



İYİ KAHVE REHBERİ



**SPECIFIC
COFFEE
COUNCIL**

KAHVE KURULU





Kahve Üretim Süreci

1

Hasadı

Olgunlaşan kahve çekirdekleri, usta işçiler tarafından el ile toplanır. Bu özenli süreç, çekirdeklerin hasar görmeden hasadını sağlar.

2

İşleme

Toplanan çekirdekler, kuru veya yaş yöntemlerle işlenir. Bu işlemler, çekirdeklerin temizlenmesi, kabuklarının soyulması ve kurutulmasını içerir.

3

Kavurma

İşlenmiş çekirdekler, 200-240 derece sıcaklıkta kavurulur. Kivam ve aroma çekirdeklerin kendi doğal özelliklerine göre ayarlanır.

Arabica, Coffea Arabica: İlk keşfedilen ve dünyanın kahve üretiminde %70 oranla en çok hasat edilen seçkin ve diğer türlerine göre tadılan yüksek oran kalite farkı veren kahve türüne verilen ad.

Aroma: Sıcak, taze demlenmiş bir kahveden alınan ağızdaki tat, ağızdaki hacim, lezzet, asit gibi farklı unsurların duygusal tanımlamada kullanılan başlıca kategorilerden biri.

Barista: İtalyanca kökenli bir kelimedir. Barmen anlamına gelir. Günümüzde tecrübeli, becerikli kahve demlemeyi sanat haline getirmiş mesleği tanımlar.

Blend –: İki veya daha fazla farklı kahve türlerinin karışımı, melanji, harmanı.

Single Origin: Kahve çekirdeklerinin aynı yerde (genellikle aynı çiftlikte) yetiştirildiği kahve.

Body: Kahvenin cupping esnasında ağızda bıraktığı aromaların, lezzetin, asidin duyuusal hacmi.

Coffee Belt: Coffea kahve bitkisinin tarımı için gerekli iklime sahip olan ve dünyada kahve yetiştirilen bölge.

Cold-Water Method: Cold Brew olarak da bilinen soğuk su ile kahve demleme metodu. Daha düşük asit oranı üretir. 10 ile 20 saat arası süren bir demleme

THE COFFEE BELT



Cupping: Profesyonel tadımcıların/çeşnicilerin kahve kalitesini, aromasını, asitlik oranını, hacmini gibi duygusal tatları tanımlayabilmek için kullandıkları prosedür, yaptıkları işlem.

Degassing: Kahve kavrulurken doğal olarak oluşan bir süreç. Kahve çekirdeği bu süreçte karbondioksit gazı salgılamak koşulu ile oksijenden dolayı bayatlamamak için kendini korumaya çalışmasıdır.

Espresso: Bir demleme metodu sonucu elde edilen İtalyan tarzı kahve. Aynı zamanda Roast derecesi ve demleme metodu terimi olarak da kullanılır.

Robusta, Coffea Canephora: Robusta olarak da bilinen dünya kahve üretiminde %30'una denk gelen daha alçak yüksekliklerde yetişen ve daha yüksek kafein oranına sahip, coffea arabica türüne göre daha düşük kalitesi olan kahve türü. İtalyan melanjin olmazsa olmazı.

FINE ROBUSTA CUPPING FORM										Quality Scale:			
										6.00 Good	7.00 Very Good	8.00 Fine	9.00 Outstanding
										6.25	7.25	8.25	9.25
										6.50	7.50	8.50	9.50
										6.75	7.75	8.75	9.75

Sample #	Roast Level of Sample	Score: Fragrance/Aroma	Score: Flavor	Score: Salt / Acid	Score: Bitter / Sweet	Score: Mouthfeel	Score: Balance	Score: Overall	Total Score
		Dry Character Break	Aftertaste	Low Salt High Acid	Low Bitter High Sweet	Rough Smooth	Uniform Cups Clean Cups	Taint = 2 Defects (subtract) # cups intensity Fault = 4	
NOTES									FINAL SCORE

Sample #	Roast Level of Sample	Score: Fragrance/Aroma	Score: Flavor	Score: Salt / Acid	Score: Bitter / Sweet	Score: Mouthfeel	Score: Balance	Score: Overall	Total Score
		Dry Character Break	Aftertaste	Low Salt High Acid	Low Bitter High Sweet	Rough Smooth	Uniform Cups Clean Cups	Taint = 2 Defects (subtract) # cups intensity Fault = 4	
NOTES									FINAL SCORE

Sample #	Roast Level of Sample	Score: Fragrance/Aroma	Score: Flavor	Score: Salt / Acid	Score: Bitter / Sweet	Score: Mouthfeel	Score: Balance	Score: Overall	Total Score
		Dry Character Break	Aftertaste	Low Salt High Acid	Low Bitter High Sweet	Rough Smooth	Uniform Cups Clean Cups	Taint = 2 Defects (subtract) # cups intensity Fault = 4	
NOTES									FINAL SCORE

