

- |   |                    |
|---|--------------------|
| 1 | PERFEKTNÉ ESPRESSO |
| 2 | KÁVA / MLYNČEK     |
| 3 | VODA               |



*Má farbu tmavej noci, chuť plnú aróm, zamatovo hladkú textúru, mierne kyslú chuť a po vypití, s doznievajúcou mierne horkou chuťou.*



**1 Kávovar**

Kávovar je najdôležitejšou súčasťou pri príprave kvalitného espressa. Konštrukcia kávovaru je dôležitá najmä v dvoch častiach

1. Volumetrická pumpa:udržiava tlak 9 barov v celom systéme kávovaru
2. Teplota: voda pretekajúca hlavou cez kávu je 88°C ±2°C
  - Teplota nad 88°C - káva má prepálenú arómu a chuť, tmavú penu, ktorá okamžite zmizne a má veľké bubliny v pene.
  - Teplota pod 88°C - káva je slabá ,mdlá a bez charakteristickej chuti espressa , pena je bledá, riedka a rýchlo sa stráca.



**2 Voda**

Voda je podstatná časť espressa z toho dôvodu by mala byť jej vyváženou súčasťou Miera obsahu vápnika,magnézia a ostatných minerálov, spôsobuje kryštalizáciu spôsobenú katalizáciou počas ohrievania výhrevným telesom. Existuje špecifický test na detekciu prítomnosti vápnika a magnézia obsiahnutého vo vode. Týmto testom sa stanovuje tvrdosť vody. Efektívnou úpravou vody dosiahneme požadovanú kvalitu espressa (jej kvalita a chuť) a taktiež nezanedbateľne znižujeme prevádzkové a servisné náklady.



**3 Káva**

V pražiarňach kávy vyberajú kávové zrná podľa pôvodu (krajinu v ktorej bola dopestovaná) a druhu (arabica a robusta) , tak aby bola zabezpečená charakteristická chuť jednotlivého produktu. Praženie kávy sa je možné robiť dvomi spôsobmi: jemné praženie a tmavé praženie
 

- jemné praženie :viacej kyslosti a menej horkosti
- jemné praženie :viacej horkosti a menej kyslosti

 Káva je následno balená bez prístupu kyslíku do balení plnených dusíkom.



**4 Mlynček na kávu**

Má podstatný význam pri príprave espressa. kvalitný mlynček určuje kvalitu mletia kávových zrn.Káva má byť rovnomerne pomletá a utlačená tak, aby čas tečenie jednej šálky espressa bol 25 sekúnd.
 

- Káva je namletá na jemno - čas tečenia sa predlži, káva má tmavú nestálu farbu a pena je horká.
- Káva je namletá na hrubo - čas tečenia sa zkráti, káva má svetlú nestálu penu , espresso je slabé a nevýrazné.

 Odporúčané mletie priamo do páky(M5D), pri ktorom „nestihne“ mletá káva absorbovať do seba vzdušnú vlhkosť.



**5 Šálka**

Podávanie espressa je umenie samo o sebe. Nemalo by byť brané na ľahkú váhu. Použite vhodnú šálku z kameniny alebo porcelánu, s hrúbkou minimálne 3mm , výškou 5-6 cm a s priemerom max 5 cm. Šálky s objemom max 70ml by mali byť ohriate na min.+40°C. Na ohrievanie využívame hornú časť kávovaru prekrytú utierkou. Šálka by nemala byť plnená po okraj z estetického a aj praktického dôvodu.

**6 Čistenie**

Len na vyčistenom stroji pripravíme to najlepšie espresso.

- Denne čistíme na kávovare: hlavu (TERSONET), páku , parné trisky a odkvapovú misku.
- Raz týždenne čistíme násypník a dávkovaciu nádobu mlynčeka

*Má farbu tmavej noci,  
chuť plnú aróm,  
zamatovo hladkú  
textúru, mierne kyslú  
chuť a po vypití ,s  
doznievajúcou mierne  
horkou chuťou.*

1	PERFEKTNÉ ESPRESSO
2	KÁVA / MLYNČEK
3	VODA



## 1 Káva

Káva sa produkuje v 42 dvoch krajinách okolo rovníka.  
Je produkovaná v dvoch odrodách: arabica a robusta.  
S rôznymi charakteristikami podľa produkčnej oblasti.

### Mletie kávy

Pomletú kávu na kvalitnom mlynčeku je potrebné čo v najkratšom čase zpracovať na espresso. Nepoužívať kávu namletú vo výrobe. Mletá káva má nevýhodu, že pri kontakte so vzduchom 1000 krát rýchlejšie dochádza k oxidácii s olejmi obsiahnutými v káve. Toto spôsobuje znehodnotenie chuti (stuchnutosť)

### Kávové zrná

Zrnkovú kávu v originálnom neotvorenom balení je možné skladovať až 2 roky. Otvorenú zrnkovú kávu je potrebné skladovať na suchom a tmavom mieste v uzatvorenej nádobe.

