

ВОРОНКА

КОФЕ: 16.5 г / помол 6.25 (средний)

ВОДА: 255 г / температура 93–95 °C

- 1 Вскипятите воду в чайнике, но не спешите заливать кофе, оставьте чайник на пару минут, чтобы вода остыла до нужной температуры. За это время она снизится от 100 °C примерно до 95 °C.
- 2 Установите воронку на любимую чашку или сервер. Вставьте бумажный фильтр в воронку и хорошо смочите горячей водой. Фильтр сразу напитается водой и будет готов пропускать кофе с первых капель, а чашка прогреется. Обязательная ошибка любого новичка: забыть слить эту воду из чашки. Это всегда обидно, но поучительно.

Поэтому:

НЕ ЗАБУДЬТЕ СЛИТЬ ВОДУ ИЗ ЧАШКИ!

3 Поставьте чашку с воронкой вместе на весы, обнулите. Засыпьте нужное количество кофе в воронку и снова обнулите весы.

4 Запустите секундомер и начните довольно быстро, но аккуратно вливать воду несколькими заливами:

I — 30 г, предсмачивание. Вливайте не быстро, постарайтесь, чтобы весь кофе смочился. Он жадно впитает воду и начнет разбухать и источать аромат;

II — На 30-ой секунде начните осторожно вливать воду по спирали — от центра к стенкам, стараясь не попадать на сами стенки воронки. Вливайте воду, пока на весах не наберется 255 г.

Оптимально влить воду ко времени 1'20". То есть вливать нужно достаточно быстро, но плавно и бережно, чтобы вода равномерно проходила через кофе. Поймайте момент движения внутри воронки, когда все частички, танцуя, участвуют в заваривании.

- 5 Влив воду, ждем, пока вся вода полностью пройдет через кофе, только после этого можно снять воронку. Если все прошло по плану, общее время заваривания должно составить 2'20".
- 6 Пить кофе можно сразу, тем кто любит погорячее. Обратите внимание: в обычной чашке напиток стремительно остывает.

Готовить кофе в воронке считается высшим пилотажем среди бариста. Это очень индивидуальный и требующий хорошего навыка способ. В этом его прелесть и в этом же огромный недостаток. Каждое малейшее движение или отход от рецептуры меняют кофе. Начав готовить кофе в воронке, вы осознаете, что вам нужна новая кофемолка, новые весы, новые фильтры, ЕЩЕ КОФЕ! Наверно, только японцы могли придумать такое. Но каждый новый кофе, каждое утро с ней становятся всё интереснее — это факт.

Обратите внимание на то, что разный кофе будет по-разному протекать при одних и тех же условиях. Постарайтесь ускорить или замедлить заливки, если вы видите, что кофе ведет себя по-другому (этому есть очень много причин), чтобы в итоге прийти ко времени заваривания не больше 3'00".

Попробуйте разные фильтры, но лучше используйте именно те, что рекомендуются к вашей модели воронки. Однако даже один производитель может использовать разные типы фильтров. Мы рекомендуем использовать отбеленные — не крафтовые.

Есть несколько брендов, производящих воронки, разных размеров, материалов и небольших изменений в геометрии. У каждого бренда и типа воронки есть своя фан-группа, но вы выбирайте, какая больше нравится лично вам. Стекло и керамика: красивые, инертны к запахам, но хрупкие. Пластик: практичен, легкий, но со временем теряет товарный вид. Металл: прочный, долговечный, но может погнуться и плохо держит тепло. Есть даже деревянные! Найдите свою.