

MANUÁL PRO MILOVNÍKA KÁVY



Jak si doma připravít
tu nejlepší craft kávu

Jessica Easto
& Andreas Willhoff

MANUÁL PRO

MILOVNÍKA KÁVY

*Jak si doma připravit
tu nejlepší craft kávu*

Jessica Easto

& Andreas Willhoff

Grada Publishing

Upozornění pro čtenáře a uživatele této knihy
Všechna práva vyhrazena. Žádná část této tištěné či elektronické knihy nesmí být reprodukována a šířena v papírové, elektronické či jiné podobě bez předchozího písemného souhlasu nakladatele. Neoprávněné užití této knihy bude trestně stíháno.

MANUÁL PRO MILOVNÍKA KÁVY

Jak si doma připravit tu nejlepší craft kávu

Vydala Grada Publishing, a.s.
U Průhonu 22, Praha 7
obchod@grada.cz, www.grada.cz
tel.: +420 234 264 401, fax: +420 234 264 400
jako svou 6897. publikaci

Odpovědná redaktorka Danuše Martinová
Přeložila Karla Voráčková

Sazba Vojtěch Kočí
Počet stran 264
První vydání, Praha 2018
Vytiskly Tiskárny Havlíčkův Brod, a.s.

Original edition published in 2017 under the title: **Craft Coffee. A Manual**
by Ágate Publishing

Copyright © 2017 by Jessica Easto
Illustrations © 2017 by Morgan Krehbiel

Czech language translation © Grada Publishing, a.s., 2018

Názvy produktů, firem apod. použité v knize mohou být ochrannými známkami
nebo registrovanými ochrannými známkami příslušných vlastníků.

ISBN 978-80-247-2659-5 (ePub)
ISBN 978-80-247-2660-1 (pdf)
ISBN 978-80-271-0640-0 (print)

Obsah

Úvod.....	7
Jak s knihou pracovat	10
Několik kávových vln	12
Výběrová versus craft káva	15
KAPITOLA 1: Základy filtrace	19
Extrakce.....	20
Síla a výtěžnost.....	24
Graf kontrolované přípravy	26
Filtrační poměr a dávkování.....	28
Jak důležitá je přesnost?	29
Jak odpočítat dávku.....	31
Jemnost namletí a doba kontaktu.....	33
Voda	36
Teplota.....	40
Zalévání	42
KAPITOLA 2: Vybíráme vybavení	51
Přístroje na principu full-immersion (plné louhování) versus překapávače.....	52
Jakou roli hrají filtry?	58
Zařízení na metodu full-immersion (plné louhování)	63
Překapávače	74
Mlýnky.....	88
Váhy	94
Konvice a teploměry	98
Nádoby, karafy a termosky.....	105
KAPITOLA 3: Káva	109
Kávová zrna.....	110
Odrůdy a kultivary	113
Země původu (origin).....	121
Zpracování.....	142
Pražení.....	144
Dekofeinizace	148

KAPITOLA 4: Nákup kávy.....	153
Kde najdete craft kávu	154
Sezonnost.....	159
Luštění etiket	162
Skladování	179
KAPITOLA 5: Chuť	181
Kyseliny a (vnímaná) kyselost.....	183
(Vnímaná) sladkost.....	186
Hořkost	187
Mouthfeel	188
Aroma	190
Jak posuzovat příchut'	192
KAPITOLA 6: Metody přípravy.....	203
French press (press pot, kafetiéra, kafetiér)	208
Aeropress.....	215
Abid Clever	220
Sifon (vakuový kávovar)	224
Melitta	228
Beehouse.....	231
Walküre	233
Kalita wave.....	236
Chemex	239
Hario v60.....	242
PŘÍLOHA: Pomůcky, tipy a triky	247
Příliš slabá (řídká/vodová)	248
Příliš silná (hutná/těžká)	248
Příliš kyselá.....	248
Příliš hořká.....	250
Trpkost.....	251
Nepříjemný film	251
Nepříjemný prášek	252
Připálená chuť	252
Tlumená chuť.....	252
Blátivá vrstva kávy	252
Příliš pomalý průtok	252
Příliš rychlý průtok	253
Zdroje	255
Rejstřík	257
Poděkování	263
O autorech	264

Úvod

CRAFT KÁVA MŮŽE BÝT TÉMATEM VYVOLÁVAJÍCÍM EMOCE.* Během své dlouhé historie byla káva ve Spojených státech připravována žalostně a lajdácky – a skupována i prodávána levně. Pro mnohé z amerických kolonistů byla káva tekutým pohonem, tím, co je ráno nastartovalo a umožnilo jim, byť i jen na chvíli, zapomenout na pomalý a násilný proces, jímž posouvali (evropskou) kulturu směrem na západ. Chutnat *dobře* neměla a po značnou část devatenáctého století ani *nemohla*; neexistovalo totiž potřebné vybavení. Lidé pražili kávová zrna na pánvích a poté je svářeli s vodou (případně smetanou či cukrem). Ke konci devatenáctého století začali výrobci připravovat falešnou kávu z nejrůznějších zrn a lidé, přestože si tohoto podvodu byli vědomi, ji nadále kupovali, až do doby, kdy vyšlo najevo, že tyto nápoje obvykle obsahují skutečné jedy, jako arzen či olovo. Později se objevila pohodlná mletá káva, kterou je ovšem třeba rychle spotřebovat, a proto ji ještě později nahradila káva vakuově balená; v obou případech šlo víceméně o pouhé marketingové výmysly. Představa kávy jako nechutného, snadno připravitelného a levného nápoje zůstává v myslích Američanů hluboce zakořeněna a mnozí z nich se při zmínce o kávě chutné, složitěji připravované a relativně drahé, naježí.

