

Оборудование

Священный помол

43 58.9k

18 мин

13.10.2020



Автор
Виолетта



Слушать
Священный помол

7.9 mb

Помол - это один из самых важных параметров при настройке рецепта. А огромное разнообразие кофемолок немного усложняет процесс настройки рецептов или повторение каких-либо рекомендаций по завариванию. Именно поэтому, мы решили немного упростить вам задачу и соотнесли помолы некоторых наиболее популярных кофемолок.

как происходил процесс просеивания?

Для просеивания использовались сита Kruve Sifter размерами 900, 600 и 300 микрон. Сита имеют круглые ячейки просева.



Зерно: [Колумбия Пасто Седе](#) (обжарка под эспрессо). Выбрали именно это зерно, потому что это очень стабильная 100% арабика мытой обработки, практически без сильверскина, из региона Нариньо. Плюс ко всему размер зерен у этого лота относительно одинаковый. Всё это в совокупности обеспечивает стабильность и равномерность смалываемости. На каждое просеивание использовалось по 30 г кофе.

Весы: Лабораторные весы CAS MWP - 150 с точностью до тысячных.

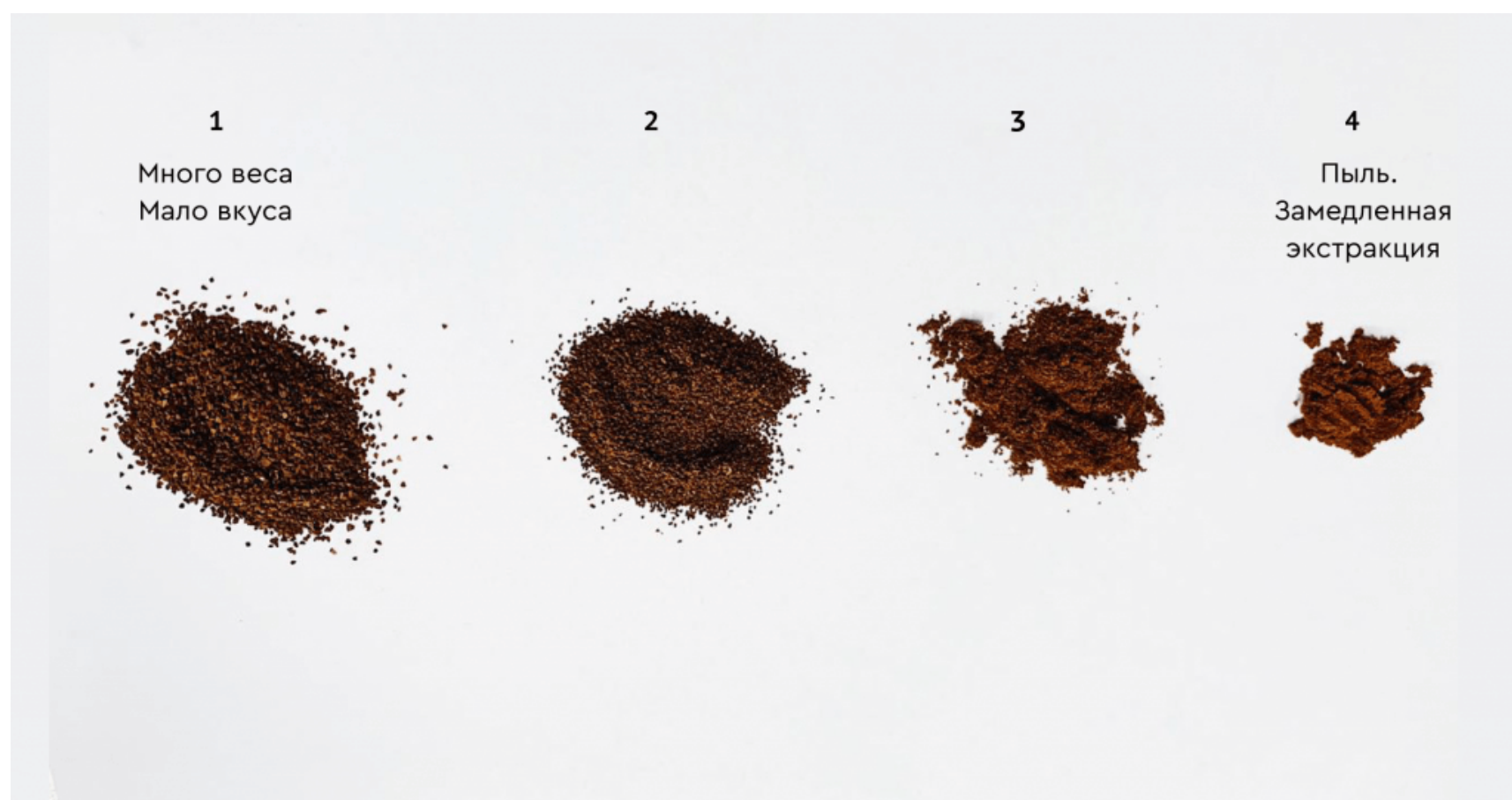
W – Это не касается кофемолки Timemore, так как для нее сделан просев на каждый щелчок и шаг по помолу между щелчками слишком большой. Мы выделяем это, как один из минусов данной кофемолки. Обратите внимание, что в таблице соотношения помолов, значения для Timemore очень приблизительные. И если вы обладатель данной кофемолки, то вам придется рецепт настраивать под помол, а не наоборот.



