

تاریخچه قهوه:

افسانه ای وجود دارد که می گوید در قرن ۱۱ میلادی چوپانی به نام کالدی برای اولین بار توانایی این دانه ی محبوب را کشف کرد، او متوجه شد هنگامیکه بزهای گله را به چراگاه می برد و آنها از نوعی گیاه تغذیه می کنند بسیار پر انرژی شده و شب ها نمی خوابند.

او این موضوع را با راهب بزرگ صومعه ی محله در میان گذاشت که وی هم متوجه شد با نوشیدن قهوه ساعت های طولانی را بیدار می ماند.

راهب بزرگ کشف خود را با راهبان دیگر به اشتراک گذاشت و انرژی زا بودن این دانه به سرعت در میان عموم مردم پخش شد. راهبان محلی هم شروع به خشک کردن آنها و فرستادن به سایر صومعه ها کردند. با گذشت زمان دانه های خشک شده به خاورمیانه آورده شدند و طرفدار های بسیاری در آنجا پیدا کردند، برای اولین بار کشاورزان در یمن شروع به کشت قهوه کردند.

برای اولین بار در ترکیه این دانه ها رست شدند و تبدیل به دانه هایی شدند که ما امروزه به عنوان قهوه می شناسیم. بعد از رست شدن، دانه های خشک شده را خرد کرده و درآب می جوشاندند و نسخه ی اولیه از نوشیدنی بود که امروزه به عنوان قهوه می شناسیم.

احتمالا اولین بار قهوه توسط تجار ونیزی به اروپا آورده شد. با توجه به اثر تحریک کننده ی آن، انتقادات زیادی از سوی کاتولیک ها بر مبنای بد و شیطانی بودن این نوشیدنی وجود داشت. اما پاپ که در همان زمان از نوشیدن قهوه لذت می برد، موضوع را به اعضای خود اعلام کرد که این نوشیدنی فقط به اشتباه درک شده و مانعی برای نوشیدن آن وجود ندارد.

قهوه خانه ها به سرعت در سراسر اروپا گسترش یافتند و خیلی زود به مکانی برای گرد هم آمدن روشنفکران و بحث و گفت و گو میان آنها تبدیل شدند. اولین بار که مهاجران به آمریکا آمدند این نوشیدنی تیره رنگ به سرعت طرفدار پیدا کرد و در زمان انقلاب آمریکا، زمانی که وطن پرستان به قصد اعتصاب تصمیم نداشتند چای بنوشند، قهوه به عنوان نوشیدنی ملی پذیرفته شد. از آن زمان تا کنون، قهوه به عنوان محبوب ترین نوشیدنی در همه ی کشورها شناخته می شود.

موج های قهوه

موج اول (قهوه فوری)

موج اول (قرن هجده میلادی): قهوه به یک کالا بدل می شود و مصرف آن به طور تصاعدی رشد پیدا می کند.

موج دوم (اسپرسو)

موج دوم (سال ۱۹۷۰ میلادی): در واقع موج دوم قهوه با اختراع دستگاه اسپرسو و شناسایی تمایز بین عربیکا و روبوستا استفاده هرچه بیشتر از آنها در قهوه خانه های مختلف در سراسر دنیا همراه بود.

موج سوم (قهوه دمی)

موج سوم (هزاره دوم میلادی): موج سوم واکنش نسبت به قهوه اسپرسو بود که در آن توجه بیشتری به عطر و طعم قهوه شد که قهوه های دمی و تخصصی رواج پیدا کرد.

انواع دانه قهوه

دانه قهوه عربیکا

دانه های عربیکا محبوب ترین نوع دانه های قهوه هستند که حدود ۶۰٪ قهوه های جهان را تشکیل می دهند. باید بدانید که رشد دانه های عربیکا سخت تر است و به همین علت قیمت بالاتری هم دارند. شکل دانه بیضی شکل و کشیده و خط وسط انحنا S مانند دارند. طعم یاد های میوه ای و اسیدیته بالایی دارند.

این دانه های قهوه برای رشد مناسب به سایه، آب و ارتفاع زیاد نیاز دارند و نسبت به دانه های دیگر در مناطق مرتفع کشت می شوند. این گیاهان بیشتر در معرض بیماری های گیاهی هستند و باید در ارتفاع حداقلی ۲۰۰۰ فوت معادل ۶۰۰ متری کشت می شوند همچنین گیاهان کوچکتری هستند و در صورت رشد کامل به اندازه ۸ تا ۱۵ فوت می رسند.



دانه قهوه روبوستا

دومین نوع محبوب دانه قهوه Robusta است. تقریباً ۴۰٪ بازارهای جهانی در دستان این نوع از قهوه است، ویژگی بارز قهوه روبوستا تلخی و کافئین بالای آن می باشد. دانه های قهوه روبوستا بزرگتر و گردتر هستند. درخت این دانه قهوه هم از لحاظ قامت بزرگتر است و اندازه آن به ۱۵ تا ۲۰ فوت می رسد. میوه این نوع قهوه بسیار مقاوم تر در برابر آفات و بیماری های گیاهی است و در ارتفاعات پایین کشت می شود.

اگر شما کافئین بالاتر و تلخی قهوه را می پسندید قطعاً دانه های روبوستا بهترین انتخاب برای شماست. نوع مرغوب این قهوه بافتی نرم دارد و حالت اسیدی آن کمتر و مزه ای شکلاتی دارد. قهوه روبوستا به دلیل کافئین بیشتر باعث هوشیاری و افزایش تمرکز می شود همچنین تاثیر بیشتری روی چربی سوزی دارد و باعث بهتر شدن عملکرد فیزیکی بدن می شود.