Nechte je, ať se klidně rozčilují, a přečtete si tuto knihu. A připravujte si skvělou kávu.

* Pojem craft káva a důvod jeho užívání vysvětluje autorka podrobně o něco dále. Zde jen poznamenejme, že v českém prostředí jde v podstatě o kávu tzv. třetí vlny, kdy se k přípravě kávy přistupuje jako k umění. Pozn. red.

Má cesta za kávou nezačala jako plánovaný hon na dokonalý šálek, ale spíše jako dlouhá procházka směrem ke craft coffee, procházka vedoucí po cestě dlážděné neznalostí a pragmatismem. Moji rodiče kávu nikdy nepili, a proto jsem se s ní během dospívání prakticky nesetkávala. Svůj první šálek kávy na střední škole – v místním bistru – jsem si objednala černý, neboť jsem nevěděla, že lidé od kávy obvykle očekávají ohavnou chuť, kterou se pokoušejí zahnat smetanou a cukrem. Já jsem řidkou, hořkou tekutinu přijala bez reptání. Začala jsem černou kávu pít pravidelně. Neotupena sladkým závojem smetany či cukru jsem brzy poznala, že různé kávy různě chutnají. Zjistila jsem, že káva z bistra se výrazně liší od kávy ze Starbucks a kávu ze Starbucks jsem dokázala rozeznat od kávy z místní nezávislé kavárny – nikdy jsem se však nezamýšlela nad důvodem těchto rozdílů.

Nikdy jsem také nebydlela poblíž kavárny nabízející ručně připravenou filtrovanou kávu – vlastně jsem ani nevěděla, že takové kavárny existují, nebo že nápoj připravený ručně se kvalitou liší od toho připraveného strojově. Svůj první dripper jsem si během studia na vysoké škole pořídila jen proto, že se mi zdálo marnivé a zbytečné kupovat na přípravu jediného ranního šálku kávy elektrický kávovar. Naučila jsem se s ním pracovat poměrně snadno, ale připravit výrazně lepší kávu, než jaká byla k dostání v bistru z dob mé střední školy, se mi podařilo jen zřídka. Jednoho dne mě však přišel navštívit můj přítel Andreas (který je dnes mým manželem) a všiml si, že mám ruční kávovar. Náhodou pracoval jako barista ve městě, a když zjistil, že jsem si nikdy nenašla čas naučit se přístroj pořádně ovládat, ukázal mi několik jednoduchých způsobů, jak si techniku vylepšit. Ukázalo se, že kávu je – při ruční přípravě – možné kontrolovat a dokonce ovládat a pokaždé tak zajistit vynikající výsledek. To pro mne byl nový objev.

Do Chicaga jsme se s Andreasem přestěhovali v době, kdy nezávislé pražírny a kavárny vzkvétaly již roky, a bylo snadné vyzkoušet kávu připravenou z vysoce kvalitních zrn z celého světa, filtrované nejrůznějšími způsoby pomocí několika přístrojů. Taková káva byla aromatická, jemná a plná chuti – mému prvnímu zážitku tedy na hony vzdálená.

Většina lidí brzy zjistí, že kávy z bister či restaurací zdaleka nenaplnňují jejich očekávání, a ve snaze objevit lepší alternativu se obrátí k řetězcům, jako je Starbucks nebo Peet's. Mnoho lidí se s jemnou, chuťově bohatou, kvalitní kávou poprvé setká v malé nezávislé kavárně. Poté se pokusí připravit si stejnou kávu doma, z nějakého důvodu však nikdy nechutná tak dobře jako koupená. Není snadné se z tohoto bodu dostat. Internet a záplava zahlcujících protichůdných informací, které nabízí, situaci začínajících milovníků kávy rozhodně neusnadňují. Další alternativou jsou baristé, obrátit se na ně však chce odvahu. Ve světě kávy se hojně využívá žargonu a stejně jako v každé komunitě, jejíž členové komunikují šifrovaně, se nováček většinou bojí ptát profesionálů – pro kávový průmysl to kvůli nešťastné (a mnohdy nezasloužené) pověsti snobství platí dvojnásob.

Dnes se mnoho baristů pokouší tento dojem změnit. Přesto řídí profesionální kávy stále svazují určité předpoklady: káva by měla chutnat takhle, takhle by se měla připravovat a myslet si o ní máme to a to. Ve skutečnosti jediný správný způsob přípravy ale neexistuje a lidé, kteří trvají na opaku, nám, zvědavcům, kteří si kávu filtrujeme doma, příliš nepomáhají. Všichni oceňujeme dobrou kávu, ale ne každý ji oceňuje stejným způsobem.

Je také nutné říci, že ne všechny profesionální techniky se hodí do domácí kuchyně. Obecně toho o kávě a jejím biochemickém fungování víme relativně málo, v důsledku čehož se snadno šíří dezinformace – často v podobě postupů nepodložených reálnými důvody, vůči nimž nejsou imunní ani všichni baristé.

Tato kniha není psána z perspektivy profesionálního kávomila. Je psána z mé perspektivy, z pohledu vyznavače dobré kávy, který si ji připravuje doma a informace čerpá od spolubydlícího profesionála. Nedělám si žádné předsudky ohledně vašich znalostí, rozpočtu či zápalu. Uvědomuji si, že existuje celé spektrum kávových nadšenců, a proto (1) si musíte uvědomit, kam na této stupnici spadáte a (2) tomuto postavení svá rozhodnutí týkající se kávy uzpůsobit. V této knize naleznete všechny potřebné informace a rovněž vedení, různé úhly pohledu, praktické rady a zdravou dávku mých vlastních (zasvěcených) názorů, které vám pomohou vytvořit si vlastní

názory a preference. Mým cílem je zprostředkovat vám alespoň základní znalosti, které budete potřebovat na cestě za svým vlastním dokonalým šálkem. Vyberte si, co budete potřebovat, a zbytek spokojeně zapomeňte.