Таким образом, мы рассеиваем молотый кофе на 4 части (диапазона):

1. >900: это все частички молотого кофе, которые по размеру больше 900 микрон;
2. 900-600: частички, которые по размеру от 600 до 900 микрон;
3. 600-300: частички, соответствующие размеру от 300 до 600 микрон;
4. <300: самые мелкие частички, по размеру меньше 300 микрон.

Обратите внимание: самые важные диапазоны, на которые стоит ориентироваться, - это 2 и 3. Частички 1-ого диапазона дают вес кофе, но вкуса мало, а частички 4-ого диапазона - это пыль, которая замедляет экстракцию. Это конечно не означает что 1 и 4 диапазоны можно отбросить, их тоже необходимо учитывать.



После каждого просеивания, значение веса каждого из четырех диапазонов заносится в таблицу. Далее, перед следующим просеиванием, каждое из сит и их держатели очищаются компрессором и протираются на сухо. Соответственно, все просеивания любой из кофемолок происходили с максимально одинаковыми действиями.

(Кликайте чтобы увеличить)



Таким образом, к примеру, вам необходимо узнать какой помол будет на Comandante (red clix), если на EK 43 (turkish) помол 7. Вы соотносите количество кофе по каждому из диапазонов у помола 7 на EK 43 и подбираете более подходящее значение на Comandante. Ближайшее значение по таблице будет 35. Но по значениям диапазонов этого помола, вы можете заметить, что 35 щелчков - это крупнее, чем 7 на EK 43. Поэтому подходящий нам помол - это примерно 34 щелчка.