دانه قهوه لیبریکا

دانه قهوه Liberica به دلیل رایحه شیرین گل و مشخصات عطر و طعم دودآميز و جسورانه ای که دارد، ارزشمند است. این گونه مقاوم اغلب با انواع دیگر مخلوط می شود تا بادی (تنواری) و پیچیدگی ایجاد کند. بیشتر گیلاسهای لیبریکا که از گیاهی بسیار بزرگتر از Arabica یا Robusta رشد می کنند، شکل نامنظمی دارند و از نظر اندازه و شکل ظاهری به گیاه Robusta

نزدیکتر هستند و معمولاً کشیده و خط وسط آنها صاف است. همچنین در برابر آب و هوای گرم و مرطوب تحمل می کند و در ارتفاع کم نیز عملکرد خوبی دارد. این دانه که اکنون به طور عمده در اندونزی، مالزی و فیلیپین تولید می شود. تقریباً ۲٪ از قهوه موجود در جهان را تشکیل می دهد. بیش از ۹۵٪ درصد عملکرد قهوه مالزی را دانه های لیبریکا تشکیل می دهد. با این حال، معمولاً در بازارهای آمریکای شمالی و اروپا یافت نمی شود.

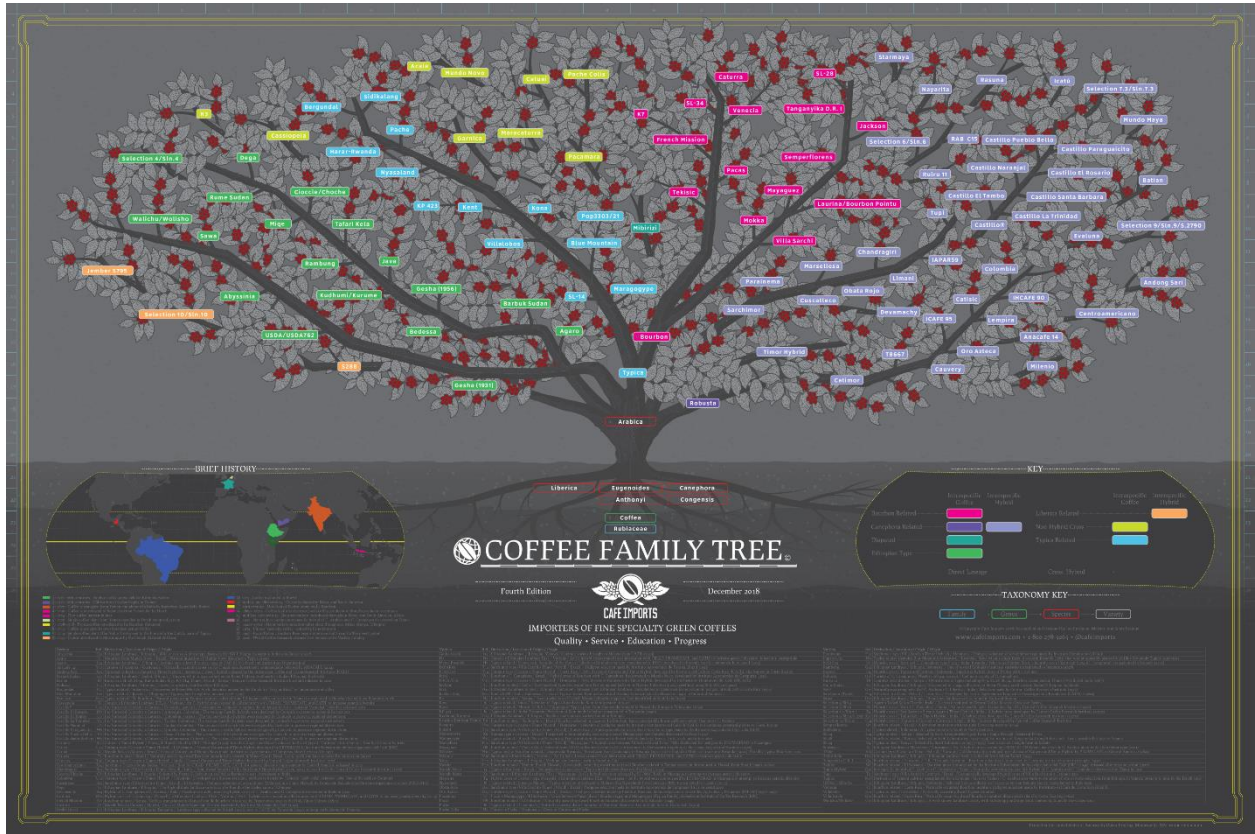


اکسلسا

چهارمین نوع عمده دانه قهوه Excelsa نام دارد. این گیاه یک نوع قهوه جداگانه محسوب می شد، دانشمندان اخیراً آن را به عنوان یک نوع لیبریکا طبقه بندی مجدد کردند. لوبیای Excelsa تقریباً به طور کامل در جنوب شرقی آسیا رشد می کند. شکل آن تا حدودی شبیه لوبیای Liberica بیضی های کشیده است.

این دانه ها در گیاهان بزرگ قهوه ۲۰ تا ۳۰ فوت در ارتفاعات متوسط رشد می کنند. از نظر طعم دانه های اکسلسا یادآور طعم های میوه ای و عطری مشابه چوب می باشند. آن ها همچنین از نظر آروما (رایحه) و کافئین سبکت تر هستند. به طور کلی می توان اکسلسا را یک گونه از لبریکا در نظر گرفت.

