Czemu kawa ma kwaśny smak?

data aktualizacji: 2023.01.31

Kwaśny smak kawy nie oznacza nic dobrego. Jeśli tak smakuje kawa, to może to oznacza, że została nieodpowiednio przygotowana lub użyto do tego niskiej jakości ziaren. Co można zrobić, aby ten uwielbiany czarny płyn zawsze smakował dobrze? O czym pamiętać podczas jego przygotowywania? Dowiedz się koniecznie!

Kwasowość nie oznacza kwaśności!

Wiele osób uważa, że kwasowość i kwaśność kawy oznacza to samo, a tymczasem między tymi dwoma terminami występują spore różnice. Kwasowość jest jednym z elementów smaku kawy, na który ma wpływ wiele czynników takich jak m.in. sposób obróbki ziaren, czy odmiana ziaren. Obowiązuje tutaj zasada: im jaśniejsze palenie, tym większą kwasowość. Sięgając po odmiany z Afryki, można mieć praktycznie pewność, że znajdzie się w niej nuty owocowe będące oznaką wysokiej kwasowości, a to cecha niezwykle pożądana i oznacza, iż kawa ziarnista jest dobrej jakości. Sprawa wygląda inaczej, jeśli chodzi o kwaśność. Trudno przełknąć napar o takim smaku, za który zwykle odpowiada zła jakość ziaren lub nieodpowiedni sposób parzenia. Jednakże wystarczy wdrożyć kilka zasad, aby nigdy nie musieć zmagać się z nieprzyjemnymi odczuciami smakowymi.

Z czego wynika cierpki smak kawy? Sprawdź, w jaki sposób ją przygotowujesz

Każdy doświadczony kawosz od razu wyczuje niepożądaną nutkę smakową w filiżance. Na kwaśność kawy duży wpływ ma czas ekstrakcji. Ekstrakcja kawy jest procesem polegającym na wyciąganiu ze zmielonych ziaren, smaków i aromatów kawy, aby te następnie trafiły do Twojego kubka. To właśnie one tworzą ostateczny i jednocześnie wyjątkowy smak i aromat.

W zależności od czasu ekstrakcji zawartość kofeiny może być inna. Podczas przygotowywania kaw bariści kierują się ścisłymi wytycznymi, zgodnie z którymi np. czas ekstrakcji espresso powinien wynosić 25 sekund, zaś drip potrzebuje kilka minut. Istotna jest też temperatura wody - ta nie powinna być za niska, ponieważ wówczas walory smakowe nie będą w stanie się wydobyć.

Co wpływa na czas ekstrakcji kawy? Do najważniejszych czynników zalicza się typ i ilość zmielonej kawy, typ ekspresu, stopień zmielenia ziaren, wilgotność powietrza, czy stopień ubicia kawy. Jeśli chciałbyś poznać najlepsze świeżo palone kawy, to zachęcamy do zapoznania się z bogatą ofertą palarni Finest Coffee pod adresem https://finestcoffee.pl.

Jakość ziaren to bardzo ważna kwestia

Równie istotnym czynnikiem, od którego zależy smak kawy, jest jej jakość. Jeśli w opakowaniu znajdą się nadgniłe lub niedojrzałe nasiona, to smak kawy nie będzie zbytnio dobry. Zdecydowanie warto zainteresować się też ciemnym wypaleniem ziaren. Jest to jeden ze sposobów, które wykorzystują producenci, aby zatuszować kwaśny smak kawy. Co powinno Cię zaniepokoić? Przede wszystkim odczuwanie goryczki i brak intensywnego aromatu kawy.

Artykuł sponsorowany.

Źródło: https://www.infoilawa.pl/aktualnosci/item/69980-czemu-kawa-ma-kwasny-smak