Диапазоны фракций	Mahlkönig Tanzania Диск 0-9		Mahlkönig EK43 (turkish) Диск 1-11		Mahlkönig EK43 (coffee) Диск 1-11		Mahlkönig EK43 (coffee) Диск 1-16		Mazzer SM (эспрессо жернова)		Comandante (Red clix)		Feldgrind 2		Kinu m47 phoenix		Timemore Slim	
	Помол	Вес в граммах	Помол	Вес в граммах	Помол	Вес в граммах	Помол	Вес в граммах	Помол	Вес в граммах	Помол	Вес в граммах	Помол	Вес в граммах	Помол	Вес в граммах	Помол	Вес в граммах
>900	4	0,425	4	0,24	4	1,41	3	1,22	400	1,67	15	0,045	1 полный оборот + 1	0,295	1	1,07	9	0,83
900-600		12,08		11,99		12,22		10,48		12,43		3,49		7,11	ОБОРОТ 9	10,86		7,81
600-300		15,73		15,36		14,58		15,97		14,2		24,21		21,23		17,27		20,09
<300		1,41		2,11		1,36		1,77		1,41		1,67		0,84		0,46		0,61
>900	4,5	1,48	5,5	0,65	4,5	2,07	4	2,35	425	2,65	20	0,965	1 полный оборот + 2	0,685	2	1,24	10	2,27
900-600		15,54		14,47		14,65		13,2		13,3		11,315		8,54	оборот а 0	11,45		9,74
600-300		11,24		13,31		11,1		12,85		12,51		16,235		19,08		16,46		16,9
<300		1,39		1,4		1,52		1,09		1,13		1,15		1,27		0,5		0,65
>900	5	2,56	5	1,51	5	3,17	5	3,67	450	4,18	25	3,295	1 полный оборот + 3	0,99	2	1,95	11	4,99
900-600		16,73		16,33		15,52		14,37		13,11		13,5		9,79	оборот а 1	11,53		10,72
600-300		9,57		10,17		9,73		10,22		11,33		11,92		17,56		15,39		13,19
<300		0,84		1,7		1,02		1,17		0,96		0,905		1,01		0,78		0,71
>900	5,5	5,03	5,5	3,61	5,5	5,57	6	6,41	475	5,96	30	7,3	1 полный оборот + 4	2,2	2	2,7	12	7,79
900-600		16,39		15,48		15,06		14,08		12,43		12,465		11,26	оборот а 2	12,21		10,68
600-300		7,32		9,25		7,88		8,02		10,1		8,775		15,49		14,2		10,29
<300		1,09		1,4		1,01		1,06		1,15		0,965		0,69		0,6		0,87
>900	6	8,47	6	6,34	6	8,09	7	8,22	500	8,04	35	11,925	1 полный оборот + 5	3,7	2	4,24	13	13,8
900-600		14,32		14,17		13,77		13,33		11,08		9,91		11,54	оборот а 3	11,92		8,05
600-300		6,35		7,75		6,81		6,98		7,95		7,26		13,44		12,84		6,99
<300		0,675		1,51		0,81		0,78		0,8		0,83		0,81		0,7		0,87
>900	6,5	12,93	5,5	8,82	6,5	11,46	8	12,2	525	9,67	40	12,14	1 полный оборот + 6	5,34	2	5	14	17,02
900-600		11,27		12,24		11,57		11,34		10,75		9,74		11,57	оборот а 4	11,93		6,33
600-300		4,52		7,19		5,47		5,31		8,25		7,18		12,06		12,14		5,5
<300		1,14		1,37		0,8		0,925		0,88		0,735		0,69		0,52		0,93
>900	7	16,92	7	11,7	7	12,64	9	14,56	550	11,9	45	15,67	1 полный оборот + 7	7,23	2	6,05	15	20,61
900-600		7,9		10,28		10,54		9,41		9,59		7,68		10,87	оборот а 5	11,55		4,36
600-300		4,25		6,77		5,59		5,05		7,2		5,89		10,97		11,44		4,06
<300		0,84		1,25		0,64		0,59		0,89		0,64		0,45		0,57		0,78

что стоит учитывать при подборе помола по таблице?

- Результаты просеивания показали, что некоторые кофемолки дают больше пыли (например, EK 43 с жерновами turkish (речь идет о новых туркиш, не старых которые были в производстве до 2015 года)). Это важный фактор, который стоит учитывать при соотношении помолов, так как бóльшее количество пыли может замедлить экстракцию.
- Износ жерновов. Просеивание производилось на относительно новом оборудовании.
- Откалиброванность вашей кофемолки на 0 и по плоскостям жерновов.
- Правильное определение оси вашей кофемолки (касается кофемолки Comandane). Кофемолки Comandante могут иметь два типа осей: Red Clix (она красного цвета) и стандартная ось (черного цвета). Red Clix: за один щелчок меняет помол на 15 микрон. А стандартная ось - на 30 микрон.
- Для просеивания мы использовали кофемолку с осью Red Clix. Поэтому если у вас стандартная ось, вы делите значение помола для Red Clix на 2. К примеру, по нашей таблице вы выяснили, что на Comandante (Red Clix) вам нужен помол 40 щелчков. Значит на Comandante со стандартной осью это будет помол 20 щелчков.
- Также необходимо учесть, что на некоторых кофемолках (например, Feldgrind) в положении сведенных жерновов необходимо выставить ноль, чтобы ноль сходил на ручке настройки. То есть, вы уменьшаете помол до тех пор пока жернова не будут максимально сведены. И в этом положении (когда жернова сведены) указатель помола должен быть на цифре 12 (см. фото 1). Это и есть ноль в нашем случае. Если указатель на какой-либо другой цифре, то вам необходимо откалибровать кофемолку по инструкции.