Arabica



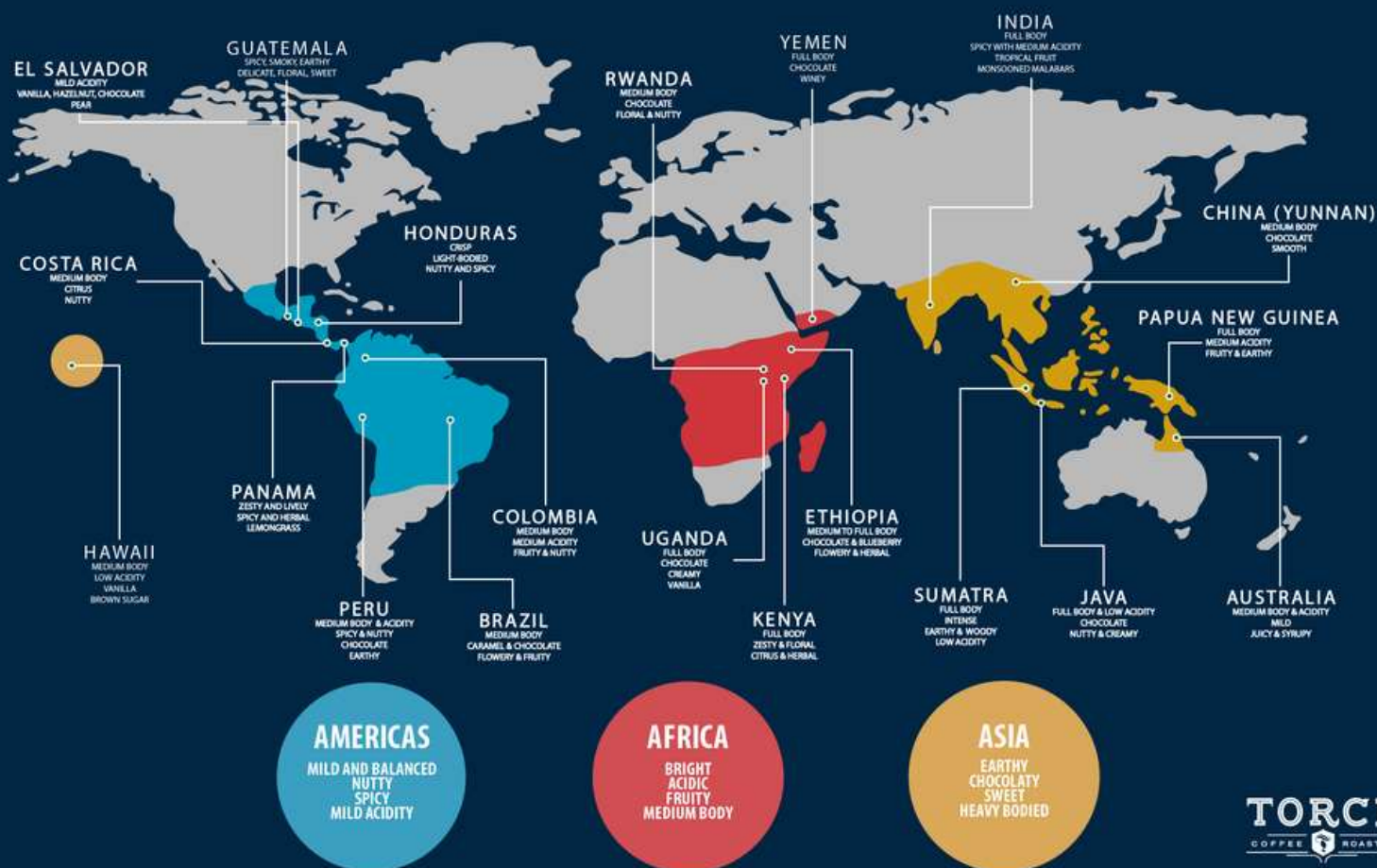
70%

Robusta



30%

COFFEE REGIONAL FLAVOR PROFILES



Coffee Flavor Profiles

GÖVDE

H A F I F	SEYRİX
	ÇAYIRSI
	İPEKİ
	KATGAN
O R T A	SULU SULU
	PURUZSÖZ
	AZ YAĞLI SUT
	SURUPSI
K O Y U	DOLGUN
	KREMALİ
	TOK
	KADIFEMSİ
	OKKALI
	AĞDALI
	AĞDAPLAKLI



KAHVE İÇİN
SIFATLAR &
PEKİŞTİRİCİLER

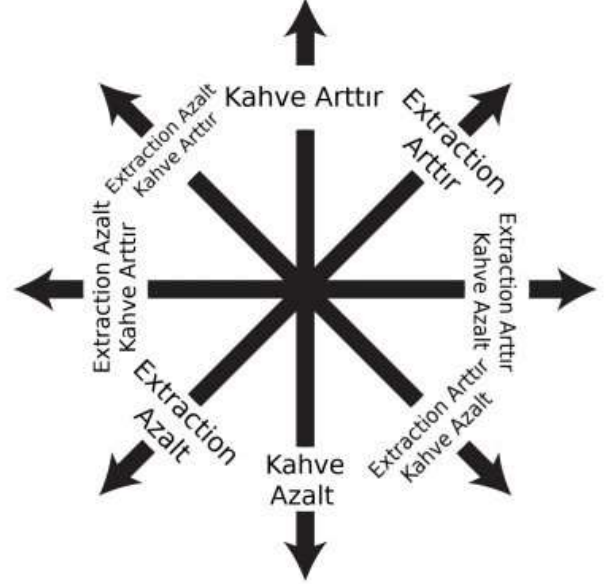
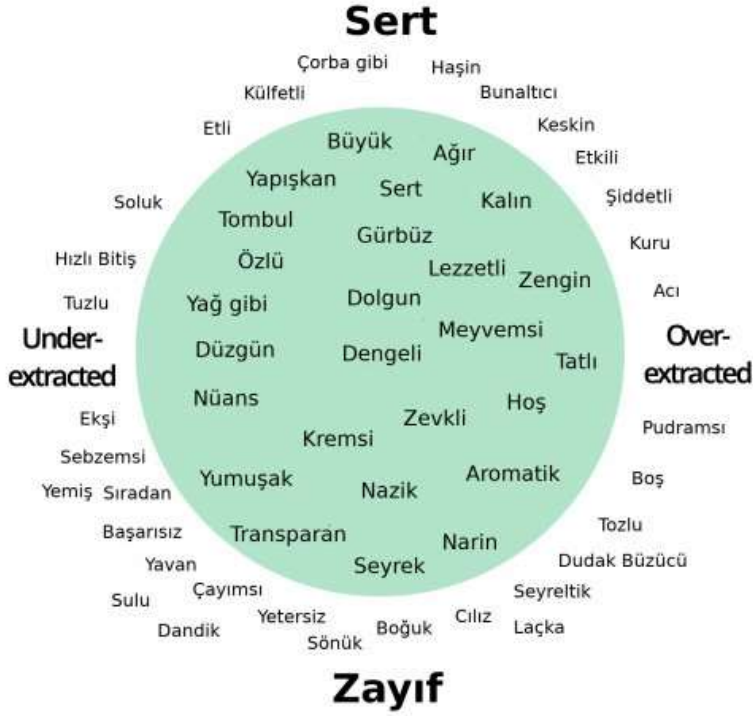
KESKİ FARAJ (CAN) BULUK	SARAK DOKUR HARİD
YERKİ ZEHARIZ KEŞON DELİNGİN	YARLI TIRNIZLI YANARLATAK
YÖĞÜN DÖRÜ KEKİRLER	YUNUSAN YOLUK ZARAF
İLAL YÖLÜ	KURU KEKİRMİŞİ
SARAKIN HAKI BULANK	HAZLI TEMEZ

Tercüme: Tuğrul Akın, Cihan Başpınar
Gözden Geçiren: Vedat Özcan

© Counter Culture Coffee 2013
counterculturecoffee.com/classmate.html



Kahve Pusulası



Extraction Arttır

Daha ince öğütüm ve/veya uzun demleme süresi

Extraction Azalt

Daha kalın öğütüm ve/veya kısa demleme süresi

Kahve Azalt

Kahve-su oranını arttır

Bunu yapmanın yolu, diğeri sabitken; suyu arttırmak VEYA kahveyi azaltmak

Kahve Arttır

Kahve-su oranını azalt

Bunu yapmanın yolu, diğeri sabitken; suyu azaltmak VEYA kahveyi arttırmak

1. Kahve nasıl? Tanımlayacağınız sıfat, pusulanın merkezidir.

2. Yeşil bölgeye dönmek için pusulayı kullanın.

Örn. Sulu, Yavan ve Dandik bir kahveden uzaklaşmak için, extraction arttırın.

