# Τα απαραίτητα για να φτιάχνεις σπιτικό καφέ σαν barista

## Η βάση είναι ο φρεσκοαλεσμένος καφές

Όσο καλός κι αν είναι ο προαλεσμένος καφές, χάνει τα αρώματά του μέσα σε λίγα λεπτά. Η στιγμή που αλέθεις τους κόκκους είναι και η στιγμή που ξεκινάει η αντίστροφη μέτρηση για τη φρεσκάδα. Γι' αυτό το πρώτο και πιο σημαντικό κομμάτι ενός home barista σετ είναι ένας καλός μύλος καφέ. Χωρίς αυτόν, ακόμα και ο καλύτερος specialty καφές δεν θα αποδώσει όσο θα μπορούσε.

## Ο μύλος καφέ: η καρδιά της επιτυχίας

Υπάρχουν δύο βασικοί τύποι μύλων: οι λεπίδες και οι μύλοι ακριβείας. Οι πρώτοι είναι φθηνοί, αλλά κόβουν άνισα τους κόκκους — κάποιοι γίνονται σκόνη, άλλοι μένουν χοντροί. Αυτό σημαίνει ότι η εκχύλιση δεν θα είναι ομοιόμορφη και ο καφές σου θα βγει είτε υπερβολικά ξινός είτε πικρός. Οι μύλοι ακριβείας, αντίθετα, αλέθουν σταθερά και σου επιτρέπουν να ρυθμίσεις τον βαθμό άλεσης με ακρίβεια. Αν θέλεις να πάρεις στα σοβαρά τον σπιτικό σου καφέ, εκεί αξίζει να επενδύσεις.

Ένας καλός μύλος σου δίνει έλεγχο πάνω στο μέγεθος των σωματιδίων. Για εσπρέσο χρειάζεσαι ψιλό άλεσμα, σχεδόν σκόνη. Για καφέ φίλτρου προτιμάς μέτριο, σαν χοντρή άμμος. Για ελληνικό καφέ το άλεσμα είναι ακόμα πιο ψιλό. Ο βαθμός άλεσης επηρεάζει άμεσα τον χρόνο εκχύλισης και τη γεύση. Πολλά καταστήματα, όπως το Coffee Island, προσφέρουν ήδη αλεσμένο καφέ στην ιδανική υφή για κάθε μέθοδο, αλλά αν θέλεις την απόλυτη φρεσκάδα, προτίμησε να αλέθεις λίγο πριν την παρασκευή.


COFFEE
ISLAND

## Η δοσολογία και η ζυγαριά

Το μάτι του μπαρίστα δεν φτάνει. Μια ζυγαριά ακριβείας είναι απαραίτητη για να μετράς σωστά τον καφέ και το νερό. Η αναλογία που δουλεύει για τους περισσότερους είναι 60 γραμμάρια καφέ ανά λίτρο νερού, αλλά μπορείς να την προσαρμόσεις ανάλογα με τα γούστα σου. Χωρίς ζυγαριά, κάθε φλιτζάνι θα είναι διαφορετικό. Η δοσολογία είναι το κλειδί για σταθερότητα: αν βάλεις λίγο καφέ, θα βγει αδύναμος και ξινός. Αν βάλεις πολύ, θα γίνει πικρός και στυφός.

## Θερμοκρασία νερού και χρόνος εκχύλισης

Το νερό που βράζει με δύναμη δεν είναι φίλος σου. Η ιδανική θερμοκρασία για εκχύλιση είναι γύρω στους 90–96 °C, ανάλογα με τον καφέ. Αν δεν έχεις βραστήρα με ρύθμιση, μπορείς να αφήσεις το νερό να ηρεμήσει για 30 δευτερόλεπτα αφού βράσει πριν το ρίξεις. Ο χρόνος επαφής του νερού με τον καφέ παίζει εξίσου σημαντικό ρόλο. Για εσπρέσο, η εκχύλιση διαρκεί περίπου 25–30 δευτερόλεπτα. Για καφέ φίλτρου, μπορεί να φτάσει τα 3–4 λεπτά. Αν ο καφές τρέχει πολύ γρήγορα, το άλεσμα είναι πιθανά χοντρό ή η δόση μικρή. Αν τρέχει πολύ αργά, ίσως το άλεσμα είναι ψιλό ή έχεις παραγεμίσει το φίλτρο.