JAK S KNIHOU PRACOVAT

Tato kniha se svým uspořádáním od ostatních publikací o kávě mírně liší. V první kapitole naleznete informace o domácí přípravě, které považuji za nejdůležitější: kvalitní základy umění extrakce a faktory, jež ji ovlivňují. Jakmile pochopíte způsob, jímž se káva chová, budete schopni nápoje nedosahující hvězdné kvality ze svého repertoáru odstranit a žádoucích výsledků dosáhnete denně. Použitím odlišného vybavení, filtračního zařízení i kávových bobů docílíte zcela rozdílných výsledků, proto je důležité prostudovat úvod do problematiky dříve, než se do přípravy pustíte. Koneckonců v rukou držíte knihu o přípravě kávy a není důvod rozptylovat se zkoumáním způsobu, jakým kávová zrna rostou, než pochopíte základy filtrace.

Druhá kapitola vám pomůže objevit nejvhodnější vybavení. Příprava kávy totiž jako každý jiný koníček vyžaduje určitou výzbroj. Kávový průmysl vybavení miluje – nová zařízení se na trhu objevují dnes a denně. Jsou všechna nezbytná? Nikoliv. Ve skutečnosti budete pravděpodobně používat jen jedno (a to i pokud jich jako já vlastníte tucet), a proto je klíčové pořídit si techniku odpovídající vašemu stylu, vkusu i rozpočtu.

Ne všechna filtrační zařízení však fungují stejně a produkují stejnou kávu; každé má svá pro i proti, a to i ohledně kvality připraveného šálku. V této kapitole se dozvíte o dvou základních metodách přípravy (pour over a celkové ponoření) a rovněž o deseti různých ručních filtračních zařízeních; zvláštní pozornost věnuji faktorům, které váš výběr ovlivní nejpravděpodobněji – jak snadno se se zařízením pracuje, jak je náročné je sehnat a jaká je jeho cena. Filtrační zařízení ale nefungují sama o sobě. Pokud si doma chcete filtrovat kvalitní kávu, musíte se zaměřit i na ostatní vybavení – filtry, mlýnky, měrky a konvičky –, které dané zařízení může a nemusí pro ideální provoz vyžadovat. I o těchto pomůckách se ve druhé kapitole dočtete.

Teprve až si vyberete veškeré vybavení, přesuňte pozornost ke kávovým zrnům. V kapitole tři odhalíte spletitý svět kvalitních kávových bobů a jejich chuti, která závisí na typu zrna, místě původu, zpracování i způsobu pražení. Podle mých zkušeností je v oblasti bobů rozdíl ve znalostech mezi profesionály a nadšenci největší, v této kapitole se proto dozvíte vše potřebné a rozšíříte si slovník. Jakmile získáte představu a rozhodnete se, který druh zrn by vám mohl vyhovovat, můžete se přesunout ke čtvrté kapitole, v níž vám vysvětlím, jak najít a zakoupit skutečně kvalitní boby. Nákup může totiž představovat skutečnou výzvu, pokud si nejste naprosto jistí, co a kde hledat. Když se konečně dostanete k vytoženému pytlíku, další potíž představuje dešifrování štítku, kapitola proto končí oddílem věnovaným dekodování žargonu sáčků s kávou a několika radám ohledně následného skladování pečlivě vybrané kávy.

Následující kapitolu věnuji příchutím kávy a tvorbě vlastních preferencí. Tyto informace považuji za nadrámcové; jestli vám daný druh kávy

Kde je espresso?

Většina publikací o kávě se alespoň krátce věnuje espressu a mléku. Toto téma jsem na následujících stránkách záměrně vynechala. Proč? Mým cílem je ukázat, že obyčejní lidé si mohou neobyčejnou kávu připravit doma, s jakýmkoli rozpočtem, vybavením i nadšením. Neobyčejné espresso si však podle mého názoru bez nákladného vybavení nepřipravíte. Nejlevnější zařízení dostupná online, jejichž ceny se pohybují okolo deseti tisíc korun, obvykle příliš dobře nefungují a skutečně profesionální technika se nachází daleko za okruhem finančních možností většiny lidí. Přístroje na espresso se také snadno zanášejí a bez nákladného filtračního systému zařízení zničíte, připravíte odpornou kávu nebo dokonce oboje zároveň. Při přípravě espresso navíc záleží na drobných detailech – maličký rozdíl může nápoj vylepšit nebo zničit. Profesionální podniky mohou dokonalé espresso ladit celý den, obyčejný člověk ovšem nechce strávit ráno přípravou několika šálků, než konečně dosáhne žádoucího výsledku. A kromě toho už je tahle kniha i tak dost dlouhá.

chutná, nebo nechutná, poznáte po několika locích sami a nemusíte nutně vědět, proč tomu tak je. Znalost kávových chutí vám však může pomoci určit, které druhy vám s největší pravděpodobností chutnat budou, a také vám umožní diskutovat o svých preferencích s ostatními, což může být velmi zábavné. Dovolí vám také lépe se rozhodnout, jaký druh kávy pro domácí přípravu zvolit.

Jakmile máte vybavení, kávu a představu o vlastních chutích, můžete začít s přípravou! Poslední kapitola nabízí vyzkoušené tipy pro deset filtračních zařízení představených ve druhé kapitole. Některá zařízení lze používat několika způsoby, každá metoda je proto doplněna o piktoqramy dodatečného vybavení, s nimiž dosáhnete nejlepších výsledků. S těmito nově nabytými znalostmi pro vás bude pravidelná ranní příprava kvalitního nápoje hračkou.