زیر گونه های قهوه



کمبرند قهوه

THE BEST COFFEE COMES FROM THE BEST GROWING CLIMATES, KNOWN AS

THE BEAN BELT

1 PAPUA NEW GUINEA

Semi-sweet chocolate aroma, cocoa flavor with hints of cherry. Medium body, quick finish.

8 ETHIOPIA

Rich blueberry aroma, cocoa and spice flavor, medium body and clean finish.

PRIME COFFEE-GROWING REGIONS FORM A BELT ROUGHLY BOUNDED BY THE TROPICS OF CANCER AND CAPRICORN. THESE AREAS OFFER PERFECT CONDITIONS FOR GROWING COFFEE BEANS.

2 BRAZIL

Slightly spicy, nutty aroma, nutty base, caramel notes. Full body, clean finish.

4 HONDURAS

Sweet molasses aroma and flavor, full body and lingering sweet finish.

6 GUATEMALA

Sweet, tart aroma, lightly fruity flavor. Light body and clean finish.

3 SUMATRA

Aroma of dried fruit and nuts, full syrupy body, deeply sweet finish.

5 PERU

Bright, fruity aroma, lightly fruity flavor with a clean finish.

7 COLUMBIA

Nutty aroma, caramel flavor, Medium body and heavy finish.

قهوه بلند چیست؟

به ترکیب دو یا چند قهوه مختلف از نژاد های مختلف یا از زیرگونه های مختلف بلند گفته می شود که می تواند از یک یا چند نژاد باشد

پوینت یا درجه کیفی قهوه

قهوه ها از نظر کیفی به سه دسته تجاری (camercial)، عالی یا با کیفیت (premium)، تخصصی (special) تقسیم می شوند.

هر قهوه از ۱۰ آزمون می گذرد و از هر آزمون عددی بین ۰ تا ۱۰ را کسب می کند.

اگر این اعداد زیر ۷۰ باشد، قهوه در دسته تجاری قرار می گیرد.

اگر عدد بین ۷۰ تا ۸۰ باشد قهوه عالی محسوب می شود.

اگر عدد بالای ۸۰ کسب کن، قهوه در دسته تخصصی قرار می گیرد.

قهوه های تخصصی:

قهوه هایی که بیشتر برای قهوه های دمی استفاده می شوند و صد در صد عربیکا هستند و تک خواستگاه می باشند.

این قهوه ها با حساسیت و ظرافت بیشتری نسبت به قهوه های دیگر، کاشت، داشت، برداشت، فراوری، حمل و نقل، رست و ... انجام می شود.

خواستگاه قهوه یا origin :

هرچقدر خواستگاه قهوه ها کوچکتر می شود، دقت بیشتر به کار می رود و کیفیت و قیمت بالاتری دارد.

خواستگاه ها به ترتیب، single Country (فقط از یک کشور)،

Single state (فقط از یک ایالت یا استان)

Single farmer (فقط از یک مزرعه)

Lot (میکرو لات-نانو لات-ماکرولات)

مشخصات بسته بندی قهوه ها

مشخصات بسته بندی قهوه ها ممکن است بسته به نوع قهوه و شرکت تولید کننده متغیر باشد. اما به طور کلی، مشخصات بسته بندی قهوه ها شامل موارد زیر می شود:

وزن بسته: وزن بسته بر روی بسته بندی قهوه نمایش داده می شود، این ممکن است در واحدهای گرم یا کیلوگرم باشد.

نوع قهوه: برخی بسته بندی ها نوع قهوه را مشخص می کنند؛ به عنوان مثال، آیا قهوه عربیکا یا روبوستا است.

منبع قهوه: اطلاعات مربوط به منبع قهوه، مانند کشور تولید، ناحیه یا مزرعه می تواند در بسته بندی قهوه مشخص شود.

نوع دم آوری: برخی از بسته بندی ها ممکن است پیشنهادی برای نوع دم آوری قهوه را نشان دهند.

تاریخ تولید و انقضاء: تاریخ تولید و تاریخ انقضاء بر روی بسته بندی قهوه مشخص می شود.

راهنمای نگهداری: توصیه هایی برای نگهداری قهوه بهینه نیز ممکن است در بسته بندی قهوه ذکر شود.

توضیحات طعم و عطر: برخی از بسته بندی ها توضیحاتی در مورد طعم و عطر قهوه ارائه می دهند.

نحوه فرآیند تهیه: ممکن است اطلاعاتی در مورد نحوه فرآیند تهیه قهوه، مثل روش خشکاندن یا شستشو، عسلی و... در بسته بندی قهوه آورده شود.

اطلاعات تماس با تولید کننده: اطلاعات تماس با شرکت تولید کننده ممکن است بر روی بسته بندی مشخص شده باشد.

علائم و امتیازات کیفیت: برخی از بسته بندی ها ممکن است دارای علائم و امتیازاتی در خصوص کیفیت قهوه باشند.

مدت زمان نگهداری قهوه

بهترین مدت زمان نگهداری قهوه تا زمانی که رست نشده و دانه به شکل سبز فرآوری شده است تا ۲ سال در بهترین حالت خود، بعد از رست و اتمام کار رستر در بسته بندی های و کیوم شده تا ۲ ماه در بهترین حالت خود قابل مصرف است.

بعد از باز شدن بسته بندی و تماس قهوه با هوا تا ۲ روز در بهترین حالت خود برای مصرف مناسب است. و بعد از آسیاب تا ۲ دقیقه می توانید قهوه خود را نوش جان و بهترین طعم را تجربه کنید.

در صورت گذشت زمان هر کدام از موارد گفته شده طعم کهنگی در قهوه حس می شود.