Tuzlu, Ekşi bir kahveden uzaklaşmak için, extraction arttırın ve kahve dozunu azaltın.

Not: Kahve-su oranı ile oynarken; su hacmini sabit tutup kahvenin gramajını değiştirmeyi tavsiye ederim.

Demleme süresini ve kahve çıktısını daha istikrarlı kılacaktır.

Su sıcaklığı ve Müdahale

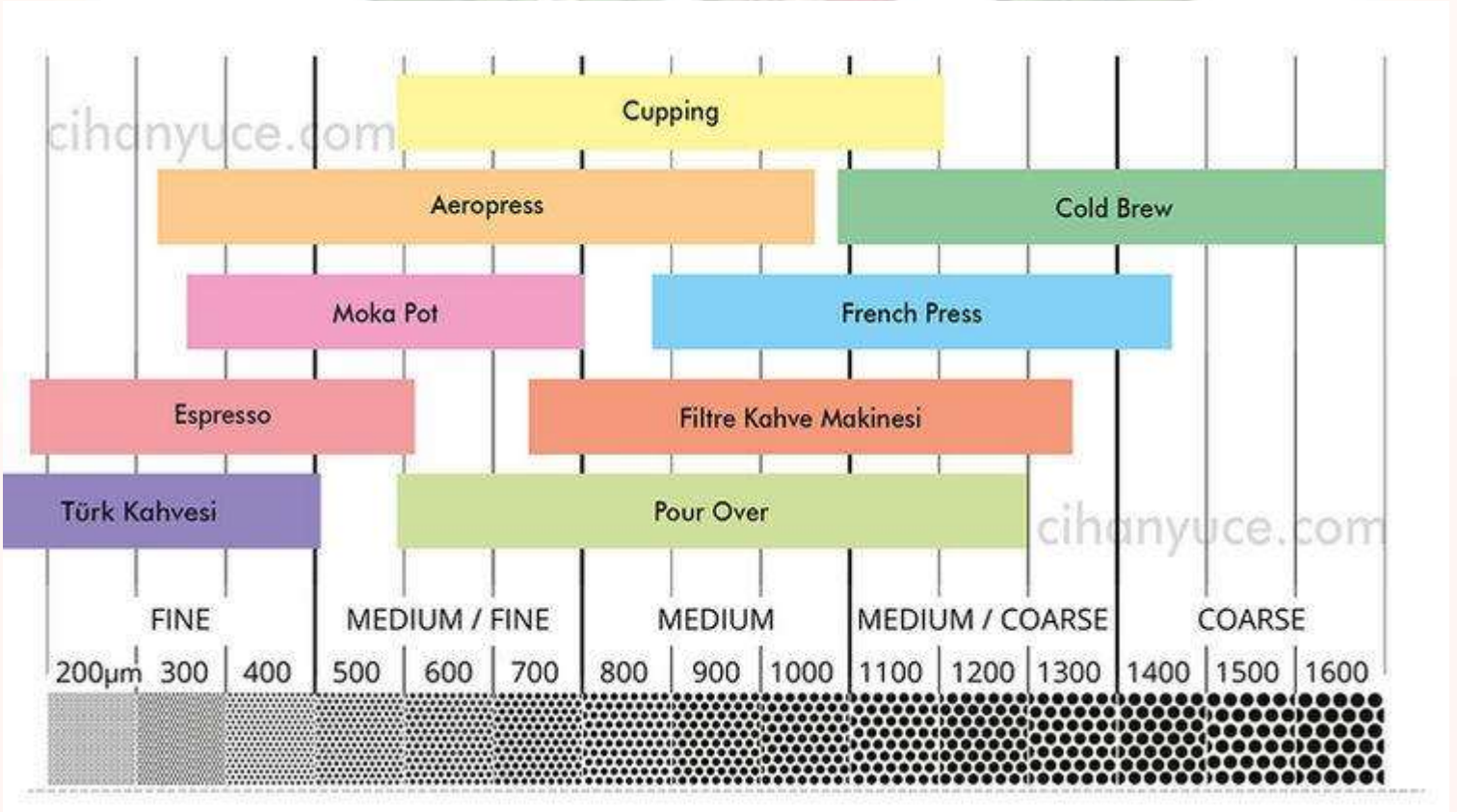
1- Kaliteli Su Kullanın

İçtiğimiz kahvenin kabaca %98'i sudan oluşuyor. Musluk suyu acı tatlılara neden olabilir.

2- Kaliteli Kahve Kullanın

İyi kavrulmuş bir kahve çekirdeği her zaman daha iyi sonuç verecektir.

3- Kahveyi Taze ve Öğüttükten sonra hemen kullanın.



4- Kahveyi Doğru Saklayın

Hava kahvenin en büyük düşmanıdır.

Serin, karanlık yerler daha iyi.

Kahveyi demlemeden hemen önce öğütün.

5- Kahveyi Tartıyla Demleyin

Kahve türüne göre ağırlıkları değişiyor. Reçetelere göre demleme şekilleri var.

6- Kahvenin Tadına Bakın

Kahve; farklı aromaları olan gastronomik bir üründür.

7- Demleme Ekipmanlarını Doğru Kullanın

Kullanım rehberlerini araştırın.



Kahve Demleme Metotları



Kahve demleme metotları, kahveye farklı aromalara ve yapılar ulaştırır. Filtreleme, basınçlı demleme ve daldırma yöntemleri en yaygın kullanılan tekniklerdir. Her yöntem, kahve çekirdeklerinin farklı şekillerde su ile etkileşime girmesini sağlayarak kendine özgü bir kahve deneyimi sunar.

FRENCH PRESS DEMLEME REHBERİ

FRENCH PRESS DEMLEME TEKNİĞİ

French Press'i kullanmak kullanması kolay bir kahve demleme tekniğidir. Evde mükemmel bir kahve yapmak için çok uygundur. İyi bir sonuç almak için püf noktalar; taze öğütülmüş kahve, temiz ekipman, doğru demleme ve filtrelenmiş su.



