



19.09.2014

## **Robert Paulig Roasterys hovedkaffesmaker gir råd: Slik lager og oppbevarer du kaffen din riktig.**

**Å lage kaffe kan i farten oppfattes som enkelt, men i virkeligheten er kaffens reise fra bønner og opp i koppen en forholdsvis komplisert prosess. Smaken av den ferdige drikken påvirkes av fem viktige forhold: brenningsgrad, kverningsgrovhet, ekstraheringstid, vannets temperatur og riktig oppbevaring, forteller Robert Paulig Roasterys hovedkaffesmaker, Kim Hilden.**

**Før ekstraheringen blir kaffen brent og kvernet.** Brenningen har en stor innvirkning på kaffens smak. Jo lysere kaffebønnen forblir, jo mer syreholdig eller fruktig er den ferdige drikken. Mørkbrent kaffe smaker altså mykere enn lysbrent, selv om en altfor mørk brenningsgrad får alle kaffesorter til slutt til å smake likt. Dette gjør at lysbrente kaffesorter har mer av den aktuelle kaffesortens egen smak.

Etter brenningen blir kaffen kvernet. Hvis kaffen er for grovkvernet, renner vannet gjennom kaffen for fort, og aromaer har ikke tid til å bli ekstrahert i vannet. Dette gjør at kaffen blir tynn og smaker skarp. En altfor fin kverningsgrad derimot fører til en brent, bitter og for sterk smak fordi kaffen da renner for sakte, og det varme vannet har tid til å brenne kaffen.

**Når bønnenes brenning og kverning er i orden, kan man ennå påvirke kaffens smak med kaffens ekstraheringstid.** I begynnelsen av ekstraheringen frigis syrlighet eller fruktighet fra kaffen, og deretter får kaffen sjokolade- eller nøttaktige smaker. Hvis man ekstraherer kaffen enda lenger, frigis det en bitter smak fra kaffen i den ferdige drikken. Dette gjør at når man for eksempel lager espresso, er den optimale ekstraheringstiden 20–30 sekunder. Hvis ekstraheringen skjer raskere, mangler kaffens smak sødme. Hvis ekstraheringen tar over 30 sekunder, blir kaffen bitter. Samme logikk gjelder for både hjemmemaskiner og kaffemaskiner.

**Også vannets temperatur påvirker smaken i kaffedrikken.** Den optimale temperaturen er 92–96 °C . I lavere temperaturer løsner kaffens aromaer ikke så effektivt, og altfor varmt vann på sin side, gjør kaffen bitter.

**Kaffen må også oppbevares riktig for å oppnå best mulig sluttresultat.** Kaffen inneholder en god del ulike aromaer og vegetabilsk fett. Hvis kaffen ikke oppbevares riktig, mister den smaken, og fettene i kaffen blir ødelagt. En hel kaffebønne holder seg lenger enn kvernet kaffe, og derfor lønner det seg å kverne bønner bare etter behov.

Uansett om det gjelder kaffebønner eller ferdig kvernet kaffe, skal den oppbevares på et tørt, mørkt og svalt sted. På den måten holder kaffens aromaer seg best, og fettene blir ikke ødelagt så fort. Særlig sollys ødelegger kaffen raskt. Når man åpner en ny kaffepakning, lønner det seg å ikke helle den i en ny beholder, fordi den da oksideres. Kaffen skal bli værende i originalpakningen, som skal oppbevares for eksempel i en

# THE WATER & COFFEE COMPANY

EDEN SPRINGS (NORWAY) AS • Professor Birkelandsvei 27 B • NO-1081 Oslo, NORWAY • Kundeservice 800 80 333 • [www.edensprings.no](http://www.edensprings.no)





lufttett beholder.

---

Eden Springs ([www.edensprings.no](http://www.edensprings.no)) er den ledende leverandøren av drikkevannsløsninger til bedrifter i Europa og Norge. Hjørnesteinene i arbeidsplassortimentet er kildevannskjølere, vannkjølere koblet direkte til vannettet, kaffemaskiner og kaffeprodukter. Eden har over 2 000 ansatte rundt om i Europa. I Norge har vi mer enn 9 000 bedriftskunder. Eden Springs har sitt hovedkontor i Sveits og Norges kontor ligger i Oslo.

**THE WATER & COFFEE COMPANY**

EDEN SPRINGS (NORWAY) AS • Professor Birkelandsvei 27 B • NO-1081 Oslo, NORWAY • Kundeservice 800 80 333 • [www.edensprings.no](http://www.edensprings.no)

