вам совершенно незачем искать новый сорт или способ приготовления.**

Автор **заметки**: Ира Bluedog

---

Revision #2

Created 21 October 2023 17:11:40 by matvey033

Updated 22 January 2024 07:47:13 by Тимур