Gerekli Malzemeler

- Kaliteli, taze çekilmiş kahve
- French Press/ Cafeterie
- Tartı
- Su Kettle'ı
- Kahve değirmeni
- Termometre
- Kronometre
- Fincan veya sürahi

1. Adım

French Press 1 lt. kahve yapmak için 56 gram Medium Roast, ekmek kırıntısı kalınlığında taze kahve öğütünüz.

2. Adım

Sıcak su ile French Press'i durulayıp suyu döktükten sonra, kahveyi French Press'in içine koyunuz.

3. Adım

Kronometrenizi 4 dakikaya ayarlayıp başlatınız. Ortalama 96 derecedeki sıcak suyu 30 saniye süresi içinde 200 ml. kadar dökünüz ve blooming süreci bitince (ortalama 1 dakika sonra) bir kaşık yardımı ile karıştırınız.

4. Adım

French Press potuna geri kalan sıcak suyu bütün kahve ıslanacak şekilde aynı ölçüde potun içine dökünüz.

5. Adım

Kronometredeki 4 dakikalık süreç bitince pistonu yavaşça (30 saniyede) sonuna kadar bastırıp kahve demleme işlemini sonlandırınız. Demleme işlemi sonucu kahvenizi başka bir pota aktarınız veya direk fincanlara döküp servis ediniz. Aksi takdirde kahve demleme süreci devam eder.



EXTRA FINE

BEST FOR
ESPRESSO,
TURKISH



FINE

BEST FOR MOKA
POT, V60 AND
AEROPRESS



MEDIUM

BEST FOR DRIP
MACHINES OR
AEROPRESS



MEDIUM COARSE

BEST FOR
KALITA WAVE
AND CHEMEX



COARSE

BEST FOR
FRENCH PRESS
AND COLD BREW

V60 DRIP DEMLEME REHBERİ

- Hario şirketi 1921'de Japonya'da kuruldu. En başlarda kimya laboratuvarı ve tıbbi kullanım için ısıya dayanıklı camlar ürettiyordu. II. Dünya Savaşı sonu ev kullanımı ve kahve demleme ekipmanları üretmeye başladı. Coffee syphon/siphon kahve adına ürettikleri ilk ürün oldu. 2005 yılında ise cone dripper'ı geliştirip v60 dizayn edilip piyasa sürdü. v60, vector 60 yani 60° derece koni anlamını temsil eder.
- Pour Over demleme tekniği olan Hario v60, aynı zamanda filtre kahve demleme tekniği olarak da nitelendirilebilir. Eğer metal filtre kullanacak olursanız elde edeceğiniz kahve french press kahve gibi, eğer kâğıt filtre kullanacak olursanız auto drip kahve gibi bir kahve demlemiş olursunuz. Bu teknik aynı zamanda Melitta Process kahve demleme tekniği olarak da bilinir.



Hario v60'ın Şekil Özelliği:

- Koni şekli (60° açı): Su temas süresini uzatma, merkeze akmasını sağlar.
- Büyük tek delik: Su akış hızını değiştirerek, demleme esnasında tadın değişimini sağlar.
- Spiral kaburga: Demleme esnasında kahve telvesi genişler ve bu kaburgalar hava akışını maksimize ederek havanın sürahi/ fincandan çıkmasına izin verir.

Hario v60 Demlemede Değişkenler:

- Kahve çekirdeğinin öğütme derecesi
- Kahve miktarı
- Su ısısı
- Su akış hızı
- Su miktarı

Hario v60 Materyalin Tada Etkisi:

Hario v60 cone dripper günümüzde plastik, cam, porselen, bakır, paslanmaz çelik olmak üzere 5 farklı materyalden ve 01 seri (130gr/ml),02 seri (390gr/ml) olarak 2 farklı boyutta bulunmakta.

Materyalin tada etkisi şaşırtıcı bir şekilde büyük.

Porselen v60: Kahvenin tadını biraz düzleştiriyor. Özellikle hacim ve tatlı aromalar belirgin bir şekilde kalırken, asiditesini ve canlılığını kaybetmekte. Zengin asiditeye sahip kahvenin asiditesini düşürmek için en uygun olanı olarak tanımlayabiliriz.

Plastik v60: Kahvenin asidite özelliğini öne çıkarmakta ve vurgulamakta.

Cam v60: Chemex ile demlemeye benzetilebilir. Kahvenin asiditesini, kahvenin ağızdaki hacmini ve tatlılığını öne çıkarır. Clean Cup olarak nitelendirilen bir fincan demlenmiş kahve sunmakta.

Bakır v60: Yüksek ısı iletkenliğinden dolayı dizayn edilmiştir. Isıyı tutma özelliği daha iyi bir ekstraksiyona yardımcı olmaktadır.



Gerekli Malzemeler

- Pour over kahve demleme tekniği olarak da bilinen bu teknik evde uygulaması kolay ve uygun bir tekniktir. Her kahve demleme tekniğinde olduğu gibi iyi bir kahve demlemenin yolu: yüksek kaliteli taze ve doğru incelikte ğtlmş kahve, araç ve gereçlerimizin temiz olması, önceden sıcak su ile durulayıp önceden ısıtmak, gereken ekstraksiyon süresini iyi ayarlamaktır.
- Kaliteli, taze çekilmiş, light-medium roast kahve
- Hario v60 ve filtre
- Hassas tartı
- Su Kettle'ı veya ocak
- Kahve değirmeni
- Termometre
- Kronometre
- Fincan veya sürahi

1. Adım

Sıcak su ile kağıt filtrenizi durulayıp, Hario srahinizi ısıtınız.

2. Adım

Kahvenizi (21 gram) taze olarak medium coarse derecede ğtnz.

3. Adım

Durulamak için döktüğümüz sıcak suyu srahidan gideriniz ve taze çektiğimiz kahveyi filtrenin içine koyunuz. Srahinizi hassas tartımızın üzerine koyup sıfırlayınız.

4. Adım

Bloom için 60 ml. 90-96 derecedeki suyu 30 saniye içerisinde kahvenin üzerine dökünüz. Bloom esnasında kaşık ile hızlı bir şekilde karıştırıp bloom sürecinin bitmesini bekleyiniz.

5. Adım

Bloom süreci bittikten sonra 55 saniye içerisinde geri kalan su ile kahveniz 300 ml. ve kahvenin tamamını eşit şekilde su ile temasa geçecek şekilde demlemeye devam ediniz.