انواع درجه رست قهوه

رست کم (Light Roast)

دمای رست: حدود ۲۰۵-۲۲۰ درجه سلسیوس.

ویژگی‌ها: دانه‌های قهوه در این رست به مدت کوتاهی رسته می‌شوند. طعم و عطر فواح و معمولاً اسیدیته بیشتری دارند. رنگ دانه‌ها معمولاً روشن تر است.

رست متوسط (Medium Roast)

دمای رست: میانه حدود ۲۲۰-۲۲۵ درجه سلسیوس.

ویژگی‌ها: دانه‌های قهوه در این رست کمی بیشتر از رست کم رسته می‌شوند. طعم متعادل و عطر معتدلی دارند. این نوع رست میانه‌ای بین رست کم و رست تیره است.

رست تیره (Dark Roast)

دمای رست: حدود ۲۲۵-۲۳۰ درجه سلسیوس.

ویژگی‌ها: دانه‌های قهوه در این رست به مدت طولانی‌تر و در دماهای بالا رسته می‌شوند. طعم تلخ، قهوه‌ای و عطر متمایل به تیره‌تر. دانه‌های قهوه معمولاً رنگ تیره‌تری دارند.



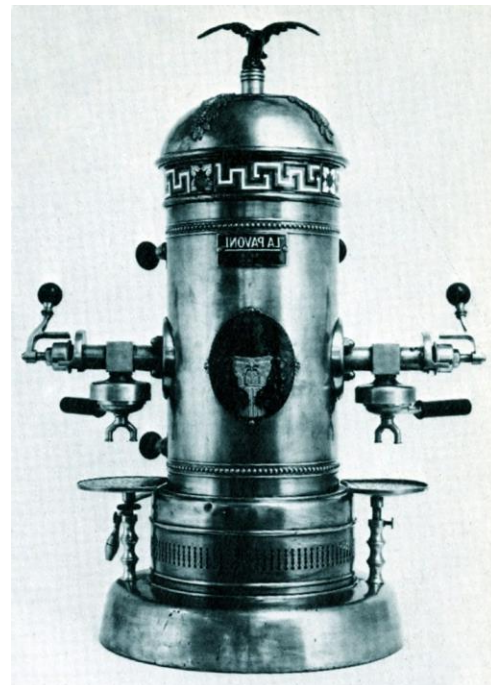
چرخه طعم یاد قهوه



یک قهوه می تواند یک یا چند طعم یاد از چرخه بالا را داشته باشد

انواع دستگاه اسپرسو به تفکیک بویلر

ماشین اسپرسو اولیه



ماشین اسپرسو اهرمی



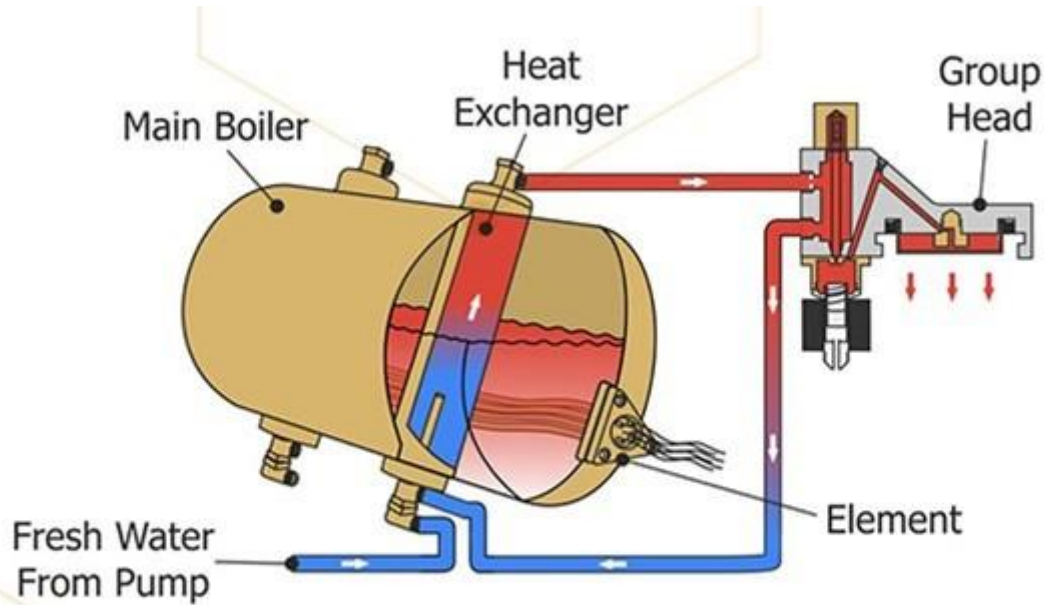
ماشین اسپرسو نیمه اتوماتیک (منو آل)



