

Idealny smak małej czarnej zależy od temperatury parzenia



Opis wskazówki

Smak kawy zależy od bardzo wielu czynników: gatunku i miejsca pochodzenia, sposobu palenia, odpowiedniego przechowywania, mielenia ziaren tuż przed zaparzeniem, sposobu parzenia oraz jakości i temperatury wody. Zbyt niska temperatura zwiększa kwasowość naparu – wrzątek odbiera smakowi kawy subtelne nuty, pozostawia gorzką dominantę. Najlepsze efekty daje zaparzenie kawy wodą o temperaturze z przedziału 88-95 °C. Niezwykle ważne jest też, aby unikać wahań temperatury w czasie całego procesu.

Optymalne warunki parzenia kawy można zapewnić przy użyciu różnych „domowych” sposobów, np. używając termometrów. Jednak najprostszym i najpewniejszym rozwiązaniem dla kawoszy jest korzystanie z ekspresu ciśnieniowego marki Bosch z systemem SensoFlow. Ekspres precyzyjnie kontroluje temperaturę parzenia, utrzymując ją na stałym poziomie 90-95 °C. W efekcie za każdym razem otrzymujemy mocną, aromatyczną i obdarzoną subtelnym smakiem kawę.