Фото 1




- Кофемолка Mazzer ZM бывает с эспрессо жерновыми и жерновыми под фильтр. Все дело в том, что заточка жерновов одинаковая, но их толщина разная. У нашей кофемолки эспрессо жернова. Если у вас жернова под фильтр, то необходимо просто прибавить 150 микрон. К примеру, 400 микрон на Mazzer ZM с эспрессо жерновыми будет соответствовать 550 микрон на этой кофемолке с жерновыми под фильтр.

Друзья, если вы хотите видеть в таблице какие-либо другие кофемолки, присылайте их нам, мы просеем и добавим в таблицу. Но, главное условие - чтобы это была качественная кофемолка, с осевыми подшипниками и точной регулировкой помола.



Итак, помол - это один из самых важных параметров при настройке рецепта. Но, помните, пожалуйста, и об остальных.

Вот вам пример для наглядности. Мы заварили две одинаковые воронки: один и тот же рецепт, помол и т.д. Единственное отличие между ними в фильтре (см. Таблицу 3). Первая воронка заварена с использованием фильтра Hario. А вторая воронка - с фильтром FAST от Sibarist.

 -Фильтр FAST даёт нам возможность по-новому взглянуть на экстракцию и помол. К примеру, мы можем сделать помол значительно меньше и выварить из кофе больше, но не переэкстрагировать его. Больше информации о данных фильтрах вы можете узнать [здесь: https://sibarist.coffee/en/products/fast/](https://sibarist.coffee/en/products/fast/)

сравнение экстракций с разными фильтрами (таблица №3)



Параметры:	Воронка, заваренная с фильтром Hario.	Воронка, заваренная с фильтром FAST Sibarist.
Помол на Mahlkönig Tanzania:	5	5
Закладка:	16,5 г	16,5 г
Вода:	255 г	255 г
Температура воды:	96°C	96°C
Предсмачивание:	40 г за 25 секунд	40 г за 25 секунд
Вливание до:	1:15	1:15
Время экстракции:	2:05	1:45

В итоге, мы получили два абсолютно разных напитка. Поэтому, когда вы варите по какому-либо рецепту, помните, что помимо правильно выбранного помола, важно какие вы используете фильтры, какую воду, какой материал воронки и т.д. Но об этом поговорим в следующих наших статьях!;))

Автор

Виолетта

Друзья, надеюсь этот инструмент для определения помола будет вам полезен! Если у вас не получится разобраться в таблицах, обязательно напишите нам, мы поможем. Также будем очень рады вашим комментариям и предложениям!:))

Комментарии

20

58.9k

Сергей

14.10.2020 в 21:21

----- .

Было бы интересно узнать соответствие помолов для Wilfa Svart WSCG-2

Ответить



Виолетта
16.10.2020 в 12:27

Добрый день! Да, уже запланировали эту кофемолку тоже просеять:)

Ответить



Владимир
14.10.2020 в 23:17

Крутая статья, спасибо! А есть ли возможность протестировать Baratza Encore?

Ответить



Виолетта
16.10.2020 в 12:28

Добрый день! Да, и эта кофемолка тоже запланированна.

Ответить



Вадим
15.10.2020 в 4:57

Спасибо за эту титаническую

Ответить



Никита
15.10.2020 в 15:27

Спасибо за статью. Огонь! Пара вопросов по образцу Timemore из теста: 1. Щелчки считали от полного сведения, т.е. от момента когда регулировочное кольцо больше не затягивается в сторону уменьшения? 2. Если она у вас еще в наличии, на каком количестве щелчков от нуля жернова перестают чиркать друг о друга?

