### Переда вами таблица контроля обжарки кофе:

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Уроваень обжарки | Наименование обжарки | Температура обжарки | Описание | Фотография |
|  | Зеленое зерно | 22 °C | Необжаренный кофе. Может храниться в таком виде до 2-х лет. |  |
| Фаза сушки | 165 °C | Кофе по-арабски готовится из бобов кофе, обжаренных при температуре от 165 до 210 °C. Часто готовится с добавлением кардамона и других специй (шафран, гвоздика, карица). Стадия обжарки, когда кофейное зерно активно теряет влагу в виде пара. Этот этап может длиться долго и зависит от того, сколько влаги осталось в кофе. В этот момент у кофе появляется запах сушеной травы. |  |
| Процесс выпаривания заканчивается | 173 °C | В связи с тем, что вода полностью уходит из зерен, они начинают становиться коричневыми. На этом этапе у зерен появляется запах слегка поджаренного хлеба. Поверхность становится неоднородно окрашенной. |  |
| Зерно светло-коричневое | 187 °C | После потери всей влаги зерно начинает увеличиваться и раскрываться. Отшелушиваются оставшиеся частички пергаментной оболочки зерна. |  |
| Зерно коричневое (Cinnamon Roast) | 195 °C | Легкая степень обжарки. Сахар в зернах начинает карамелизироваться. Это приводит к трещинам в зернах. |  |
| Первый крекинг (New England Roast) | 205 °C | Крекинг – экзотермический процесс, когда под действием высвобождающегося тепла зерна растрескиваются. Это можно сравнить с тем, как лопаются зерна кукурузы, когда готовится попкорн. В отличии от 2-ого крекинга звук более сильный и звонкий. Кофе имеет характерную кислинку во вкусе и пеструю окраску зерен. |  |
| Продолжение процесса крекинга (American Roast) | 210 °C | Зерно все еще окрашено неравномерно. На некоторых зернах появляются большие трещины. Зерна начинают увеличиваться. |  |
| Слабая обжарка (кофеин - 1,37%) | Сити рост (City Roast) | 220 °C | Процесс крекинга заканчивается. Данная степень обжарки распространена в США. Другое название этой степени обжарки - Скандинавская. После того как растрескивание зерен заканчивается они начинают накапливать внутри себя углекислый газ. Эта степень обжарки называется Сити рост. |  |
| Сити рост (City+ Roast) | 223 °C | Обжарка Сити рост + означает, что большая часть зерен прошла процесс крекинга. С этого момента начинается разрушение древесной целлюлозы в зерне и в дальнейшем высвобождение углекислого газа. Это приводит ко второму этапу крекинга и дальнейшей карбонизации (обугливанию) зерен. |  |
| Средняя обжарка (кофеин - 1,31%) | Фулл сити рост (Full City Roast) | 225-229 °C | Полный Сити рост. Легкая французская обжарка. Характерная степень обжарки для эспрессо смесей. Распространена в странах Средиземноморья. Этап обжарки, когда начинается 2-ой крекинг кофейных зерен. Происходит это в результате того ,что углекислый газ, накопившейся в зернах, начинает интенсивно выделяться. Звук при этом не такой громкий как при первом крекинге и похож на хлопки. Так же важным признаком этого этапа служит появление пятен масла на краях зерен. |  |
| Сильная обжарка (кофеин - 1,31%) | Венская обжарка (FCR+, Vienna Roast) | 230-234 °C | Full City+ roast . Темно коричневый цвет кофейных зерен. Горький, карамельный аромат. Естественная кислотность исчезает. |  |
| Французская обжарка (French Roast) | 240 °C | Турецкая обжарка, Темная обжарка. Эту степень обжарки еще называют Континентальной. В этот момент вкус кофейных зерен начинает меняться в сторону жжености. Стадия интенсивного второго крекинга. Зерна достигли температуры, когда растрескивание будет продолжаться даже если их вытащить из ростера. |  |
| Итальянская обжарка (Italian Roast) | 245 °C | Неаполитанский, Темнофранцузская обжарка (Full French roast ). Растрескивание зерен подходит к концу. Сахар, присутствующий в зернах сильно карамелизирован. Зерна начинают сильно увеличиваться в размерах и терять массу. Кстати, кофе начинает сильно дымить, так что пора открывать окна :) Кислотности во вкусе почти не осталось. |  |
| Испанская обжарка (Spanish Roast) | 250 °C | Угольные тона во вкусе доминируют. Эту степень обжарки называют Испанской. Кофейные зерна на четверть обуглены. Внутренняя целлюлоза превращается в пепел. |  |
| Пережаренный кофе (Cafe Del Fuego) | >255 °C | Пережаренный кофе. Неплохие угольки для рисования :-) |  |