V knize najdete nejrůznější tipy a triky určené k vyřešení veškerých případných problémů, abych vám však začátky ještě usnadnila, na konec jsem připojila dodatek věnovaný obvyklým chybám, jichž se začátečníci dopouštějí, a jejich napravení.

NĚKOLIK KÁVOVÝCH VLN

Podle průzkumu National Coffee Association z roku 2014 pije neuvěřitelných 61 % Američanů kávu denně. Přestože to nemusí být na první pohled zřejmé, káva je s historií Spojených států úzce provázána. Pravděpodobně hrála alespoň malou roli v koloniálním životě již od prvních dnů britského osídlení, neboť Anglie se s kávou seznámila v šestnáctém století. Nápoj však získal popularitu až po Bostonském pití čaje roku 1773, kdy politici přiměli veřejnost obrátit se zády k Earl Grey a podlehnout svodům kávy. O osmaosmdesát let později vyšel v *New York Times* článek navrhuující zdanění dovozu kávy, jehož cílem bylo získání financí na válečné úsilí: „Všichni vlastenci vědí, že je jejich svatou povinností podporovat v těžké hodině vládu a podstoupit veškeré oběti, které jsou nezbytné pro zachování integrity Unie.“ Podle téhož článku v té době Američané spotřebovávali víc kávy než kterýkoli jiný národ – čtvrtinu světové produkce.

Znalci často popisují historii spotřeby kávy ve Spojených státech jako tři vlny. První kávová vlna se zdvihla v devatenáctém století; světová spotřeba kávy prudce vzrostla a velké společnosti jako Maxwell House, Hills Bros. a Folgers začaly – alespoň v Americe – získávat jméno. Obecně se dá říci, že kvantita zboží prošlého prodejem – poháněným spěchem, výhodností a kofeinem – byla důležitější než kvalita. Společnosti obvykle obchodovaly s komoditní kávou neboli kávou prodávanou a kupovanou na komoditním trhu jako pšenice nebo cukr, anebo nakupovanou do budoucnosti na burzách, jako New York Mercantile Exchange a Intercontinental Exchange. Komoditní kávu dnes stejně jako tehdy obklopuje propletená síť vývozců, dovozců, investorů, kupců i prodejců a samozřejmě cen, které jsou z mnoha důvodů souvisejících s politikou, počasím i spekulacemi značně proměnlivé. Komoditní káva prodávaná masám nebyla (a není ani dnes) vždy nejvyšší, je však třeba přiznat, že kvalita nebyla po většinu historie kávy v Americe zdaleka rozhodujícím faktorem.

Nakonec přece jen dost lidí usoudilo, že běžně dostupná káva nedosahuje adekvátní kvality. Rostoucí antipatie ke špatné kávě vybudily druhou vlnu, do jejíhož čela se postavily společnosti jako Peet's Coffee & Tea a Starbucks, které bojovaly za zcela nové hodnoty: kvalitu a komunitu. Pro lepší časovou představu dodávám, že Peet's otevřelo první obchod roku 1966 v Berkeley, Kalifornii, Starbucks začal 1971 v Seattlu, Washingtonu, a roku 1978 zavedla legendární Erna Knutsen – sekretářka, která se stala překupnicí kávy specializující se na prodej vysoce kvalitních zrn specifického původu drobným podnikatelům – termín výběrová káva, aby lépe vyjádřila svůj cíl: ocenit kvalitu jednotlivých druhů zrn. K dosažení tohoto cíle bylo třeba začít klást důraz na správné zpracování, pražení a přípravu – to jsou principy výběrové kávy v kostce.

Filozofie a jazyk výběrové kávy získávaly čím dál větší oblibu. Roku 1982 byla založena Americká společnost výběrové kávy, jejímž úkolem bylo stanovit základy vznikajícího průmyslu, pomoci jeho členům komunikovat, inovovat, pěstovat vysoce kvalitní kávu a dodávat ji spotřebitelům. Podniky s výběrovou kávou na svůj princip nalákaly určitou – a ukazuje se, že značně velkou – skupinu zákazníků ochotných

připlatit si. Mezi lety 1987 a 2007 otevíral Starbucks průměrně dvě nové pobočky denně.

Výběrová káva výrazně změnila způsob, jakým je káva kupována a prodávána. Se značnou částí výběrové kávy se neobchoduje na komoditním trhu – velké společnosti namísto toho uzavírají smlouvy přímo s pěstiteli a malé pražírny občas využívají služeb dovozců specializujících se na zrna nejvyšší dostupné kvality. Obchody s výběrovou kávou jsou nesmírně oblíbené (oproti 1650 kavárnám s výběrovou kávou v roce 1991 se dnešní odhady jejich počtu ve Spojených státech pohybují okolo 31 000) a tento vřelý vztah zákazníků hrál v jejich rozšiřování jistě významnou roli. Postupem času však pro některé lidi punc výběrové kávy v důležitosti předčil skutečnou kvalitu.

Nejspíš vás nepřekvapí, že mnozí experti tvrdí, že momentálně zažíváme třetí vlnu popularity kávy. Tento termín, poprvé použitý roku 2002 Trish Rothgebou z Wrecking Ball Coffee Roasters, označuje rostoucí počty dovozců, pražírů a baristů, kteří s kávovými boby zacházejí jako s luxusními potravinami, s přístupem donedávna vyhrazeným sýru, vínu či (poslední dobou) pivu. Aby dosáhli svého cíle, profesionálové třetí kávové vlny často přejímají různé filozofie. Vyzdvihují unikátní kvalitu jednotlivých zrn a jejich snažení vedlo k zavedení nových technik pražení, díky kterým jsou získaná zrna výrazně lehčí než ta pražená tradiční metodou – a to je pro spotřebitele nejspíš nejvýraznější rozdíl mezi kávou druhé a třetí vlny. Stále také roste důraz na vzdělávání a zlepšování kvality. Rozvíjí se tudíž nové výzkumy, programy a osvědčení pro pracovníky všech odvětví kávového průmyslu – od pěstitelů po pražiče a baristy –, jejichž cílem je sdílení vědomostí a technik, které prospívá každé fázi procesu přípravy kávy. Většina profesionálů třetí vlny také dbá na etiku a snaží se jednat férově s pěstiteli, kteří na spolupráci obvykle doplácí. Třetí vlna se snaží jejich práci oceňovat jak spravedlivou kompenzací, tak způsobem, jakým jejich výpěstek předkládá spotřebitelům.