ماشین اسپرسو تمام اتوماتیک

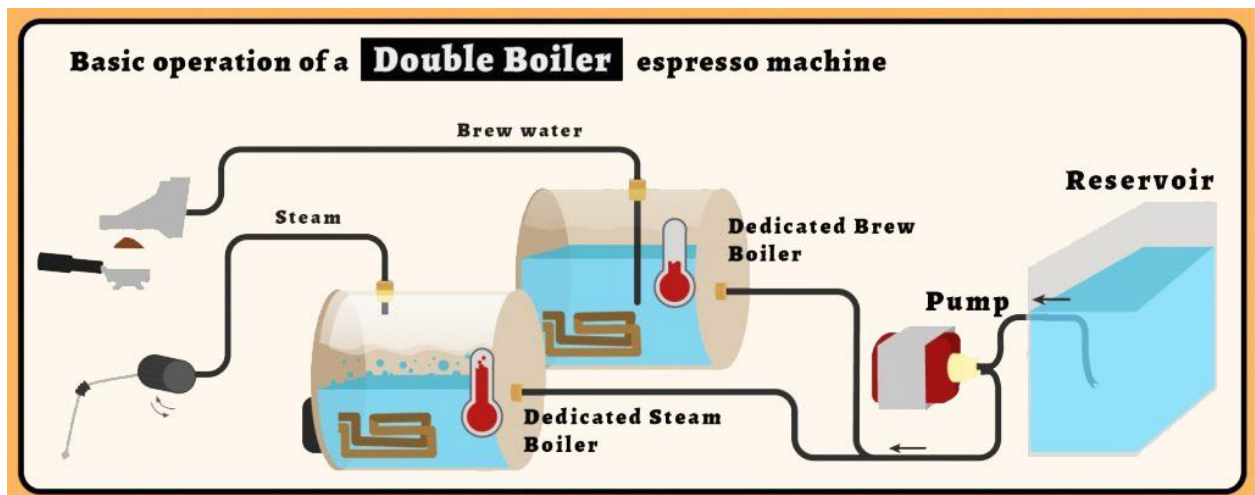


ماشین اسپرسو سینگل بویلر

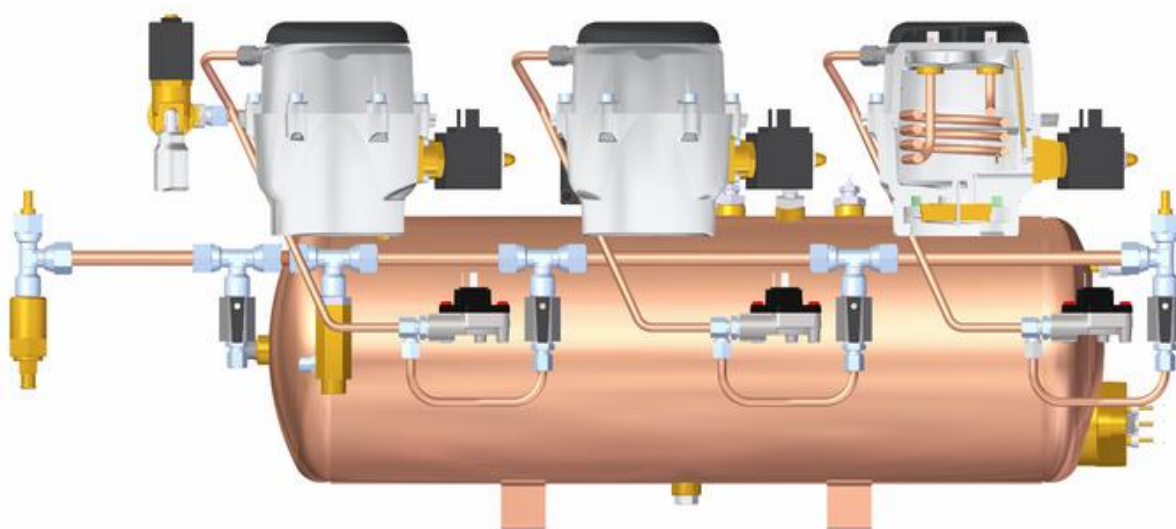


Single Boiler Arrangement

ماشین اسپرسو دبل بویلر



ماشین اسپرسو مولتی بویلر



انواع تیغه آسیاب

آسیاب تیغه ای



آسیاب تیغه تخت



آسیاب تیغه مخروطی



آسیاب های آندیمند اتوماتیک تایمی



آسیاب های آندیمند اتوماتیک گرمی



آسیاب های دوز دار



عوامل موثر بر عصاره گیری:

آب:

TDS آب (Total Develop Solid): مقدار مواد جامد موجود در مایع که می تواند بین ۷۰ تا ۲۵۰ باشد و پیشنهاد بین ۹۰ تا ۱۵۰ است.

PH آب: عددی بین ۶.۵ تا ۷.۵ می تواند باشد.

سدیم: ۱۰ میلی گرم بر لیتر

سختی کلسیم: ۱۷ تا ۸۵ میلی گرم بر لیتر

میزان آلکانیتی کل: ۴۰ میلی گرم بر لیتر

مزان کلر این کل، آهن و کلر: ۰ میلی گرم لیتر باشد

دمای عصاره گیری:

عددی بین ۸۶ تا ۹۶ درجه سانتی گراد می تواند باشد. که ۹۰ تا ۹۳ پیشنهاد می شود که فقط در دستگاه های مولتی بویلر قابل تنظیم است.

مقدار گرم سابه (قهوه آسیاب شده):

عددی بین ۱۵ گرم تا ۲۴ گرم می تواند باشد که بسته به نوع قهوه و عوامل دیگر موثر بر عصاره گیری تغییر پذیر است.

مدت زمان عصاره گیری: می تواند عددی بین ۲۰ تا ۴۰ ثانیه باشد

رابطه مستقیم با درجه آسیاب دارد که هرچه درجه آسیاب Fine (ریزتر) باشد مدت زمان عصاره گیری بیشتر خواهد بود.

از این رو هر چه درجه Coarse (درشت تر) باشد مدت زمان عصاره گیری کمتر خواهد بود.

