



Koliko često treba čistiti mlinac? Koje su kritične točke? Kako se čisti mlinac? Koliko često treba mijenjati noževe? Koji se drugi dijelovi troše ili trebaju održavanje?

PARAMETRI ZA POSTIZANJE IDEALNE KVALITETE KAVE

potrebna količina mljevene kave:	7 g ± 0,5;
temperatura vode u aparatu:	88 °C ± 2 °C;
temperatura espressa u šalici:	67 °C ± 3 °C;
tlak vode:	9 bara ± 1;
vrijeme istjecanja:	25 sekundi ± 2,5 sekunde;
mililitri u šalici (uključujući pjenu):	25 ml ± 2,5

Čišćenje i održavanje mlinca - mljevnika

Kada pržimo kavu, događa se malo čudo, pretvarajući bezukusno (s osjetilnog gledišta) sjeme u riznicu arome. To je poput transformacije ličinke u leptira. Međutim, supstance koje se formiraju tijekom prženja vrlo su nestabilne i lak su plijen kisiku u savezu s vlagom. Ugljični dioksid koji se stvara pri prženju najveći je antagonist ovog kvarenja i vrlo se brzo širi u atmosferi, završavajući tako svoju ulogu čuvara. Treba zapamtiti da mljevena kava oksidira 50 puta brže nego kava u zrnju. Ostaviti mljevenu kavu u spremniku na nekoliko sati isto je kao da ste ostavili kavu u zrnju dva dana.

Da bi stvar bila složenija, komponente koje se dobiju oksidacijom kavenih supstanci imaju vrlo nizak prag percepcije, tj. lako daju neugodan miris i ne može ga se prekriti drugim aromama. Ustajali miris koji dominira svježim mljevenom kavom zasigurno potječe od nečistog spremnika!

Kako biste izbjegli kvarenje dobre mješavine, trebate:

- Očistiti mlinac/mljevnik uvečer ili nakon svake smjene.
- Prati i sušiti mljevnik kave jednom tjedno. Moderni mljevnici se teže čiste zbog sigurnosne regulacije i jer ih je potrebno odvititi kako bi se mogli skinuti. Potrebno je mnogo krpa ili papira kao biste dosegнули

sva mokra mjesta. Za skidanje masnoće sa suhe površine upotrijebite alkohol.

Niti održavanje nije manje važno. Originalni dijelovi uvijek bi se trebali koristiti, no najprije treba ustanoviti treba li pregledati ili promijeniti koji dio. Ponajprije noževe za mljevenje. Oni se troše i kada su pri kraju, počinju uzrokovati probleme:

- Postaje teško regulirati aparat od finog mljevenja prema krupnom. Kava izlazi u tankom mlazu i naglo zaklokoče i prsne van u mlazu.
- Kava se pregrijava, mijenja kemijska svojstva, a tako i okus.
- Kava gubi aromu ili čak miriše na dim jer je prah zaostao među noževima.

PERAL
ISPITIVANJE I PROIZVODNJA

TEL.: 01 62 62 512
FAX: 01 62 62 513

- sredstvo za čišćenje espressa aparata i uklanjanje vodenog kamena
- oprema za ispitivanje tvrdoće i kemijskog sastava vode
- ispitivanje espressa seta (espresso aparat, mlinac i depurator)
- profesionalni savjeti za održavanje i pripremu espressa seta

- Možete primijetiti granule na dnu prazne šalice.

Uobičajene upute kažu da noževe treba mijenjati otprilike svakih 1200 kilograma kave kod konusnih, a svakih 300 kilograma kod ravnih. Međutim, to ovisi o materijalu od kojeg su načinjeni, promjeru, broju okretaja i razini mljevenja te prije svega o tipu mješavine. Kava s velikom količinom Robuste više troši noževe i oni prije otupljuju, tako da kava biva lomljena, a ne rezana. Ovo također vrijedi za slabo prženu ili kavu visoke vlažnosti.

Drugi aspekti održavanja uključuju:

- Preciznost kontaktnih dijelova. Ukoliko je aparat oštećen pri transportu, noževi možda nisu centralno pozicionirani čime će se povećati broj većih čestica koje se ne mogu prihvatiti u prahu te će istovremeno dodatno pregrijavati mlin kada je u uporabi. Isti problem može se pojaviti nakon zamjene dijelova, ukoliko oni nisu pravilno postavljeni, ukoliko nisu poštivane upute ili aparat nije u potpunosti očišćen.