6. Adım

Ortalama 2 dakika içinde kahve fincanımız dolmuş olacaktır. Demleme işlemi bittikten sonra dripper'ı sürahinin üzerinden gideriniz.

7. Adım

Kahvenizi fincanınıza servis edip, tadını çıkarın...



EXTRA FINE

BEST FOR
ESPRESSO,
TURKISH



FINE

BEST FOR MOKA
POT, V60 AND
AEROPRESS



MEDIUM

BEST FOR DRIP
MACHINES OR
AEROPRESS



MEDIUM COARSE

BEST FOR
KALITA WAVE
AND CHEMEX



COARSE

BEST FOR
FRENCH PRESS
AND COLD BREW

CHEMEX DEMLEME REHBERİ

- Chemex® 1896 yılında Almanya'nın Kiel şehrinde doğan Peter J. Schlumbohm tarafından 1941 yılında icat edildi. Berlin Üniversitesi'nde Kimya doktorasını yaptıktan sonra 1936 yılında New York'a taşındı. Hayatı boyunca 3000'i aşkın patentli icatlar yapmıştır. Chemex® kahve sürahi bunlar arasında en başarılısı ve uzun ömürlüsü olmuştur.
- Kimya Doktoru olması sayesinde laboratuvar araç ve gereçlerini nasıl kullanacağını bildiği gibi filtreleme ve ekstraksiyon konuları hakkında bilgisi vardı. Bu bilgisini bir kahve demleme tekniği tasarlamasında kullanıp Chemex'i icat etmiştir.
- Laboratuvarında kullandığı cam huni ve deney şişesini birleştirdi, cam huniye daha geniş bir hava kanalı ekleyerek modifiye etti. Su eklendiğinde içerideki havanın rahatlıkla dışarı çıkmasını sağlamış oldu.
- Orta kısmına yani bel kısmına bir çıkıntı yerleştirdi. Bir ölçüm işareti olarak, bu bölüme genelde "belly button" denir.
- Cam laboratuvarında deneylerde kullanılan özel bir cam (borosilikatlı) olup yüksek ısıya dayanaklıdır. Son olarak tahtadan bir kemer yaptı ve Chemex adını verdi. Kahve demlemek için lazım olan kahve, filtre ve sıcak su harici her şey hazırды.
- Schlumbohm 3 yıl sonra Kettle'ı daha doğrusu sürahi kettle'ı dizayn etti. Yine borosilikatlı cam kullandı. Tek amacı basit, çekici ve harika bir şey üretmekti. Su ısıtmak için kapaksız ve sıcak suyu dökerken buhar çıkarmayan bir demlik icat etti.
- Yıllar sonra bu icatlar/ tasarımlar seçkin Amerikan dizaynı olarak tarihe geçti. 1956 yılında bu kahve demleme tekniği modern zamanın en iyi tasarımları olarak the Illinois Institute of Technology tarafından seçildi.



CHEMEX KAHVE DEMLEME TEKNIĞİ

- Chemex mükemmel bir kahve için basit ve uygun bir kahve demleme tekniğidir. Uygun derecede öğütölmüş, yüksek kalitede taze kahve, temiz ekipman, doğru şekilde dökölen uygun ısıdaki sıcak su bu demleme tekniğinin anahtarıdır.
- 1:16 oranı kullanılır, yani 1 gr kahve için 16 ml suya ihtiyaç vardır. Buna göre bir kişilik fincan için 300 ml olduğunu kabul edersek $300/16 = 18.75$ gr kahveye ihtiyacımız olacak demektir. Kahve iri taneli, yani deniz tuzu kalınlığında olmalıdır.

Gerekli Malzemeler

- Chemex
- Filtre
- Tartı
- Su Kettle'ı
- Kahve değirmeni
- Termometre
- Kronometre
- Fincan veya sürahi



EXTRA FINE

BEST FOR
ESPRESSO,
TURKISH



FINE

BEST FOR MOKA
POT, V60 AND
AEROPRESS



MEDIUM

BEST FOR DRIP
MACHINES OR
AEROPRESS



MEDIUM COARSE

BEST FOR
KALITA WAVE
AND CHEMEX



COARSE

BEST FOR
FRENCH PRESS
AND COLD BREW

1. Adım

Deniz tuzu kalınlığında 22 gram kahvenizi taze olarak öğütünüz ve fincanınızı sıcak su ile doldurup ısınmasını sağlayınız. (kahvenize ve kendi ağız tadına göre gramajını ayarlamanız gerekecektir.)

2. Adım

3 tabakalı kısmı ağza gelecek şekilde filtreyi yerleştirin ve kahve ile temas edecek her bölgeyi sıcak su ile ıslatıp durulayın.

3. Adım

Chemex'in içinde akan suyu dökünüz ve filtreye kahveyi koyunuz.

4. Adım

İlk 20 saniyede hızlıca ve sertçe kahvenin tamamı suya doycak şekilde 100ml Ortalama 96°C suyu dökün. Dökerken mümkün olduğunca içe doğru eşel halkalar üretmeye çalışın (alttaki kahvenin yüzeye çıkması, doğal bir ajitasyon için). Bu süre içinde kahve üzerinde blooming dediğimiz kabarcıklar oluşmaya başlayacaktır, bu kahve içindeki asidite ve gazların açığa çıkmasından dolayı oluşur.

5. Adım

1.00 dk. ile birlikte yine 20 saniyede 100 ml suyu dökün. Bu kez içeriden dışarıya doğru eşel halkalar oluşturun. Siyah noktaları hedefleyin, beyaz alanlardan kaçının ve çoğunlukla ortada kalın.

6. Adım

2.00 dk. ile birlikte kalan 100 ml suyu da dökün. Olabildiğince koyu renkte olan kısımlara dökmeye çalışılmalı ki kullandığımız kahvenin tamamına eşit bir şekilde ulaşalım. Suyun tamamen sürahiye akmasını bekleyiniz.

7. Adım

Chemex'in ahşap kısmından tutarak filtreyi hızlı bir şekilde giderin. Fincanınızdaki suyu gideriniz.

8. Adım

Chemex'teki kahvenin eşit şekilde karışması için karafı birkaç kez sallayın ve ısıttığınız fincanda hemen servis edin.