Mluvíte kávštinou?

Milovníci kávy jako my zhruba čtyřicet let používali jazyk a styl výběrové kávy druhé vlny, především slovník největších řetězců. Například Starbucks byl na vrcholu dřív, než má matka vůbec poznala mého otce. Výběrovou kávu známe. Je všudypřítomná. Žilami nám proužil její kofein. Na jazyku stále cítíme její pachutí. Jazyk a styl třetí vlny je však zcela nový. Náhle existuje celá řada nových technik a pojmů, kterým je třeba porozumět, a profesionálové nejsou vždy zrovna ochotni nám je vysvětlit. Takové situace s sebou nesou stres a obavy. Jejich omezení je jedním z důvodů, proč jsem se rozhodla napsat tuto knihu. Káva by neměla být záhadou.

VÝBĚROVÁ VERSUS CRAFT KÁVA

Oborová profesionálové a obchodní společnosti užívají termín *výběrová káva*, aby odlišili kávu odpovídající jejich náročným požadavkům od většiny kávy pohybující se na komoditním trhu. Termín *třetí vlna* obdobně používají k vyčlenění nejmladší generace kávy, kladoucí důraz na kvalitu a etiku, z celkové množiny výběrové kávy. Jinými slovy, káva druhé i třetí vlny je výběrová, mírně se však liší ideologiemi.

Termín třetí vlna záměrně odmítám používat, přestože toto hnutí má zřejmě stejné cíle jako já. Zaprvé toto označení není příliš přesné; „třetí vlna“ nezachycuje žádné charakteristiky proudu a svým způsobem je nesprávné. Zadruhé, média toto pojmenování učinila téměř pejorativním, neboť je používají jako posměch bandě -náctiletých hipsterů, kteří žijí z načančané, přeplácené, předražené kávy a z nepochopitelných důvodů okázale předstírají, že za prostým nápojem se skrývá něco komplikovaného. Připravovat kávu o něco složitěji se ale může vyplatit. Dovolte mi to objasnit.

Co se ingrediencí týče, káva by snad ani nemohla být prostší. Kávové zrno je nicméně samo o sobě nesmírně složitým komplexem sestávajícím z tisíců složek; většinu z nich ale na vědecké úrovni zcela nerozumíme. Archeologické nálezy dokazují, že lidé připravují víno již zhruba osm tisíc

let a pivo vaří sedm tisíc let. Naproti tomu káva byla poprvé extrahována a konzumována v patnáctém století, v porovnání s vínem a pivem zde tedy schází šest až sedm tisíc let znalostí a praxe. Příprava kávy, natož dobré kávy, je stále relativně novou koncepcí. Například stále objevujeme lepší způsoby pěstování a zpracování kávy. Umění pražení – strategická manipulace, s níž pražiči z jednotlivých kávových složek osvobozují chuť –, je ještě v plenkách, stejně jako zdokonalování metod filtrace, způsobu, jímž získáváme chuť z kávových bobů.

Přestože se ještě máme tolik co učit, snahy vylepšit (a tudíž zkomplikovat) připravovanou kávu se vyplácí: káva ještě nikdy za celou historii lidstva nechutnala lépe než teď a lidé si toho začínají všimnout. Počet zájemců o dobrou kávu dosáhl extrémních hodnot; z jejich řad vycházejí stovky nápadů a jejich silící hlas přiměl bosse druhé vlny výrazně investovat do takzvané třetí vlny, ať už nákupem vlivných společností, jako je Chicago's Intelligentsia, nebo vytvářením specifické subkultury, což se zřejmě daří Starbucks s ledovou kávou, sirupem cascara či obchody Reserve. Mnoho lidí sice stále tvrdí, že neexistuje žádný důvod, proč by káva měla chutnat dobře, stále více lidí (včetně mě a pravděpodobně i vás) však odpovídá, že není důvod, proč by měla chutnat špatně.

Příprava dobré kávy vyžaduje zručnost – od pěstitele, zpracovatele, pražiče i samotného přípravce. Pěstování, zpracování, pražení i filtrace jsou, alespoň do určité míry, manuální dovednosti, jímž se musíte naučit. Tato kniha se zaměřuje na poslední krok, filtraci, která patří vůbec k nejmanuálnějšímu částem procesu – naučíte se připravovat kávu doslova ručně, bez pomoci přístroje.

Zkrátka a dobře: věřím, že příprava kávy je umění a kávoví znalci a nadšenci jsou řemeslníci. Proto jsem se rozhodla nazývat kávu třetí vlny *craft káva*. Toto pojmenování je přesnější a smysluplnější. Slovo *craft*, řemeslo, s sebou nese nádech zručnosti a manuální praxe. Také se vám při něm nevybaví masová výroba. Role *craft kávy* je relativně výrazná, dost výrazná na to, aby se největší organizace začaly obávat ztrát na trhu, stále se však pohybuje v řádově nižších číslech. *Craft káva* je výběrová káva, ale ne každá výběrová káva je *craft*. *Craft kávová zrna* představují jen

zlomek celkového počtu ročně vypěstovaných kávových zrn. Pražena jsou obvykle se zvláštní opatrností a po malých dávkách. Když sečtete všechny pobočky čtyř nejvýznamnějších craft kávových společností, výsledkem je pouhých 52 kaváren. Jen Starbucks jich má 25 085.