برای تغییر حتی یک درجه از آسیاب باید آسیاب حین کار باشد

نسبت قهوه به آب (ratio):

۱ به ۱: ریسترتو

۱ به ۲: اسپرسو

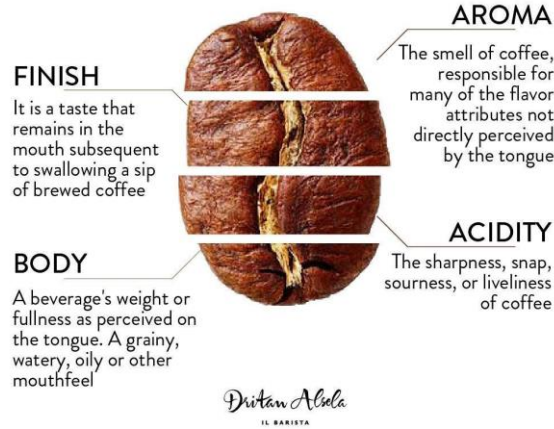
۱ به ۳: لانگو

ترتیب استخراج طعم ها از قهوه:



اصطلاحات تخصصی:

اصطلاحات طعمی:

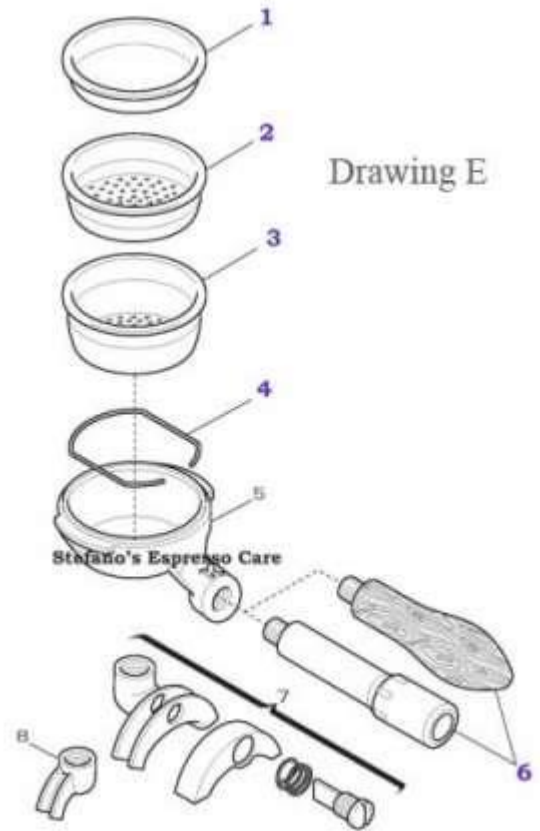
THE COMPONENTS
OF COFFEE TASTE

اصطلاحات عصاره گیری:

UNDER EXTRACTION	IDEAL EXTRACTION	OVER EXTRACTION
Sour	Fresh	Bitter
Lacking sweetness	Clarity	Dry
Salty	Acidic	Astringent
Short finish	Great & lasting finish	Empty

معرفی ابزار:

پرتا فیلتر



Find the parts matching the digits below

فانل



نیدل



اسکیل





لولر (ریستیوتر)



نوشیدنی‌ها

اسپرسو: اسپرسو به روش عصاره‌گیری (extraction) به دست می‌آید. به این صورت که آب داغ با فشار زیاد از بین ذرات آسیاب شده و فشرده‌شده قهوه عبور کرده و عصاره قهوه گرفته می‌شود. این عصاره را در فنجان مخصوص سرو می‌کنیم و اسپرسو می‌نامیم.

آیس اسپرسو: همان اسپرسو است اما قبل از عصاره‌گیری، کاپ با یخ سرد می‌شود و با یخ سرو می‌شود.

آمریکانو: این قهوه با اضافه کردن آب داغ به اسپرسو درست می‌شود که حجم آب اضافه شده ۳ برابر حجم عصاره است.

آیس آمریکانو: در واقع همان آمریکانو است ولی سرد سرو می‌شود.

لاته: کافه لاتِه (به ایتالیایی: caffè e latte) گونه‌ای نوشیدنی قهوه است از ترکیب اسپرسو با شیر بخار داده‌شده به دست می‌آید. کافه لاتِه در لغت به معنای قهوه (کافه) و شیر (لاتِه) می‌باشد و برای تهیه آن قهوه اسپرسو را با شیر داغ یا بخار داده شده ترکیب کرده و رویش را با کف شیر می‌پوشانند. این نوشیدنی معمولاً در فنجان سرو می‌شود.

فوم‌گیری با پیچر:





برای فوم گیری سر نازل در منطقه ی ۳ یا ۴ در ساعت ۸ یا ۴ قرار گیرد که به ترتیب

۱. چرخش گرداب شکل که قوام سازی شیر را انجام می دهد.
۲. پالس (هوا دهی) که صدای برخورد سر نازل با سطح شیر که باعث فوم سازی می شود.
۳. داغ شدن شیر که نوشیدنی ما را به دمای ۶۰ الی ۷۰ می رساند

نکته: برای پایداری بیشتر شیر دمای شیر باید کمتر باشد.

آیس لته: همان لته است ولی سرد سرو می شود و حجم شیر و قهوه تغییر نمی کند ولی فوم گیری سرد انجام می شود.

کاپوچینو: کاپوچینو (به ایتالیایی: Cappuccino)، یک نوع نوشیدنی قهوه بر پایه اسپرسو است که با کف شیر بخار تهیه میشود.

تفاوت کافه لاته با کاپوچینو معمولاً در نسبت قهوه و مقدار شیر و فوم شیر آن است بدین صورت که در کاپوچینو ۱ اسپرسو و ۱۵۰ میل شیر بخار داده شده که فوم شیر تا ۳ سانتیمتر است اما در کافه لاته ۱ اسپرسو و بین ۱۸۰ الی ۲۷۰ میل شیر بخار داده شده که فوم شیر تا ۱.۵ سانتیمتر است.