AEROPRESS

DEMLEME REHBERİ

- Aeropress yeni bir akım kahve demleme tekniğidir. Kısa zaman içinde bir fincan kahve demlemek isteyenler için idealdir. Kısaca ince öğütülmüş kahveye sıcak su ekleyip suyu öğütülmüş kahvenin içinden bastırarak, filtreden direk fincanın içine demlemekten ibarettir.

TARİHÇE

- Aeropress 2005 yılında Aerobie şirketinin sahibi Alan Adler tarafından icat edilmiştir. Yıllarca kahve demleme teknikleri ile deneyler yaptıktan sonra kahvenin tadını etkileyen 3 önemli faktörün kahvenin tadına, kalitesine etkisi olduğunu fark etti; suyun sıcaklığı, taze çekilmiş kahvenin suyun içindeki durumu ve hızlı filtrelenmesi. Bu 3 faktörleri baz alarak tasarımını yani bugün kullandığımız Aeropress'i icat etmiş oldu. Aeropress diğer filtre kahve demleme tekniklerine göre çok daha kolay ve diğer filtre kahve demleme teknikleri gibi yer çekimi kuralları üzerine kurulmuş bir teknik değildir. İnce kağıt filtre ile temiz bir kahve demlememize yardımcı oluyor. En ideal Aeropress kahve ağız tadına göre değişmektedir. Bu yüzden size hitap eden en uygun tadı deneyerek bulabilirsiniz.



- Alan Adler'in bu icadını bir arkadaşı www.pricenonomis.com'daki bir röportajda şu şekilde anlatıyor; Alan bir kaç hafta garajında uğraş verdikten sonra portatifini yapıp karşımıza çıktı ve kim bir fincan kahve istiyor diye sordu. Elinde plastikten kısa bir boru ve bir de piston benzer bir şey vardı. Yeni icadı ile ilk kahveyi bizim için demledi.
- Aeropress'in icat edilmesi ile popüler olmadı. Alan Adler uzun bir yol yürüyüp bu icadını kanıtlamak zorunda kaldı. Kahve konferanslarında ve festivallerinde tanıtımını yapmak zorunda kaldı. İcat o kadar çabuk kabul edildi ki günümüzde kahve sektöründe kabul gördü ve resmi yarışmalar düzenlendi. www.worldaeropresschampionship.com

Gerekli Malzemeler

- Aeropress ile mükemmel bir kahve demlemek çok kısa zamanda ve kolaydır. Bunun için gerekli malzemelerimiz:
- Kaliteli, taze öğütülmüş, light roast kahve
- Aeropress filtre
- Tartı
- Su Kettle'ı
- Kahve değirmeni
- Termometre
- Kronometre
- Fincan veya sürahi



1. Adım

Kağıt filtrenizi filtre başlığına yerleştiriniz ve daha sonra filtre kapağını fincana yerleştiriniz. Kettle ile sıcak su ile kağıt filtrenizi durulayınız. Bu sayede fincanınızı ısıtınız.

2. Adım

18 gram kahvenizi taze olarak medium öğütünüz (kahvenize ve kendi ağız tadınıza göre gramajını ve öğütme derecesini ayarlamanız gerekecektir.)

3. Adım

Filtre kapağını AeroPress'e takınız. Fincanınızdaki suyu boşaltınız.

4. Adım

Taze çekilmiş kahvenizi Aeropress huninizin yardımı ile Aeropress'in içine koyunuz ve hasas tartınızı 0 grama getiriniz.

5. Adım

Hasas tartınızın kronometresini başlatın ve 82-85°C derecedeki suyunuzu, kahvenizin tümü ıslanacak şekilde demlemeye başlayınız. (0-30 saniye)

6. Adım

Ortalama olarak 130-140 gramda kahvenizde oluşacak blooming aşamasının bitmesini bekledikten sonra, 240 grama kadar demlemeye devam ediniz.

7. Adım

Kahveniz 240 grama ulaştınca Aeropress Paddle (kaşığı)'nı kullanarak kahvenizi karıştırınız (30-60 saniye arası).

8. Adım

AeroPress'in itici pistonunu takınız ve 60. saniye itibari 30 saniyede içerisinde demlemeği bitirmek için pistonu ileri doğru ittiriniz. Tıslama sesi oluşması ile durunuz.

9. Adım

Kronometreniz 1:30'u gösterdiğinde demleme işleminin bitmesi ile pistonu geri çekiniz ve AeroPress'i ters çevirip tazgaha koyunuz.

10. Adım

Kahveniz hazır. (Kahveniz eğer sert olduysa sıcak su ekleyebilirsiniz. Unutmayın ki her yığidin bir yoğurt yiyişi vardır.

11. Adım

Aeropress'inizi bir sonraki kahve demleme için filtre kapağını çıkarınız. Su ile durulayıp güzelce temizleyiniz.





SIPHON (VAKUM POT) DEMLEME REHBERİ

- Bu kahve demleme yöntemi iki cam pot arasında buhar basıncı ile kahve demleyen bir tekniktir. Vac Pot, Siphon veya Syphon olarak da bilinir. Loef of Berlin 1830'larda icat etmiştir. Bu demleme tekniği icadı ile kahve harici, Cocktail yapımında, mutfakta veya çay demleme gibi çeşitli alanlarda kullanılmıştır ve hala kullanılmaktadır. Design and composition of the vacuum coffee maker varies. Bu cam potlar, borosilikatlı camdan üretildiği için yüksek ısıya dayanıklıdır. Bu iki potun birleştiği bölümde bir filtre bulunmaktadır, bu filtre camdan olabileceği gibi plastik veya metalden olabilir. Napier Vacuum Pot 1840'da dizayn edilmiş olup, bu demleme tekniğinin ilk örneklerindendir. Günlük hayatta kullanımı kompleks olmasına rağmen, kahve Clear (berrak/ temiz) kahve demler. 1900'lü yılların ortasına göre popülerdi. Bauhaus'ın dizaynı olan Gerhard Mack's Sinrax Vacuum Pot 1925'de dizayn edilmiştir.



Gerekli Malzemeler

Siphon kahve demleme tekniği eski ve oturmuş bir kahve demleme tekniği olup mükemmel bir kahve demlemek için idealdir. Her kahve demleme tekniğinde olduğu gibi iyi bir kahve demlemenin yolu: yüksek kaliteli taze ve doğru incelikte öğütölmüş kahve, araç ve gereçlerimizin temiz olması, önceden sıcak su ile durulayıp ısıtmak, gereken ekstraksiyon süresini iyi ayarlamaktır. Siphon kompleks bir demleme tekniği olduğundan kahve demlenene kadar başından ayrılmamanız gerekir.