Dalším důvodem, proč preferuji slovo *craft*, je fakt, že na rozdíl od termínu „třetí vlna“ nenaznačuje, že skvělou kávu objevili teprve současní nadšenci. Nesmíme zapomínat, že touha po kvalitním nápoji není otázkou pouze jednadvacátého století. Už od jejího vzniku kávu provázeli lidé, kteří se pokorně snažili vylepšit svou techniku přípravy a odhalit tajemství zrna. V minulosti tito lidé museli své snahy považovat za marné (představte si, že vysvětlujete umění extrakce kovbojům či zlatokopům, kteří kávu cedili přes stejné pláténko, dokud se nerozpadlo), dnes jsme však těmto průkopníkům zavázáni.

Roku 1922 jeden z těchto průkopníků, kávový nadšenec William H. Ukers, po sedmnácti letech psaní konečně vydal svůj sedmisetstránkový opus *Vše o kávě*. Ve svém díle píše, že příprava kávy se ve Spojených státech postupně zlepšuje; doufá, že brzy „se káva stane americkou chloubou, nikoli národní ostudou, jakou byla dříve“. Nyní, po pětadevadesáti letech, máme stejné přání. Doufám, že vám tato kniha pomůže přidat se k Ukersovým průkopnickým legiím jakýmkoli způsobem, který uznáte za vhodný.



KAPITOLA 1
Základy filtrace

A BYSTE MOHLI VYLEPŠIT SVOU TECHNIKU, musíte pochopit, co se vlastně stane ve chvíli, kdy se kávové zrnko setká s vodou. Při čtení této kapitoly si možná budete muset často připomínat, že káva je jednoduchá – respektive že její příprava je prostá, což se však rozhodně nedá říct o samotném zrně. Čím déle se budete snažit kávovému zrně porozumět, tím spleťtější souvislosti odhalíte. Skoro jako by se vám kávové boby pokoušely zkomplikovat život. Od přírody jsou proměnlivé, a chcete-li dosáhnout optimálního šálku, musíte s jejich vrtkavostí počítat. Tato kapitola vás seznámí s veškerými proměnami kávy a prostřednictvím nejnovějších poznatků, které nám mohou kávový průmysl a věda poskytnout, vám nastíní, jak probíhá interakce, díky níž vzniká náš milovaný nápoj. Rovněž se dozvíte, jak (a proč) je možné se drobnými úpravami poměru, dávky či jemnosti nadrcení přiblížit kýženému výsledku. Jakmile ovládnete tyto základy, nebude pro vás problém připravit si každé ráno skvělou kávu. Kromě odstranění nežádoucích výsledků vám pochopení principů přípravy kávy pomůže i při volbě nejvhodnějších přístrojů a zrn.

EXTRAKCE

Pojem extrakce označuje proces, jímž z namletých kávových zrn získáváme chuť a různé složky – nerozpustné oleje, rozpustné plyny, nerozpustné i rozpustné pevné látky – a převádíme je do podoby tekuté kávy. Jinými slovy jde o postup, díky kterému přetvoříme vodu v kávu. K přípravě nápoje samozřejmě nepotřebujete dokonale chápat důvod a průběh extrakce, voda odvede veškerou práci za vás.

Rámcová představa se vám však může hodit při rozhodování, která káva vám vyhovuje nejlépe, a rovněž při snaze zopakovat úspěšné výsledky. Každá vaše volba – přístroje, filtru, postupu a podobně – extrakci ovlivní a není snadné ji ovládat bez solidních vědomostních základů. Pro začátek se podívejme na několik obsáhlých kategorií kávových složek, které, obrazně řečeno, ožijí při setkání s vodou.

- **Nerozpustné oleje.** Jedná se o oleje, které se nacházejí v kávových zrnech, ale ve vodě se nerozpouštějí. Nejviditelnější jsou v šálcích kávy připravených pomocí kovových přístrojů – látkové a papírové filtry je pohlcují úspěšněji a někdy zcela. Nerozpustné oleje mohou ovlivnit texturu kávy, kterou vnímáte v ústech. Nápoje s výrazným podílem olejů bývají označovány za „krémové“ či „máslové“. Při pohledu na prakticky jakýkoli hrnek kávy, především takové, která se chvíli usazovala, si můžete všimnout duhové mastné skvrny vznášející se na povrchu. Za ni jsou zodpovědné právě nerozpustné oleje.
- **Rozpustné plyny.** Jde o plyny, které se během extrakce rozpustí ve vařící vodě. Tyto plyny hrají nejvýznamnější roli při tvorbě charakteristického aromatu kávy. Šálek kávy může vůni připomínat například borůvky nebo může vonět zemitě, jako seno. Různé rozpustné plyny se uvolňují při jiných teplotách, proto, jak jste si možná všimli, se vůně kávy během chlazení mění. Nejspíš víte, že vůně je úzce provázána s chutí. Změny aromatu jsou proto nejvýznamnějším faktorem, díky němuž se během chlazení mění i chuť nápoje.
- **Nerozpustné pevné látky** jsou složky, které se nerozpustí ve vodě, jako například velké molekuly proteinů či drobné úlomky nadrcených kávových zrn. Stejně jako nerozpustné oleje ovlivňují i nerozpustné pevné látky pocit, jaký nápoj vyvolá na vašem jazyku. Například káva s vysokým obsahem nerozpustných pevných látek může trochu skřípat mezi zuby. Mnohé z oblíbených přístrojů

proto obsahují filtry, které zabráňují pevným složkám proniknout do šálku.

