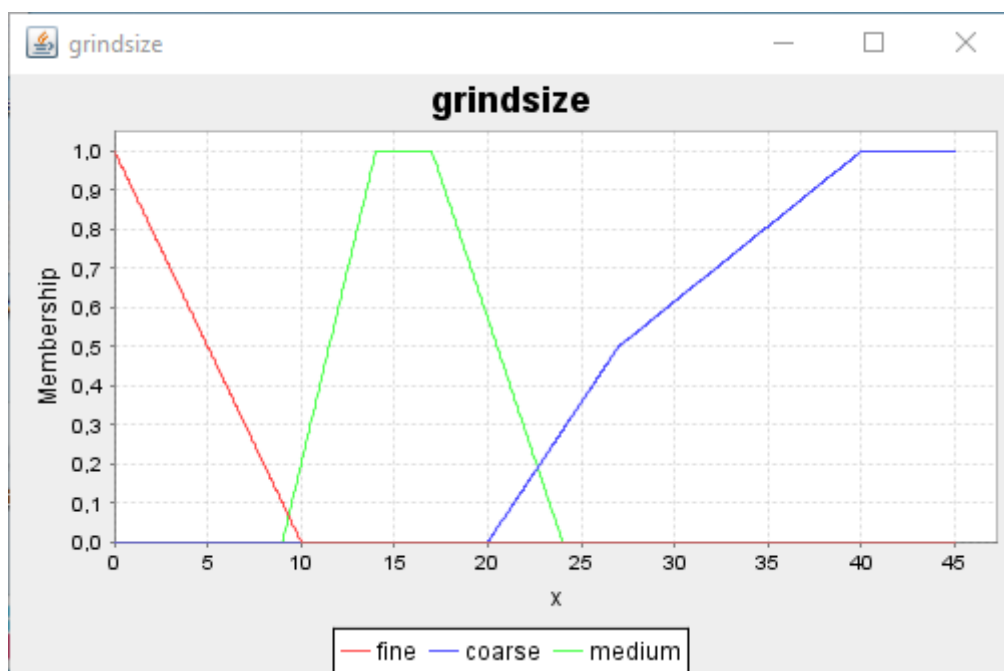
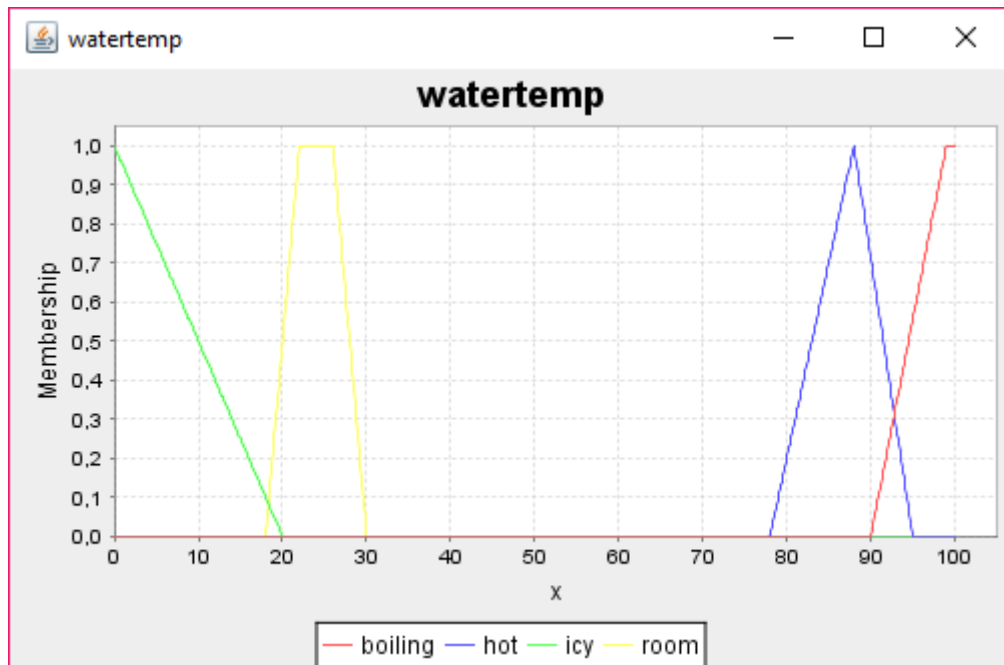


Sterownik reguluje optymalny czas parzenia kawy w urządzeniu Aeropress firmy Aerobie biorąc pod uwagę następujące wejścia:

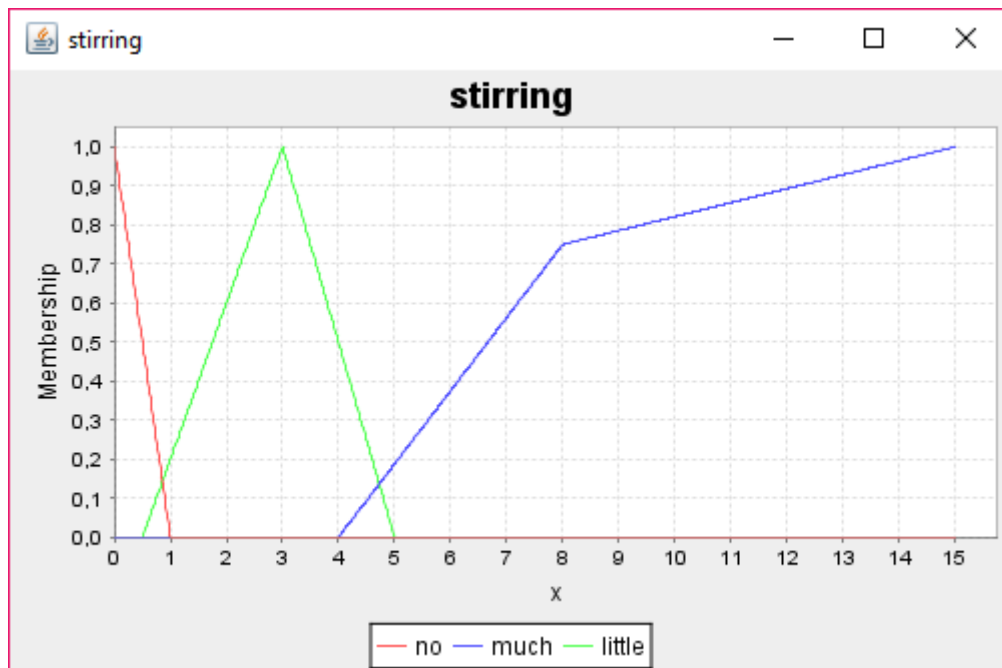
- grubość zmielenia ziaren w zakresie 0-45 (stopnie grubości dla młynka Zassenhaus Quito)



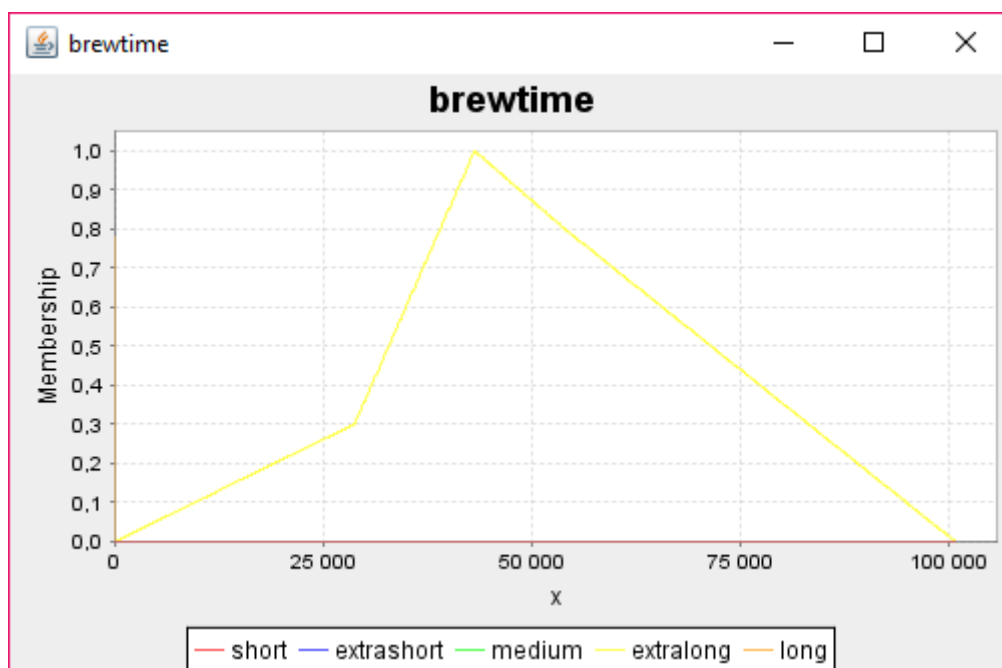
- temperaturę wody w zakresie 0-30, 78-100 stopni Celsjusza



- intensywność mieszania 0-15 (ilość obrotów łyżeczką)



Zmienną wyjściową jest czas ekstrakcji (parzenia) kawy. Zakresy nie są dobrze widoczne na wykresie, ponieważ obecne są zarówno zakresy dla standardowego procesu ekstrakcji na gorąco o długości do 3 minut jak również maceracji na zimno (tzw. Cold brew), gdzie czas ekstrakcji sięga kilkunastu godzin.



Tworząc zasady kierowałem się następującymi zależnościami:

1. Drobniejszy przemiał skraca czas ekstrakcji
2. Wyższa temperatura wody skraca czas ekstrakcji
3. Mieszanie przyspiesza ekstrakcję