## Το νερό και η ποιότητά του

Ο καφές αποτελείται κατά 98% από νερό — αν το νερό σου έχει έντονη γεύση χλωρίου ή είναι υπερβολικά σκληρό, θα το νιώσεις στο φλιτζάνι. Χρησιμοποίησε φιλτραρισμένο ή εμφιαλωμένο νερό με χαμηλή περιεκτικότητα σε άλατα. Αν δεν θες να αγοράζεις ειδικό νερό, ένα απλό φίλτρο βρύσης κάνει δουλειά.




## Ο σωστός εξοπλισμός για κάθε μέθοδο

Δεν χρειάζεσαι μηχανή χιλιάδων ευρώ. Μια καλή γαλλική πρέσα, ένα pour-over σετ, μία moka pot ή μια εσπρεσιέρα φιαλών μπορούν να δώσουν εξαιρετικό αποτέλεσμα. Το σημαντικό είναι να γνωρίζεις τα χαρακτηριστικά της κάθε μεθόδου και να προσαρμόζεις ανάλογα τον βαθμό άλεσης και τον χρόνο εκχύλισης. Για παράδειγμα, στη γαλλική πρέσα θέλεις χοντρό άλεσμα και 4 λεπτά αναμονή, ενώ στο pour-over θέλεις μέτριο άλεσμα και σταδιακό πότισμα.

## Καθαριότητα και συντήρηση

Τα λάδια του καφέ μένουν πάνω στον εξοπλισμό και ταγγίζουν με τον καιρό. Καθάριζε τον μύλο σου τακτικά, ξεπλένε τη γαλλική πρέσα ή το φίλτρο του pour-over αμέσως μετά τη χρήση. Μία φορά την εβδομάδα, κάνε μια πιο σχολαστική καθαριότητα με ειδικά προϊόντα ή ξύδι. Ένας βρώμικος μύλος αλλοιώνει τη γεύση ακόμα και του καλύτερου φρεσκοαλεσμένου καφέ.

## Η αποθήκευση του καφέ

Ο καφές θέλει σκοτεινό, δροσερό και ξηρό μέρος. Μην τον βάζεις στο ψυγείο ή την κατάψυξη — η υγρασία και οι οσμές χαλούν τα αρώματα. Κράτα τον σε αεροστεγές δοχείο, μακριά από το φως και τη ζέστη. Αν αγοράζεις μεγαλύτερη ποσότητα, μπορείς να τη μοιράσεις σε μικρότερα δοχεία και να ανοίγεις μόνο όσα θα χρησιμοποιήσεις σύντομα.


COFFEE
ISLAND

## Συνοπτικά: τι να ελέγξεις

- Μύλος καφέ ακριβείας για ομοιόμορφο άλεσμα
- Ζυγαριά ακριβείας για σωστή δοσολογία
- Θερμόμετρο ή βραστήρας με ρύθμιση θερμοκρασίας
- Καλό νερό, φιλτραρισμένο ή εμφιαλωμένο
- Καθαρό και συντηρημένο εξοπλισμό

Με αυτά τα βασικά εργαλεία, κάθε φλιτζάνι γίνεται μια μικρή τελετή. Ο φρεσκοαλεσμένος καφές, η σωστή θερμοκρασία και η προσοχή στη λεπτομέρεια κάνουν τη διαφορά ανάμεσα σε έναν απλό καφέ και σε έναν καφέ που θυμάσαι. Το Coffee Island, με την ποικιλία του σε specialty καφέδες, δίνει την πρώτη ύλη για να ξεκινήσεις αυτό το ταξίδι. Εσύ χρειάζεσαι μόνο τα κατάλληλα εργαλεία και λίγη εξάσκηση.