لته های طعم دار: در واقع همان لاتته است که به آن یک طعم دهنده (سیروپ ، سس و ...) اضافه می شود که حجم آن می تواند بین ۱۰ میلی لیتر تا ۳۰ میلی لیتر بسته به ذائقه و غلظت طعم دهنده متفاوت است.

موکا: لته با طعم شکلات

کارامل ماکیاتو: لته با طعم کارامل

لته وانیل: لته با طعم وانیل و غیره

آیس لته های طعم دار: همان لته های طعم دار است، حجم طعم دهنده، شیر و اسپرسو تغییر نمی کند ولی فوم گیری به صورت سرد انجام می شود.

فلت وایت: همان لته است با این تفاوت که شیر فقط گرم شده و فومی ندارد.



آفوکاتو: ترکیب بستنی وانیل و اسپرسو



پودریجات: مواد پودری مثل هات چاکلت، وایت چاکلت، پینک چاکلت، چای ماسالا و از نسبت به ازای هر ۳۰ گرم پودر ۲۷۰ میلی لیتر شیر پیروی می کند که باید پودر و شیر در ابتدا با هم مخلوط کرده و بعد گرم کنیم.

چای و دمنوش: مبحث چای و دمنوش از هم جدا است زیرا چای (گیاه کامریال سنسیس) فراوری می شود و از آن ۵ نوع چای سیاه، سبز، زرد، قرمز و سفید گرفته می شود که از رسی جهانی، به ازای هر ۱ گرم چای ۸۰ میلی لیتر آب با دمای بین ۹۰ تا ۹۵ درجه سانتی گراد و بین ۵ تا ۷ دقیقه دم آوری یعنی ۲.۵ گرم در ازای ۲۰۰ میلی لیتر آب پیروی می کند.

دمنوش: در واقع دم کردن یک نوع عصاره گیری است که ما تقریباً از تمام مواد اولیه خوراکی می توانیم دمنوش داشته باشیم و نسبت به نوع ماده می تواند کاملاً متغیر باشد.

قهوه های دمی:

در کل قهوه های دمی به دو صورت هم جواری (غوطه وری) و یا چکه ای انجام می شود. نکته: در بعضی از دم افزار ها، هر دو مدل غوطه وری و چکه ای وجود دارد.

RECOMMENDED GRIND SIZES

						
Cold Brew	Percolator	Chemex	Siphon	Aeropress	Moka Pot	Turkish Pot
						
French Press	Clever Dripper	Drip Machine	Conical Pour-over	Espresso		
						
Extra Coarse Similar to peppercorns	Coarse Similar to sea salt	Medium-Coarse Similar to rough sand	Medium Similar to regular sand	Medium-Fine Similar to table salt	Fine Similar to finely milled salt	Extra Fine Similar to flour or powder

نکته: در عمل درجه ی قهوه فرانسه از همه بزرگتر و کلد برو از همه کوچکتر است.

قهوه ترک: یک نوع روش دم آوری است که قهوه با ریزترین درجه آسیاب یعنی کوچکتر از اسپرسو آسیاب شده و با آب دم آوری میشود.

مقدار ۸ الی ۱۰ گرم قهوه و ۸۰ میلی لیتر آب (یک فنجان) برای هر فرد داخل جزوه ریخته و با حرارت کم صبر می کنیم تا کمی قل بزند و خیلی آرام بعد از اتمام دم آوری به فنجان انتقال می دهیم که فوم روی آن مقداری بماند و کمی از قهوه را داخل جزوه نگه می داریم که لرت کم تری به فنجان منتقل شود..

می توان در فرایند دم آوری یک قاشق چای خوری شکر اضافه کنیم.



قهوه یونانی: تمامی مراحل دم آوری ترک انجام می شود و بعد از انتقال به فنجان به آن شیر اضافه کنیم.

نکته: می توان قبل از اتمام دم آوری قبل از اتمام دم آوری شیر را به جزوه اضافه کنیم، حجم قهوه یونانی بین ۱۵۰ تا ۳۰۰ میلی لیتر می باشد.

قهوه یزدی: قهوه ای است که یزدی ها با همان درجه ی ترک آسیاب کرده، داخل قابلمه با شکر، نبات، گلاب، هل، دارچین و

...

ترکیب می کنند و چند ساعت می جوشانند.

قهوه فرانسه: از نسبت به ازای هر ۹ گرم قهوه با درجه آسیاب درشت تر از قهوه ی کلد برو و ۱۵۰ میلی لیتر آب با دمای بین ۹۰ تا ۹۳ درجه دم آوری می شوند.

۲۰ میلی لیتر آب را از داخل کتل با ریزش آرام و دورانی شکل روی کل سطح قهوه طوری که کاملاً قهوه خیس شود و ۴۰ ثانیه استراحت داده و ۱۳۰ میلی لیتر باقی مانده را اضافه می کنیم.

نکته: به زمان ۴۰ ثانیه استراحت اولیه زمان بلومینگ یا شکوفه زدن قهوه می گوئیم که گاز قهوه خارج می شود. زمان دم آوری فرانسه بین ۲ تا ۳ دقیقه می باشد.



قهوه وی ۶۰: ابتدا ابزار را به همراه فیلتر گرم می کنیم تا از شک دمایی و داشتن طعم کاه یا کاغذ فیلتر جلوگیری کنیم.

