



19.09.2014

Smagsekspert hos Robert Paulig Roastery vejleder om, hvorledes kaffe laves og opbevares rigtigt

Det er meget enkelt at fremstille kaffe, skulle man tro, men i virkeligheden er kaffens vej fra bønner til koppen temmelig kompliceret. Der er fem forhold, der påvirker kaffens endelige smag: ristningsgrad, formalingsgrad, ekstraheringstid, vandets temperatur samt korrekt opbevaring, siger Kim Hilden, Robert Paulig Roasterys smagsekspert.

Før ekstrahering skal kaffen ristes og formales. Ristningen har meget stor indflydelse på kaffens smag. Des lysere bønner ristes, des mere syrlig og frugtagtig bliver den færdige drik. Mørkristet kaffe har således en blødere smag end lysristet kaffe, selv om en for mørk ristning gør, at alle kaffesorter smager ens. Det vil sige, at en lys ristning gør, at kaffen i højere grad får den respektive kaffesorts karakteristisk smag.

Efter ristningen formales kaffen. Hvis formalingen er for grov, løber vandet for hurtigt gennem kaffen, så aromaerne ikke når at ekstrahere i vandet. Så bliver kaffen for tynd og får en spids smag. En for fin formaling igen giver en brændt, bitter og kraftig smag, for så løber kaffen for langsomt igennem og det varme vand når at brænde kaffen.

Når ristning og formaling af bønner er gjort ordentligt, kan kaffens smag stadig ændres med ekstraheringstiden. I starten af ekstraheringen frigøres kaffen for syrlighed eller frugtagtighed, hvorefter drikken får en smag, der minder om chokolade og nødder. Hvis ekstraheringen fortsættes endnu længere, frigøres den bitre smag af kaffen til selve drikken. Derfor er den optimale ekstraheringstid ved for eksempel fremstilling af espresso på 20-30 sekunder. Hvis ekstraheringen sker hurtigere, vil kaffen mangle den søde smag. Hvis ekstraheringen til gengæld varer over 30 sekunder, bliver kaffen bitter. Denne logik gælder også for mindre kaffemaskiner og kaffeautomater.

Også vandtemperaturen har indflydelse på, hvordan den færdige kaffe smager. Den optimale temperatur er på 92-96°C. Ved en lavere temperatur end denne frigøres kaffens aromaer ikke tilstrækkelig effektivt og kaffen bliver bitter, hvis vandet er for varmt.

For at garantere det bedst mulige slutresultat skal kaffen også opbevares rigtigt. Kaffe indeholder en stor mængde forskellige aromaer og plantefedt. Hvis kaffen ikke opbevares rigtigt, mister den sin smag og fedtet i den bliver harsk. Hele kaffebønner er nemmere at opbevare end formalet kaffe, så man bør kun male bønner efter behov.

Uanset om der er tale om kaffebønner eller formalet kaffe, skal kaffen opbevares på et tørt, mørkt og køligt sted. På den måde bevares kaffens aromaer bedst og fedtet bliver ikke harsk så hurtigt. Især solskin ødelægger kaffen meget hurtigt. Når du åbner en pakke kaffe, kan det ikke betale sig at hælde den over i en anden beholder, for så kan den blive syrlig. Kaffen bør bevares i sin oprindelige emballage, der lukkes og

THE WATER & COFFEE COMPANY

ØST EDEN SPRINGS (DENMARK) A/S • Stamholmen 165, DK-2650 Hvidovre • Kundeservice: 80 30 40 40 • Fax: 43 42 42 24 • CVR nr: 81 85 29 28
VEST EDEN SPRINGS (DENMARK) A/S • Erhvervsparken 4, Ølholm, DK-7160 Tørring • Kundeservice: 80 30 40 40 • Fax: 75 26 16 71 • www.edensprings.dk





lægges i for eksempel en lufttæt dåse.

Eden Springs (www.edensprings.dk) er den førende serviceleverandør af drikkeløsninger til virksomheder i Europa og Danmark. Produktudvalgets fundament til arbejdspladsen er kildevandskølere, drikkevandskølere, kaffemaskiner samt kaffeprodukter. Eden har over 2000 ansatte rundt omkring i Europa. I Danmark har virksomheden mere end 6 000 kunder. Eden Springs har hovedkvarter i Schweiz, og de danske kontorer ligger i hhv. Hvidovre og Tørring.

THE WATER & COFFEE COMPANY

ØST EDEN SPRINGS (DENMARK) A/S • Stamholmen 165, DK-2650 Hvidovre • Kundeservice: 80 30 40 40 • Fax: 43 42 42 24 • CVR nr: 8185 29 28
VEST EDEN SPRINGS (DENMARK) A/S • Erhvervsparcken 4, Ølholm, DK-7160 Tørring • Kundeservice: 80 30 40 40 • Fax: 75 26 16 71 • www.edensprings.dk