- Stanje amortizera u motoru (ako postoje!). Nestabilna rotacija uzrokovana necentriranim klipom imat će isti učinak.
- Provjerite je li se motor pregrijao i jesu li četkice u redu. Nestabilni start ili rad mlina znače da je teško regulirati mljevenu kavu s obzirom na željeni rezultat.

Sve ove točke u svakom su slučaju odgovornost servisera i nije vjerojatno da će barmen morati intervenirati kako bi ih korigirao.

Pitanja o mljevenju ili mljevenoj kavi

- Treba li provjeriti doziranje svaki puta kad reguliramo mljevenje? Apsolutno uvijek! Ne zaboravite da je potrebno sedam grama mljevene kave kako biste napravili kvalitetan espresso (tj. ovisi o težini), a da se mljevena kava dozira prema volumenu. Ukoliko se radi o krupnijem zrnu (iako ovo ovisi i o tome kakvo je zrno), težina će biti manja pri jednakom volumenu.
- Koliko često treba regulirati doziranje kave?

U teoriji, svaki put kada pripremate espresso. Međutim, ukoliko se operater za aparatom ne mijenja, primijetiti će sam postiže li kava uobičajenu razinu nakon što se stisne u filteru. U svakom slučaju bilo bi dobro izmjeriti količinu za deset kava svaki puta kada reguliramo mlin kako bismo bili sigurni da smo dobili 70 grama. Jednom tjedno treba provjeravati i na vazii.

- Zašto može doći do nepodudaranja

doze čak i ukoliko nismo mijenjali razinu mljevenja?

Ovo se događa gotovo uvijek iz razloga što se kava zalijepi za zvjezdicu prema kojoj doziramo. Ovo se događa kada je mljevenik prljav ili kada je okolina vlažna. Očito je da grudice kave smanjuju ukupni volumen i time dovode do premalih doza.

- Kako se propusnost kave može promijeniti u nekoliko sati bez reguliranja aparata?

Kava dobro apsorbira vodu, bilo u mljevenom obliku, bilo kao zrno. Kada je vlažno, zrno daje krupniji prah prilikom mljevenja pa se time, kada se promijeni temperatura, ili ako se mljevenik nalazi pored perilice suđa, mogu dogoditi i velike varijacije u mljevenju.

Prah također dobro apsorbira vodu i zato se njegova morfologija i struktura mogu promijeniti ovisno o pritisku. Ovo je još jedan od razloga zašto treba postupno mljeti kavu.

- Postoje li mješavine s kojima je u mljevniku teže rukovati za razliku od nekih drugih?

Naravno! Prije svega, sva stara kava pripada u ovu kategoriju. Zrno je mljeveno, ali nam kava "bježi", ne možemo dobiti kavu s pravilnom propusnošću. Zatim postoje one koje su nejednako pržene i imaju prigorena zrna izvana, a gotovo sirova iznutra (ovo je tipično za kontinuirano ili prebrzo prženje s nejednakim zrnom).

Zatim postoje one vrste koje su čuvane u vlažnom prostoru i koje brže apsorbiraju vlagu. I konačno, postoje i one vrste kave koje smo upravo otvorili. Molim Vas, dajte im sat vremena prije nego što ih žrtvujete u mljevniku.

- Kako mljevenik može zagoriti kavu? Koja je maksimalna temperatura na kojoj mljevena kava treba izlaziti iz aparata?

S obzirom na tip, mljevenik (mlinac) može zagoriti kavu kad je



predugo korišten. Imajte na umu da se temperatura mljevene kave povećava eksponencijalno s trošenjem aparata. U svakom slučaju kava ne bi trebala imati temperaturu veću od 45 stupnja Celzija. Ne vjerujte aparatu s termalnom blokadom jer ona jedino sprječava štetu koju možete nanijeti aparatu.

- Treba li operater na mljevniku znati kako regulirati aparat za pripremu talijanskog espressa ili je to odgovornost tehničara?

Barmen Certificiranog talijanskog espressa je glavni tehničar i regulacija mljevnika jedan je od njegovih najkvalificiranijih zadataka zbog toga što to treba propisno učiniti te zato što je specijalist talijanskog espressa svjestan parametara potrebnih za postizanje konačnog rezultata u šalici.

Pomislite kako bi bilo da čekate servisera, što se ponekad događa? To bi značilo napraviti previše espressa koji nisu na visini zadatka.

R&H

Romeo Lambaša

DIGITALNO BROJILU KAVE
 Najisplativija investicija u ugostiteljstvu!!!
 Prosječno povećanje prihoda kave 30%
 01 337 00 89 • 091 200 11 91 • www.dbk.hr