KÁVOVÝ MLSOUN

Naše rodinná pražírna kávy **COFFEEDREAM,** Vám pro lepší vychutnání naší kávy, připravila tzv. **KÁVOVÉHO MLSOUNA.** Na tomto listu si můžete dělat poznámky k jednotlivým druhům káv, které jste již u nás ochutnali. Je to naše první vydání tohoto listu, takže budeme rádi, když nám ho svými připomínkami pomůžete vyladit k naprosté dokonalosti.

1.

Název kávy: _____

PRAŽENÍ: 1 2 **3** 4 5 **KYSELOST:** 1 2 **3** 4 5 **AROMA:** 1 2 **3** 4 5 **CHUŤ:** 1 2 **3** 4 5 **CELKOVÝ DOJEM:** 1 2 **3** 4 5

ZPŮSOB PŘÍPRAVY:TUREK FRENCHPRESS ESPRESSO MOKA DŽEZVA JINÁ NAST. MLÝNKU

VLASTNÍ CHUŤOVÝ POPIS KÁVY:

_____

2.

Název kávy:

PRAŽENÍ: 1 2 **3** 4 5 **KYSELOST:** 1 2 **3** 4 5 **AROMA:** 1 2 **3** 4 5 **CHUŤ:** 1 2 **3** 4 5 **CELKOVÝ DOJEM:** 1 2 **3** 4 5

ZPŮSOB PŘÍPRAVY:TUREK FRENCHPRESS ESPRESSO MOKA DŽEZVA JINÁ NAST. MLÝNKU

VLASTNÍ CHUŤOVÝ POPIS KÁVY:

_____

3.

Název kávy: _____

PRAŽENÍ: 1 2 **3** 4 5 **KYSELOST:** 1 2 **3** 4 5 **AROMA:** 1 2 **3** 4 5 **CHUŤ:** 1 2 **3** 4 5 **CELKOVÝ DOJEM:** 1 2 **3** 4 5

ZPŮSOB PŘÍPRAVY:TUREK FRENCHPRESS ESPRESSO MOKA DŽEZVA JINÁ NAST. MLÝNKU

VLASTNÍ CHUŤOVÝ POPIS KÁVY:

_____

4.

Název kávy:

PRAŽENÍ: 1 2 **3** 4 5 **KYSELOST:** 1 2 **3** 4 5 **AROMA:** 1 2 **3** 4 5 **CHUŤ:** 1 2 **3** 4 5 **CELKOVÝ DOJEM:** 1 2 **3** 4 5

ZPŮSOB PŘÍPRAVY:TUREK FRENCHPRESS ESPRESSO MOKA DŽEZVA JINÁ NAST. MLÝNKU

VLASTNÍ CHUŤOVÝ POPIS KÁVY:

_____

5.

Název kávy: _____

PRAŽENÍ: 1 2 **3** 4 5 **KYSELOST:** 1 2 **3** 4 5 **AROMA:** 1 2 **3** 4 5 **CHUŤ:** 1 2 **3** 4 5 **CELKOVÝ DOJEM:** 1 2 **3** 4 5

ZPŮSOB PŘÍPRAVY:TUREK FRENCHPRESS ESPRESSO MOKA DŽEZVA JINÁ NAST. MLÝNKU

VLASTNÍ CHUŤOVÝ POPIS KÁVY:

_____

COFFEEDREAM
KÁVA, KTERÁ DÁVÁ SMYSL

Ideální způsob přípravy pro:

TUREK - ideální mletí je **malinko hrubší než je mletí na džezvu**. Při příliš hrubém mletí se káva tolik nerozvine a vyžaduje delší čas luhování. Dávku kávy můžeme vyjádřit poměrem **100ml vody = 5g kávy**. Teplota vody je ideální podle nás **do 90°C**

FRENCHPRESS - příprava stejná jako u turka, jen stím rozdílem že mletí **kávy musí být hrubší**. Mletí kávy by mělo být přibližně jako **cukr krystal**. Doba luhování **cca 4 minuty** a teplota vody opět **do 90°C**.

ESPRESSO - espresso jako takové záleží na přístroji, který používáte. Jedním z důležitých **faktorů je mletí**. **Tvrdou kávu** doporučujeme namlet na **jemněj**, ale tak aby nedošlo k ucpání sítka - ovlivní to chuť i výslednou krému kávy. **Měkké kávy** zase můžete namlet trošičku **hruběji**, aby se vám při extrakci neudělalo nepropustné těsto. Gramáž na poctivé presko doporučujeme mezi **11 - 14g kávy/ espresso**.

MOKKA - dalo by se říct že platí to samé jako pro espresso. **Jen dávku dodržujte podle velikosti konvičky - míň nedávejte.**

DŽEZVA - tuto přípravu osobně považuji za kult a umění v přípravě skvělé kávy. Někdo říká zpěnit 2krát, někdo zas 3krát.

VODA - ačkoliv se to nezdá, voda je jedním z faktorů výsledné chuti kávy. Pokud máte možnost, vyzkoušejte vody balené a z vodovodního řádu. Je tam hodně velký rozdíl a je jen na Vás jestli a jak to prověříte.