

Průvodce Výběrem kávy



1. Vyber si
zrnka



ARABICA

- jemné aroma
- menší obsah kofeinu
- oblíbená na espresso i na alternativní přípravy kávy
- kvalitní v obchodech a pražírnhách najdete od 500 Kč/kg
- výběrovou od 900 Kč/kg

ROBUSTA

- hořká chuť
- dvakrát více kofeinu
- Robusta nízké kvality se používá pro výrobu běžných instantních káv
- kvalitní od 300 Kč/kg
- pro dosažení vyvážené čokoládové chuti se míchá do směsi s kávou Arabica

LIGHT

- světle hnědá zrnka
- vysoká acidita
- ovocné a květinové tóny
- více kofeinu
- získává si oblibu u kávových nadšců
- nejlépe chutná filtrovaná v Chemexu nebo V60

MEDIUM

- střední pražení vytváří vyváženou chuť
- je vhodné prakticky pro každý způsob přípravy kávy
- používá ho většina pražírnh s kvalitní a výběrovou kávou

DARK

- velmi tmavá zrnka, která jsou potažená olejovou stopou
- nízká až nulová acidita
- plné tělo a hořká dochuť
- vhodné na espresso
- tmavé pražení se bohužel často používá u zrn nízké kvality pro odstranění nepříjemných chutí

2. Pražení
kávy

3.

Chuť kávy
ovlivňuje
oblast
původu



ZRNKOVÁ

- nejčerstvější forma kávy
- vyžaduje investici do mlýnku
- můžete si zvolit jakoukoliv hrubost mletí i přípravu

MLETÁ

- pohodlné - nepotřebujete mlýnek
- není tak čerstvá jako zrnková

KAPSLE

- velmi pohodlné
- výrazně dražší na 1 porci kávy
- většinou nižší kvalita kávy
- potřebujete speciální kávovar

AFRIKA

- Ovoce, květiny, acidita a svěží chuť

ST. AMERIKA

- Jemné a vyvážené s čokoládovou chutí

J. AMERIKA

- Plné tělo se střední sladkostí, klasické kávové chutě

ASIE

- Silné tělo, zemitá chuť, ořechy



4.

Druh kávy

Připravení ?



Bavte se a experimentujte s různými proměnnými, na konci dosáhnete dokonalého šálku



KÁVA ALESIO



Příprava kávy



KÁVA ALESIO