- Kaliteli, taze çekilmiş, light roast kahve
- Siphon Pot
- Ocak - Isıtıcı
- Tartı
- Su Kettle'ı
- Kahve değirmi
- Termometre
- Kronometre
- Fincan veya sürahi



EXTRA FINE

BEST FOR
ESPRESSO,
TURKISH



FINE

BEST FOR MOKA
POT, V60 AND
AEROPRESS



MEDIUM

BEST FOR DRIP
MACHINES OR
AEROPRESS



MEDIUM COARSE

BEST FOR
KALITA WAVE
AND CHEMEX



COARSE

BEST FOR
FRENCH PRESS
AND COLD BREW

1. Adım

Yemek tuzu inceliğinde 40 gram taze, light roast kahve öğütünüz.

2. Adım

Alt pota 570 ml su doldurunuz ve ocağın üzerine koyup ortalama su 93 derece gelince, kahveyi filtreye koyup ve üst potu el havlusu yardımı ile alt pot ile birleştiriniz.

3. Adım

Kronometrenizi 3:30'a ayarlayıp başlatınız.

4. Adım

Kronometremiz 2:45'i gösterdiğinde dairesel şekilde üst pota çıkan kahveyi 10 saniye boyunca karıştırınız.

5. Adım

Kronometremiz 1:55' gösterdiğinde ısıyı kesiniz veya siphonu ocaktan alınız.

6. Adım

Suyun kaynaması ile üst tarafa çıkan su alttaki pota geri akarken bir kaşık yardımı ile karıştırıp bir girdap oluşturunuz. Ve kahvenin tamamının alt pota akmasını bekleyiniz.

7. Adım

Kahve alt pota dolunca kahveniz servis için hazır duruma gelmiş olur.



MOKA POT

DEMLEME REHBERİ

- Moka (express) Pot veya Stove Pot olarak bilinen bu demleme tekniğinin hikayesi 1918'e dayanıyor, Alfonso Bialetti'nin memleketine yani İtalya'ya geri dönüş yaptığı yıla. Fransa'da 10 yıl boyunca bir alüminyum fabrikasında çalıştıktan sonra kendi atölyesini açtı ve ev araç gereçleri üretmeye başladı.
- Piedmont şehrinde bir kadına rastlar, kadın ufak bir bacalı kazanda eşya yıkıyordu. Bu baca kaynayan köpüklü suyu kazanın dışına aktarıyordu ve böylece çamaşırları duruluyordu. Bialetti bundan esinlenerek İtalyanların evlerinde espresso tarzı kahve yapabilmeleri için bu sistem üzerine kurulmuş bir kahve demleme potu yapmaya karar verir.
- Bu zamanlarda kahve genelde sadece erkekler tarafından kafelerde içilirdi. Kadınlar dışarıda kahve içmeleri, kadınların serbest olup bağımsız olmaları anlamına gelen bir işaretti.
- Bu dönemde öğütülmüş kahve üzerine nazıkçe kaynamış su dökülerek daha zayıf bir kahve demleniyordu. Bazı tasarımcılar buhar gücü ile bazı tasarımlar yapıp kahvenin güçlü, yoğun aromalarını dışarıya çıkarabilmesi için kamusal alanlardaki kafelerde kullanmaya başlamışlardı.



- Bialetti İtalyanların evlerinde benzer bir şekilde kahve demlemeleri için tasarımlar yapmaya başlar ve bunun için İtalya'da zengin olan metali, alüminyum ile ilk Moka Pot'u tasarlar. O dönemde Mussolini dönemidir ve demir ambargo altındadır.
- Galla Coffee'nin sahibi James Grierson ile bir röportajda Bialetti 1933'de günümüzde kullandığımız Mokka Pot'u icat ettiğini söyler. Ucuz maliyeti, kolay kullanılan bir demleme tekniği olduğundan İtalya'nı her evine girer ve hala kullanılır.
- Bialetti'nin oğlu Renato'da babasına katılıp ufak bıyıklı adam (l'omino con i baffi) reklamını yaratıp reklamlarda kullanmaya başlar ve Moka Express Pot popüler olur. Kimilerine göre bu karikatür Bialetti'nin kendisidir.
- Grierson'a göre Mokka Pot'un içi fazla temizlenmemelidir. Alüminyum olduğundan yozlaşır ve kötü bir tat vermeye başlar.

Gerekli Malzemeler

Moka Pot (Stovetop Espresso Demliği) 1900'lü yılların vazgeçilmez kahve demleme tekniği ile mükemmel kahve demlemeniz mümkündür. Ne kadar Stovetop Espresso Demliği olarak bilinse de espresso demlediğimiz kahve espresso değildir. Her kahve demleme tekniğinde olduğu gibi iyi bir kahve demlemenin yolu: yüksek kaliteli taze öğütülmüş kahve, araç ve gereçlerimizin temiz olması, önceden sıcak su ile durulayıp önceden ısıtmak, gereken ekstraksiyon süresini iyi ayarlamaktır.

- Kaliteli, taze çekilmiş, light roast kahve
- Moka Pot
- Ocak
- Tartı
- Su Kettle'ı
- Kahve değirmeni
- Termometre
- Kronometre
- Fincan veya sürahi



1. Adım

Suyu Kettle'da ısıtınız kaynadıktan sonra Moka Pot'unuzu kaynamış su ile durulayıp ısıtınız.

2. Adım

Yemek tuzu inceliğinde 15 gram kahvenizi öğütünüz.

3. Adım

Kaynamış suyu Moka Pot'un alt kısmına doldurunuz.

4. Adım

Moka Pot Filtresini Pot'un alt kısmına yerleştiriniz.

5. Adım

Kahveyi potun içine yerleştirip kahveyi seviyele (level) Kahve artıklarını fırça ile pot'un üzerinden gideriniz.

6. Adım

Alt demlik sıcak olabileceğinden el havlusu yardımı ile üst potu, alt pot ile birleştiriniz.

7. Adım

Pot'u ocağa yerleştiriniz ve ocağınız orta ısıya ayarlayınız. Kapağını açık bırakınız.

8. Adım

Kahve alt demlikte kaynayan su sayesinde bacadan geçip üst demliğe doğru çıkmaya başlayacaktır. En başta zengin kahverengi bir renk ve demlemenin sonuna doğru renk daha açık bir kahverengini almaya başlayacaktır. Bacadan üst pota dolmaya başlayan kahve sarı bar rengini aldığı anda potu ocaktan çekiniz ve kapağını kapatınız.