Ответить



Александр
15.10.2020 в 19:57

Присоединяюсь к вопросу о калибровке. В моей Timemore nano (такие же жернова) отсчитываю ноль от полного совмещения жерновов, а не от возможности их свободной прокрутки. И по этой таблице количество щелчков для фильтра (13-14) сильно отличается от используемого мной (20-24). В моём случае 10-11 - это уже "эспрессо"-помол. Понимаю, что данный вид кофемолок не очень подходит для нормальных измерений за счёт большого разброса, но, тем не менее, с учётом их высокой популярности эта информация, в любом случае, не помешает. То, что в статье есть отдельное предупреждение для пользователей Timemore - это плюс.

Ответить



Виолетта
16.10.2020 в 12:57

Добрый день! Да, ноль - это полное сведение жерновов. На второй вопрос ответить не можем, так как кофемолки нет в наличии.

Ответить



Виолетта
16.10.2020 в 13:15

Присоединяюсь к вопросу о калибровке. В моей Timemore nano (такие же жернова) отсчитываю ноль от полного совмещения жерновов, а не от возможности их свободной прокрутки. И по этой таблице количество щелчков для фильтра (13-14) сильно отличается от используемого мной (20-24). В моём случае 10-11 - это уже "эспрессо"-помол. Понимаю, что данный вид кофемолок не очень подходит для нормальных измерений за счёт большого разброса, но, тем не менее, с учётом их высокой популярности эта информация, в любом случае, не помешает. То, что в статье есть

объяснили суть метода, это делает статью мега-универсальной, при условии, что есть точное измерительное оборудование)

Ответить



Олег
14.11.2020 в 14:40

Добрый день! Да, ноль - это полное сведение жерновов. На второй вопрос ответить не можем, так как кофемолки нет в наличии.

день добрый! а применительно к команданте ноль - тоже полное сведение? (у меня со стандартной осью от полного сведения до нуля, как его определяет производитель, три щелчка.) вопрос также касается цифр в рецептах на сайте и к подписке: там считать от сведения полного или от нуля, когда ручка больше свободно не вращается? спасибо заранее за ответ! и за проделанную работу! и за кофе! ;)

Ответить



Александр
16.10.2020 в 19:55

Извините, не по теме статьи, но напишу сюда: обнаружил странное поведение с подсчётом лайков, их изначально отображаемое количество не совпадает с тем, что показывается после нажатия на "+" "-".

Ответить



Никита
18.10.2020 в 15:59

Кстати забавно вышло, что у всех молок рост по 2-й таблице линейный, а у команданте происходит резкий скачок с 34 до 43 в середине.

Ответить



Никас
21.10.2020 в 21:34

Добрый день. А если кофемолка EK43 turkish с диском на 16, какое соотношение будет? Планируете ее добавить в список? Спасибо.

Ответить



Евгений
31.10.2020 в 6:08

Всем привет Я вот не понял по результатам этого теста Timemore сильно хуже Comandante? Или они примерно на одном уровне? Или Comandante впереди? Кто разобрался подскажите! Пожалуйста.

Ответить



Сергей
01.11.2020 в 14:00

Евгений, добрый день. Все таки это не сравнительный тест кофемолок, а подбор помола под разные градации и значения разных кофемолок. Мы не рекламируем ни Timemore, ни Comandante. Каждый выбирает кофемолку под свой "карман" и цели. Главное, чтобы кофе был вкусный))