### Druh kávy

	Arabica	Robusta
Tvar zrna	Ploché, dlhé	Malé okrúhle
Farba	Červenkastá, lesklá	tmavá, lesklá
Štruktúra	Homogénna, jemná	Plná,
Obsah kofeínu	1,1 – 1,7%	2,0 – 4,5%
Hustota	Ľahká	Plná
Vôňa	Veľmi výrazná, ľahká	Slabá, zemitá
Chuť	Mäkká , jemne kyslá	Jemne horká

### Typ praženia

Praženie	Svetlé	Tmavé
Kvalita chuti	Viac kyslosti, menej horkosti	Menej kyslosti , viac horkosti

## 2 Mletie kávy

### Dávka kávy

Optimálna dávka mletej kávy je 7g na 6-8cl vody

### Mletie kávy

Káva musí byť pomletá rovnomerne. Kompaktný povrch dostatočne utlačenej (cca 20kg) mletej kávy je zárukou dobrého espressa. Mlynček nastavujeme tak aby čas prípravy espressa bol 25 sekúnd.

- Káva je namletá na jemno - čas tečenia sa predĺži, káva má tmavú nestálu farbu a pena je horká.
- Káva je namletá na hrubo - čas tečenia sa zkráti, káva má svetlú nestálu penu , espresso je slabé a nevýrazné.



### Mlecie kamene

Poznáme dva typy mlecích kameňov:

- priame - najbežnejšie používané
  - konusové – drahšie sú efektívnejšie , pracujú pri nižšej rýchlosti, tým neohrievajú zrna pri mletí
- Kvalitu namletej kávy určuje rýchlosť mletia a vzdialenosť medzi mlecími kameňmi

### Frekvencia výmen mlecích kameňov

Kg za týždeň	5kg	10kg	15kg	20kg	30kg
Výmena kameňov	24mes.	12mes.	9mes.	6mes.	4mes.

Životnosť mlecích kameňov je u priamych kameňov 400kg a u konusových 1200kg.

### Údržba

Násypku musíme umývať horúcou vodou minimálne jeden krát do týždňa aby zmizli stopy oleja , ktorý obsahujú kávové zrná. Z oxidovaný olej spôsobuje potuchlú chuť kávy. Dávkočac odporúčame čistiť jeden krát týždenne suchou kefou.

*Má farbu tmavej noci , chuť plnú aróm,  
zamatovo hladkú textúru, mierne kyslú chuť  
a po vypití ,s doznievajúcou mierne horkou  
chuťou.*

1	PERFEKTNÉ ESPRESSO
2	KÁVA / MLYNČEK
3	VODA / ÚDRŽBA KÁVOVARU



### 1 Úprava vody

Kvalita vody je ďalším faktorom ktorý ovplyvňuje kvalitu espressa, preto jej prináleží zvláštna pozornosť. Prítomnosť minerálov, chlóru a mikroorganizmov spôsobuje zmeny chuti káva a pri katalitickom procese na ohrevnom telese sa usadzujú vodný kameň.

#### Dôvody úpravy

**Chuťové charakteristiky:** voda len ak má neutrálnu chuť nemení vlastnosti espressa.

**Funkčné charakteristiky:** úpravou vody predchádzame zvýšenému usádzaniu minerálov.

Typ vody	Tvrdá	Mäkká	Chlórová	Mikroorganizmy
Príčina	Vysoký obsah minerálov	Nízky obsah minerálov PH< 7	Vysoký obsah chlóru	Vysoký obsah mikroorganizmov
Pôsobenie na materiáloch	Usádzanie vodného kameňa	Korózia materiálov	Opotrebovanie materiálov	Nebezpečenstvo usádzanie v trubiciach
Efekt v esprese	Nemá vplyv	Bráni rozviniutiu chuti	Cítiť zmenu chuti	Cítiť pachute
Riešenie	DVA8	CAB8	FILTER ACTIV CARBON	FITER ACTIV

UPOZORNENIE: aby bol systém zmäkčovania a fitrovania dostatočne účinný je potrebné udržiavať zmäkčovače plne funkčné. Manuálne zmäkčovače Obr. 01 (živice) regenerujem v pravidelných priódach (použitie čisté NaCl ). Fitre meníme minimálne jeden krát ročne (Obr. 02 a Obr.03).

### 2 Údržba kávovaru

#### Denná údržba

- Mechanicky vyčistíme hlavy pomocou čistiacej kefy (Obr.04).
- Hlavy kávovarov prepláchneme s použitím plného sítka a prípravku TERSONET(Obr. 05 , Obr. 06), tak že vymeníme na páke sítka do páky nasypeme za kávovú lyžičku prípravku a spustíme opakovanie tlačítka prípravy kávy . Opakujeme pokiaľ nieje prášok spotrebovaný.
- Páky na kávu ponoríme na noc do jemného roztoku s čistiacim prostriedkom TERSONET.
- Vyčistíme mriežku na šálky s odkvapovým plechom a zbernou nádobou pod ním.
- Mliečne cesty precistíme čistiacim prostriedkom TERSOMILK (Obr. 07), tak že necháme pôsobiť roztok na trisku cez noc.

#### Týždená údržba

- Na mlynčeku vyčistíme násypník od ťažkých olejov usadených napovrchu.
- Na mlynčeku vyčistíme zásobník kávy od usadenej namletej kávy.
- Mlecie kamene prečistíme prostriedkom PULY GRIND (obr. 08)
- V prípade usadenín na triske horúcej vody , odstránime namočením do horúceho roztoku prostriedku TERSOCAL (Obr. 09). Táto skutočnosť nám naznačuje zhoršenú funkčnosť zmäkčovača.

