



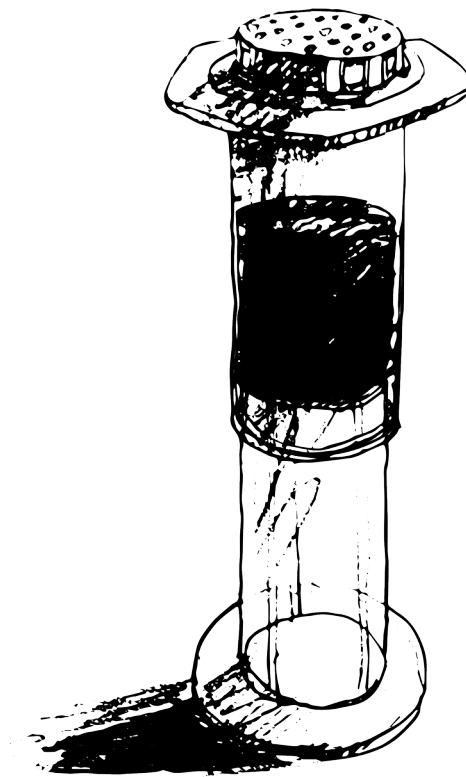
**BRĪVĪBU KAFIJAS
ZINĀŠANĀM**



ROCKET BEAN KAFIJAS SKOLA

Miera iela 29 / 31
Rīga, LV1001
www.rocketbean.lv

SALOKI ŠEIT, LAI IZDOTOS



BRŪVĒŠANAS PADOMI

AEROPRESS

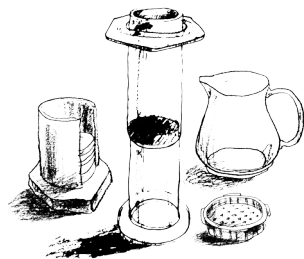
2. DAĻA

KAFIJAS ZINĀŠANU IZLASE

AEROPRESS BRŪVĒŠANA

NEPIECIEŠAMS:

- kafijas pupiņas;
- tējkanna;
- svaigs filtrēts ūdens;
- “Aeropress” brūvrīks;
- dzirnaviņas ar regulējamu malumu;
- “Aeropress” papīra filtrs;
- svariņi (ar precizitāti **0,1 grams**);
- bambusa maisāmais kociņš vai karote;
- hronometrs;
- piemērota izmēra tase.