- **Rozpustné pevné látky** se naopak během extrakce ve vařící vodě rozpouštějí. Jejich role je obzvlášť důležitá, neboť nejvýraznější ovlivňují výslednou chuť nápoje – určují, jak sladká, slaná, hořká, kyselé či pikantní vaše káva bude.

Voda tyto složky uvolňuje z namletých kávových zrn; teplo proces urychluje (se studenou vodou dosáhnete stejného výsledku, ale mnohem pomaleji). Reakce probíhá ve třech krocích. Nejprve voda přilne k povrchu rozemletých zrn a uvolní oxid uhličitý (vedlejší produkt vzniklý při pražení). Oxid uhličitý vytvoří vrstvičku mezi vodou a zrny, proto je vhodné počkat, až plyn vyprchá, a v přípravě pokračovat až poté. Následně se rozpustné plyny a pevné látky začnou rozpouštět ve vodě a vytvářet tak typické kávové aroma a chuť. Nakonec se rozpuštěné látky na principu osmózy z namletých zrn uvolní.

Všechny tyto látky se ale nerozpustí najednou; káva obsahuje mnoho různých druhů rozpustných látek, které se uvolňují postupně a propůjčují tak nápoji proměnlivou chuť. Zde vidíte několik nejvýznamnějších:

- **Ovocné kyseliny.** Patří k nejmenším chuťovým molekulám, proto se obvykle rozpouštějí první. Nápoji dodávají ovocná a květinová aromata. Jak je již podle názvu jasné, káva díky nim také chutná nakysle a ve velkých koncentracích mohou nápoj znehodnotit.
- **Maillardovy sloučeniny.** Vznikají během Maillardovy reakce v průběhu pražení (viz strana 146) a vědci si stále nejsou jistí, jak přesně ovlivňují chuť a vůni. Někteří odborníci tvrdí, že Maillardovy sloučeniny mohou být odpovědné za veškeré příchutě kávy, od oříškové či sladové po kouřovou, masovou nebo karamelovou.
- **Hnědnoucí cukry/karamely.** I tyto molekuly vznikají při pražení, konkrétně karamelizací přírodních cukrů přítomných v zrnech. Někteří odborníci věří, že také díky nim chutná káva sladce.

Rozpouštějí se o něco pomaleji než ovocné kyseliny. Jak se dozvíte později, čím déle kávu pražíte, tím více cukry zkaramelizují. Budete-li v pražení pokračovat, opustí cukry zemi karamelu a přestěhují se do uhelného království – čili začnou hořet. Méně zkaramelizované cukry (které jsou sladší) se rozpouštějí dřív, vysoce zkaramelizované (hořkosladké) pomaleji. Částečně z tohoto důvodu chutnají do tmava upražené kávy hořčeji – již od začátku nemají tolik sladkých složek. Sladkost se v chuti kávy často projevuje jako tóny čokolády, karamelu, vanilky nebo medu.

- **Suché destiláty (Dry distillates).** Jedná se o molekuly vzniklé při Maillardově reakci a karamelizaci, které mají blízko k uhelnému království. Pochopitelně jsou častější u tmavě pražených směsí a nesou s sebou tabákové, kouřové a uhelné příchutě. Tyto molekuly také bývají hořké. Rozpustí se jako poslední, ostatní složky však snadno zahanbí. I v poměrně nízkých koncentracích mohou další chutě přebít; výsledná káva pak chutná pouze hořce.

Cílem extrakce je získání vyváženého šálku – nápoje, v němž jsou všechny výše zmíněné složky zastoupeny ve správných poměrech a společně vytvářejí příjemnou směs kyselých, sladkých a hořkých chutí. Ačkoli je to zvláštní, žádná z těchto rozpustných složek nechutná sama o sobě zrovna dobře (viz experiment na straně 24). Dosažení žádoucí rovnováhy je alchymie a do značné míry závisí na načasování. Pokud namletá zrna nebudou v kontaktu s vodou dostatečně dlouho, nedostane většina složek, kromě ovocných kyselin, šanci rozpustit se. A nedostanou-li ostatní složky možnost vyrovnat kyselou chuť rozpuštěných kyselin a dosáhnout tak výsledné komplexní chuti, pravděpodobně získáte kávu hořkou, nechutnou a/nebo nevýraznou.

Jinými slovy, pokud extrakci přerušíte příliš brzy, dostanete kávu *podextrahovanou*. Na druhou stranu, pokud mletou kávu necháte ve vodě příliš dlouho, zvýší se koncentrace suchých destilátů a nápoj bude příliš hořký. Taková káva procházela extrakcí příliš dlouho, je *přeextrahovaná*.

Zábavný extrakční pokus

Chcete lépe porozumět způsobu, jakým se jednotlivé chuťové molekuly postupně uvolňují? Žádný problém! Zkuste jednoduchý pokus o čtyřech krocích založený na extrakci 400 g (asi 1 $\frac{2}{3}$ šálku) kávy na vašem oblíbeném překapávači. Budete potřebovat váhu (nebo opravdu dobrý odhad), dávku kávy vhodnou pro vaše zařízení a čtyři šálky připravené k akci. Připravte si vše jako pro obvyklou filtraci (viz strana 57), na první šálek však použijte jen 100 g kávy a asi čtvrtinu vody (krok 1). Rychle šálek odstavte, připravte si druhý, přesuňte dripper a vynulujte váhu. Přefiltrujte druhých 100 g (krok 2). Ve třetím a čtvrtém kroku postup opakujte, dokud nezískáte čtyři šálky, z nichž každý obsahuje zhruba 100 g kávy. Nyní je čas výtvary ochutnat. Chutnejte nápoje v pořadí, ve kterém byly připraveny, a zaznamenávejte si své poznatky. Cítíte mezi vzorky rozdíly? Jak se liší první a čtvrtý šálek? Jak vaše nově nabyté znalosti základů extrakce tyto rozdíly vysvětlují? Nakonec slijte všechny čtyři vzorky do jednoho šálku. Jak chutná tento nápoj? Pokus samozřejmě nefunguje dokonale, jednotlivé fáze extrakce však ilustruje docela hezky.