9. Adım

Alt demliği soğuk ıslak el havlusu üzerine koyup demleme işlemini bitiriniz. Amaç zengin bir kahve tadı ve kahveyi yakmayıp, metal tadını kahveye iletmemek.

10. Adım

Kahve bacadan çıkma işlemini bitirince kahveyi servis ediniz. Ağız tadınıza göre sıcak su ekleyip kahvenin sertliğini alabilirsiniz.



COLD DRIP DEMLEME REHBERİ

- Cold Drip (Asya'da Dutch Coffee olarak bilinir) ve en eski kahve demleme yöntemlerinden biridir. 17. ve 18. yüzyıla, VOC (Vereenigde Oost-Indische Compagnie 1602-1800) dönemine dayanır. Kahve, sıcak su yerine buzlu soğuk su ile demlenir. Kahve demleme süresi diğer demleme sürelerine göre çok farklıdır. Boyutuna göre 4 ile 18 saat arasında değişir. Kahvenin su ile uzun süre temasta kalmasından dolayı en yüksek kafein oranına sahiptir. Kolay kolay okside olmaması kahvenin özelliğindeki lezzet ve aromalar için daha büyük bir alan sunuyor. Aynı zamanda bu acı veya ekşi bir tat oluşmamasını sağlıyor. Kahvedeki yağların soğuk su ile demlendiğinden çözülüyor olmasından dolayı 0 kalorilidir. Herhangi bir tatlandırıcıya ihtiyaç duyulmadan içilebilir. Soğuk demleme sayesinde hiç bir lezzet kaybına neden olmaz ve doğal olarak uzun ömürlüdür.

TARİHÇE

- Vereenigde Oost-Indische Compagnie 1602-1800 (VOC): Birleşik Doğu Hindistan Şirketi Genel Hollanda Devletleri'nde sömürge gerçekleştirmek üzere 1602 yılında kurulmuş, Asya'da 21 yıl boyunca tekel faaliyetleri yürütmüş imtiyazlı bir şirkettir.
- Efsaneye göre: Hollandalılar 1616 yılında Yemen'den kahve fidanını gizlice çıkarırlar ve Hindistan Malaba'da ilk kahve plantasyonunu kurarlar. Daha sonra Batavia (Endonezya'nın eski başkenti)'da kahve plantasyonu kurarlar ve Avrupa'da kahve ticaretini eline geçirirler. VOC denizcileri, gemilerin güvertelerinde ateş yakılması yasak olduğundan ve demlenen kahveyi uzun ömürlü saklamak amacı ile soğuk su ile kahve demleme tekniği geliştirirler. Bu kahve demleme tekniğini Kore ve Japonya'ya tanıttılar. Günümüzde geliştirilmiş hali Kore ve Japonya'dadır.



COLD DRIP DEMLEME TEKNİĞİ

- Dutch Coffee, Cold Drip Coffee, Ice Drip Coffee, Kyoto Dripper ve Water Drip Coffee...
- Bu terimlerin ve soğuk demleme tekniklerinin farkı nedir? Aslında hiç bir farkı yoktur. Amerika Birleşik Devletleri'nde ve Avustralya'da Cold Drip, Ice Drip, Water Drip olarak bilinirken, Kore ve Japonya'da Dutch Coffee olarak bilinir.
- Dipnot: Unutmayın ki her yiğidin bir yoğurt yiyişi vardır. Suyun sıcaklığı, kahvenin inceliği ve miktarı ile ya da zamanlama ile ufak oynamalar yapıp ağız tadınıza göre ideal demlemeyi bulabilirsiniz.

Gerekli Malzemeler

- Cold Dripper
- Cupping Masası
- Su
- Buz
- Kahve
- Kahve Değirmeni
- Cold Drip Filtre
- Hassas tartı



EXTRA FINE

BEST FOR
ESPRESSO,
TURKISH



FINE

BEST FOR MOKA
POT, V60 AND
AEROPRESS



MEDIUM

BEST FOR DRIP
MACHINES OR
AEROPRESS



MEDIUM COARSE

BEST FOR
KALITA WAVE
AND CHEMEX



COARSE

BEST FOR
FRENCH PRESS
AND COLD BREW

1. Adım

Kahve çekirdeklerini hassas tartıda 65 gram tartınız.

2. Adım

Kahve değirmeninizi ayarlayınız. Kahvenizin türüne, tazeliğine, kavrulma tarihine, kavrulma seviyesine vs. göre değişir.

3. Adım

Kahve çekirdeklerini kahve değirmeninde taze bir şekilde öğütünüz.

4. Adım

Kahve haznesinin firtresini yere paralel şekilde yerleştiriniz.

5. Adım

Filtreyi yerleştirdikten sonra, kahvenizi hazneye dökünüz.

6. Adım

Kahvenin üstünü düzeltikten sonra kağıt filtreyi kahvenin üzerine yerleştiriniz.

7. Adım

Su haznesini yerine yerleştiriniz. Su (400ml.) ve buz (300gr.) hassas tarıda tartınız.

8. Adım

Su ve buz karışımınızı üst hazneye dökünüz. Musluğu açarak filtre ve kahvenin tamamının ıslanmasını sağlamak için kahvenin üzerinde gezdiriniz.

9. Adım

Musluğunuzun damlama hızını ayarlayınız. Elde etmek istediğimiz Cold Drip kahve için 4 sn. 1 damla olarak ayarladık.

10. Adım

6 saatlik demleme sürecinden sonra kahvenizi çalkayarak karışmasını sağlayınız.

11. Adım

En zor kısmı tatma ve ayarlama kısmıdır. Kahvenizin tadına bakınız ve ince ayarlar ile kahvenizi ayarlayınız.



V60 Reçetesi – 92 derece su

15gr x 16 ml 240 ml su

4x60ml + 30 – 30 – 30 – 30 2 dakika bitiş

20gr x 16ml – 320ml su

80 - 120 – 120 + 30 30 30

Specific for You

WHOLE BEAN COFFEE



SPECIFIC
COFFEE

100% Arabica Coffee - 100% Whole Bean Coffee



Websiteleri:

<https://www.kahvekulubu.net/sosyal/>

<https://www.reddit.com/r/Coffee/>

Kitaplar:

Youtube:

<https://www.youtube.com/@jameshoffmann/videos>

<https://www.youtube.com/c/Orkun%C3%9Cstel>

<https://www.youtube.com/@KahveSakal/videos>

<https://www.youtube.com/@KahveAnalisti/videos>

<https://www.youtube.com/c/KahveMasas%C4%B1/videos>