Ответить



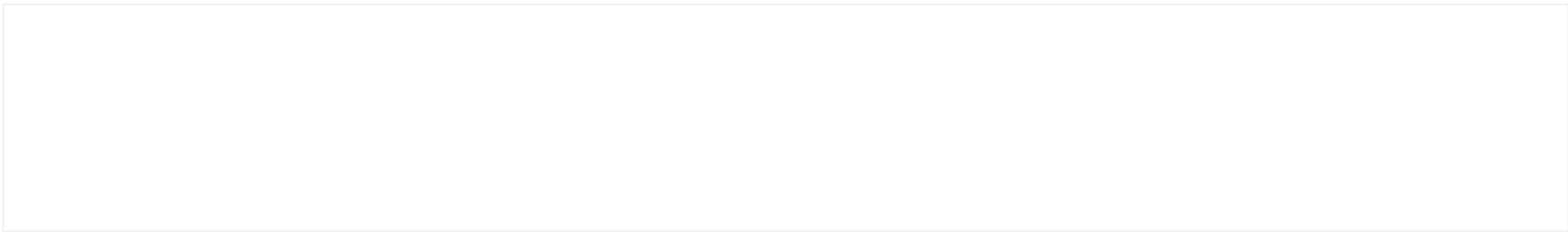
Даниил
12.11.2020 в 19:50

Таблица – потрясающий инструмент для заваривания кофе и подбора рецептов! Сейчас на ряду с кофемолками timemore стали популярны ручные кофемолки 1zpresso. Качественное исполнение, подшипники и оочень гибкая регулировка помола. Добавьте, пожалуйста, и их в таблицу)

Ответить




































Глеб
16.11.2020 в 13:34








Отправить




похожие статьи

- Иммерсионные способы заваривания**
 Clever, Bonavita, Wilfa – так звали моих бывших, пока я не познакомился с дрип-
 0  1676
- Аэропресс**
 Самая подробная инструкция по приготовлению кофе в аэропрессе
 2  2677
- Священный помол. Часть 8**
 И снова о помоле! В этом выпуске мы расскажем вам еще о 5 кофемолках.
 17  5371
- Delter Coffee Press – не иммерсия и не пуровер, это что-то новенькое!**
 Это вам не аэропресс!
 1  1640
- Священный помол. Часть 7**
 Новая часть "Священного помола" – новые кофемолки
 17  9382
- Священный помол. Часть 6**
 Еще больше кофемолок богу Священного помола!
 12  11653
- Священный помол. Часть 5**
 Эврика! – так Архимед воскликнул, когда увидел эти кофемолки в таблице
 36  14114
- Священный помол. Часть 4**
 – Кофемолки, которые покорили наши сердца! "Wilfa Uniform & Niche Zero"!
 23  33114
- Битва "воронок". Пластик VS Керамика**
 Так какой материал воронки всё-таки лучше?! Пластик, керамика или стекло?
 3  7359
- Священный помол. Часть 3**
 – По многочисленным просьбам, "Timemore" в студию!
 25  37081
- Священный помол. Часть 2**

 10  24429

авторы

- 

Сергей Митрофанов
 140  71  109.297k
- 

Виолетта
 7  137  167.808k

разделы

- Все

Интервью

Индустрия
- Кофейное производство
- Обжарка

Оборудование
- Приготовление
- Ферма и выращивание
- Эксперименты

теги

[#молоко](#) [#молоко для капучино](#) [#состав и свойства молока](#) [#реакция Майяра](#) [#шоколад](#) [#состав и свойства шоколада](#) [#как образуется цена на кофе](#) [#кофеин](#) [#содержание кофеина в кофе](#) [#растительное молоко](#) [#состав и свойства растительного молока](#) [#кислоты](#) [#латте-арт](#) [#как устроено производство](#) [#упаковка кофе с азотом](#) [#как подобрать помол для кофе](#) [#таблица просеивания кофемолок](#) [#таблица соотношения помолов](#) [#идеальный помол](#) [#пуровер](#) [#воронка харио V-60](#) [#каквю воронку выбрать](#)

[Карта сварщицы](#)

[Наши кофейни](#)

[Система лояльности](#)

[Под молочко](#)

[Капсулы](#)

[Сэмпл-Боксы](#)

[Галараствор](#)

[Кофе в банках](#)

[Подписка на кофе](#)

[Архив](#)

[FAQ](#)

Р0ЗНИЦА

[Доставка и оплата](#)

ОПТ

[Оптовое предложение](#)

[Создать личный кабинет](#)

СОЦ. СЕТИ

[Instagram*](#)

[Youtube](#)

[Вконтакте](#)

[Telegram](#)