Nezapomínejte, že úspěch je otázkou času; stačí třicet sekund a nápoj je ztracen.

Podle kterého kritéria poznáte, zda se vaše káva extrahovala správně? Podle chuti. Myslím to vážně – jediná věc, na které ve výsledku záleží, je to, jak káva chutná. Mějte to neustále na paměti i přes všechno, co se vám chystám vysvětlit.

SÍLA A VÝTĚŽNOST

Když profesionálové hodnotí kvalitu nápoje, berou v potaz dva faktory – sílu a výtěžnost. Poměr těchto dvou faktorů jim pomůže odhadnout, zda zákazníkům bude káva chutnat. Jak jsem již zmínila, chuťové buňky vás informují, zda je daný nápoj příjemný, či ne, a ani si neuvědomíte, že reagují na jeho sílu a výtěžnost. Proč si ale komplikovat život zbytečně složitými termíny?

Síla kávy je poměrně jednoduchý koncept – jde o množství celkově rozpuštěných pevných látek (anglicky *total dissolved solids* neboli TDS), čili rozpustných pevných látek z předchozích stránek. Obvykle se udává v procentech; jestliže šálek obsahuje 1 % TDS, ze zbylých 99 % nápoj tvoří voda. *Silná* káva obsahuje více TDS než *slabá*.

„Silná káva“ je běžný termín, který mnozí lidé užívají nesprávně. Slovem „silná“ často označují chuť či vnímaný obsah kofeinu. Technicky správně by se však pojem měl týkat pouze *těla* kávy, čili textury, již vnímáme v ústech. Silná káva, tedy s vysokým obsahem TDS, bývá hustá, zatímco slabý nápoj s malým množstvím TDS připomíná spíše vodu, je řidký. Ačkoli si to možná neuvědomujete, vnímaná textura je jedním z faktorů určujících, zda vám daná káva chutná, či ne. Zdá-li se vašemu jazyku káva příliš hutná nebo naopak nevýrazná, nápoj se vám okamžitě znechutí. O těchto rozdílech se více dočtete v oddílu věnovaném tělu kávy na straně 191.

Podivné je, že mezi silnou a slabou kávou je z hlediska procent TDS velmi malý rozdíl. Například ve Spojených státech by většina lidí označila kávu obsahující 1 % TDS a 99 % vody za příliš slabou a kávu se 2 % TDS a 98 % vody za příliš silnou. Míra TDS se u většiny „dobrých“ káv pohybuje mezi 1 a 2 %, záleží ale samozřejmě na individuálních preferencích.

Druhým faktorem, jež musíme brát v potaz, je výtěžnost (rovněž nazývaná *výtěžnost extrakce*), která je trochu zrádnější. Právě výtěžnost používáme k měření extrakce; označuje množství hmoty, které voda z kávových zrn uvolní.

Představte si hromadu kávových zrn – to je stoprocentní kávová hmota. Maximum hmoty, které může voda uvolnit (extrahovat), se pohybuje okolo 30 %, taková káva by ale byla odporná. Profesionálové se obvykle snaží z namletých zrn extrahovat 18 až 22 % kávové hmoty.

Káva s nízkou výtěžností (čili taková, z níž se do tekutiny uvolní méně než 18 %) obyčejně chutná podextrahovaně a káva s vysokou výtěžností, která pustí více než 22 % hmoty, zase přextrahovaně. Vše je opět otázkou

Shrnutí

Podle chuti poznáte pře- i podextrahovaný nápoj. Obecně platí, že podextrahované kávy postrádají komplexnost (což znamená, že necítíte několik různých příchutí zároveň) a často bývají kyselé. Jejich vůně bývá slabá a prostá a mají nízké tělo. Přeextrahované kávy zase chutnají hořce a trpkou chutí překryjí veškeré ostatní příjemné tóny. Jejich těla jsou obvykle hustá a sirupovitá. Nejlepší nápoje nejsou podextrahované ani přeextrahované a nabízejí největší škálu příjemných chutí.

načasování; čím déle necháte zrna v kontaktu s vodou, tím déle může extrakce probíhat.

GRAF KONTROLOVANÉ PŘÍPRAVY

Pokud dáváte přednost vizuální výuce, tento graf vám snad pomůže pochopit principy síly a výtěžnosti a vyhnout se extrakčním chybám. Jak ale poznáte, že je vaše káva správně připravená? Na tuto otázku se v padesátých letech pokusil odpovědět E. E. Lockhart, chemik na MIT a tvůrce tohoto grafu.

Prozkoumal preference amerických milovníků kávy a zjistil, že podle většiny respondentů spadá ideální káva do prostředního čtverce; jde tedy o kávu s výtěžností mezi 18 a 22 % a se silou zhruba mezi 1,15 a 1,35 %. Americká společnost výběrové kávy (Specialty Coffee Association of America – SCAA) se za výsledky Lockhartových inovátorských výzkumů staví i dnes; většinové preference se ale v různých zemích pochopitelně liší. Přestože vám to může připadat zvláštní, je možné připravit šálek kávy silné a podextrahované stejně jako slabé přeextrahované (druhého typu se vám obvykle dostane v bistru).

Existují způsoby, jak sílu a výtěžnost spočítat pomocí speciálního vybavení a matematiky (jak napovídají hodnoty v grafu), které mohou svádět i profesionály, nebudu vám však vysvětlovat, jak toho dosáhnout. Není k zahazení mít představu o hodnotách, v nichž se graf pohybuje,