به ازای هر ۹ گرم قهوه ۱۵۰ میلی لیتر آب با دمای ۹۰ تا ۹۳ با آسیاب درشت تر از سایفون استفاده می کنیم

بعد از ریختن قهوه داخل فیلتر ۲۰ میلی لیتر آب ریخته طوری که کل سطح خیس شود و بعد از استراحت ۴۰ ثانیه ای ۶۵ میلی لیتر اضافه می کنیم و بعد از ۲۰ ثانیه استراحت ۶۵ میلی لیتر باقی مانده را اضافه می کنیم. مدت زمان ۲.۵ تا ۳.۵ دقیقه است.



قهوه کمکس: ابتدا ابزار را به همراه فیلتر گرم می کنیم تا از شک دمایی و داشتن طعم کاه یا کاغذ فیلتر جلوگیری کنیم.

به ازای هر ۹ گرم قهوه ۱۵۰ میلی لیتر آب با دمای ۹۰ تا ۹۳ با آسیاب درشت تر از سایفون استفاده می کنیم
بعد از ریختن قهوه داخل فیلتر ۲۰ میلی لیتر آب ریخته طوری که کل سطح خیس شود و بعد از استراحت ۴۰ ثانیه ای ۶۵ میلی لیتر اضافه می کنیم و بعد از ۲۰ ثانیه استراحت ۶۵ میلی لیتر باقی مانده را اضافه می کنیم. مدت زمان ۳.۵ تا ۴.۵ دقیقه است.



قهوه سایفون: به ازای هر ۹ گرم قهوه ۱۵۰ میلی لیتر آب با آسیاب درشت تر از اسپرسو استفاده می کنیم

ابتدا آب را داخل تنگ پایینی ریخته و فیلتر پارچه ای را به کمک فنر آن فیکس می کنیم و روی تنگ سرهم می کنیم. شعله (منبع حرارتی) را زیر تنگ قرار داده تا آب کاملا بالا بیاید طوری که به جایی برسد که فقط هوا بالا رود و حالا قهوه را اضافه می کنیم و هم میزنیم، ۱ دقیقه صبر کرده و هم زده و دوباره ۱ دقیقه صبر می کنیم و بعد شعله را بر میداریم تا قهوه کاملا پایین آید و بعد سرو می کنیم.



قهوه کلد برو: به ازای هر ۱ گرم قهوه ۱۴ میلی لیتر آب به همراه یخ و آسیاب درشت تر از چکه ای های مثل وی ۶۰ و کمکس استفاده می کنیم.

در تنگ بالایی آب و یخ پر شده و شیر وسط طوری تنظیم می شود که بین ۱.۵ ثانیه تا ۳ ثانیه فقط یک قطره بچکد. در مخزن وسط قهوه ریخته می شود و رو و زیر آن دو فیلتر کاغذی قرار داده می شود و در تنگ پایینی عصاره ریخته می شود. مدت زمان عصاره گیری بین ۸ تا ۴۸ ساعت می تواند زمان ببرد.



نکته: تمام پارامتر های دما، گرم قهوه، مدت زمان عصاره گیری، شرایط عصاره گیری می تواند تغییر کند.

بک فلاش ماشین اسپرسو

۱. در ابتدا با برس یا مسواک مخصوص، صفحه‌دوش² و اطراف واشر هد گروپ را تمیز می‌کنیم.
 ۲. سبد کور پورتافیلتر را جایگزین سبد اصلی می‌کنیم.
 ۳. طبق میزان تعریف‌شده‌ی پشت محصول، پودر درون سبد می‌ریزیم.
شوینده پورتافیلتر
 ۴. پورتافیلترها را دقیقاً مثل عصاره‌گیری معمول اسپرسو روی هدگروپ می‌بندیم.
 ۵. دکمه‌ی عصاره‌گیری هدگروپ را می‌زنیم، ۱۰ ثانیه صبر می‌کنیم تا گردش اتفاق بیافتد و سپس قطع می‌کنیم. (دقت داشته باشید که در بعضی از دستگاه‌های اسپرسوساز، دکمه‌ی مخصوصی برای بک‌فلاش تعبیه شده و لازم نیست این مرحله را به صورت دستی انجام دهیم.)
 ۶. پنج ثانیه می‌شماریم و صبر می‌کنیم تا محلول از مجرای پشت به سینی تخلیه شود (صدای آن را خواهیم شنید).
 ۷. این فرایند را پنج بار تکرار می‌کنیم (دقت کنید که پورتافیلتر بین دفعات باز نشود).
 ۸. پورتافیلتر را باز کرده، آن را با جریان آب هدگروپ می‌شوئیم تا مجرای هدگروپ و سبد از کف و مایع شست‌شو تمیز شود.
 ۹. پورتافیلتر را دوباره می‌بندیم و پنج بار به مدت ۱۰ ثانیه پمپ را روشن می‌کنیم و بین هر بار خاموش و روشن کردن، ۵ ثانیه صبر می‌کنیم.
 ۱۰. پورتافیلترها را باز کرده و به همراه سبدها با مسواک یا برس مخصوص تمیز می‌کنیم.
 ۱۱. اجازه می‌دهیم تا اسپرسوساز به مدت ۱۵ ثانیه آب خود را تخلیه کند تا مطمئن شویم محلولی در مجراها باقی نمانده است.
 ۱۲. در انتها پورتافیلترها را از بسکت جدا کرده و در ظرفی (اگر ناک باکس باشد بهتر است که آن هم تمیز شود) همراه با پودر با آب گرم قرار می‌دهیم تا شروع شیفت بعدی کاملاً تمیز شود.
- نکته: پرتافیلتر و بسکت‌ها را با مواد شوینده معمولی نمی‌شوئیم و فقط با پودر اسپرسو کیلینر (پودر بک فلاش) تمیز نگه می‌داریم.