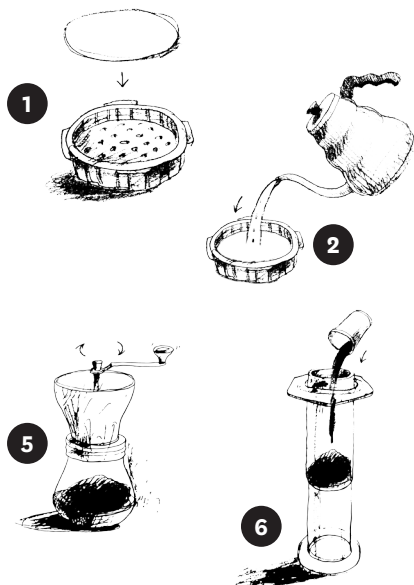


KOPSAVILKUMS

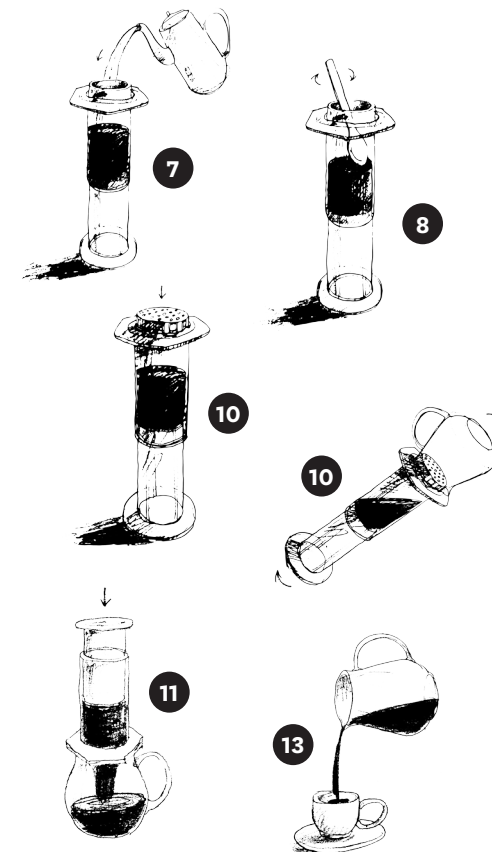
- Vajadzīgi **15 – 16 gram**i kafijas.
- Kopējais pagatavošanas laiks ir **1:20–1:25 minūtes** (precizākajiem – **1:23 minūtes**).
- Vajadzīgi **200 gram**i ūdens.
- Maluma pakāpe ir nedaudz rupjāka kā filtra kafijai.
- Tikko uzvārīts ūdens (**90 – 95 °C**).
- Vienmēr samaliet kafiju mirkli pirms pagatavošanas!
- Pagatavošanas laiks – **43 sekundes**.
- Nospiešanas laiks – **20 – 25 sekundes** (precizākie gatavotāji nospiež 23 sekundēs).

PAGATAVOŠANA

- 1 Sagatavojiet vārīšanai ūdeni (aptuveni **300 ml**), nosveriet kafiju un ievietojiet filtru “Aeropress” brūvrīkā.
- 2 Lai noskalotu papīra putekļus un izvairītos no papīra garšas kafijā, noskalojiet filtru plastmasas diskā ar vismaz **50 ml** karsta ūdens.
- 3 “Aeropress” brūvrīka virzuli ievietojiet apmēram **1,5 cm** dziļumā.
- 4 Sāciet vārīt ūdeni.
- 5 Samaliet **15 – 16 g** kafijas.
- 6 Ieberiet kafiju “Aeropress” brūvrīkā.



- 7 Piepildiet “Aeropress” ar ūdeni. Šai brīdī neizmirstiet ieslēgt hronometru.
- 8 Uzgaidiet **40 – 45 sekundes** (precizākie gatavotāji gaida tieši **43 sekundes**).
- 9 Pēc **40 – 45 sekundēm**, ļoti strauji maisiet kafiju ar apļveida kustībām pulkstenrādītāja virzienā, dariet to **10 sekundes**.
- 10 Uzreiz pēc tam uzlieciet plastmasas disku ar filtru un uzlieciet brūvrīku uz krūzītes.
- 11 Sāciet kafijas nospiešanu ar vienmērīgu spēku, un spiediet **20 – 25 sekundes** (vai precīzi **23 sekundes**).
- 12 Kafijai jābūt gatavai **1:20–1:25 minūšu** laikā. Neizspiediet visu kafiju no brūvrīka krūzītē – atstājiet kafijas biezumus nedaudz pārklātus ar ūdeni. Beidziet kafijas izspiešanu, lai izvairītos no rūgtām garšas notīm kafijā.
- 13 Izmaisiet kafiju, lai radītu tajā līdzsvarotu garšu. Jūsu rokās ir **160 ml** sulīgas kafijas.



GARŠO ŠAUSMĪGI?

Kafija ir rūgta?

Vizbiežāk tā notiek, ja kafija ir bijusi pārāk ilgā saskarsmē ar ūdeni: iespējams, ka kafijas malums ir par smalku vai tās pagatavošanas laiks ir par ilgu.

Kafija ir pliekana?

Vizbiežāk tam par iemeslu ir rupjš kafijas malums vai pārāk īss pagatavošanas laiks.

Kas notiek, ja kafijas nospiešanas laiks ir par ilgu?

Rezultātā kafijas garša būs pārāk skābena un mazāk salda. Tai piemītīs pliekana garša ar rūgtu pēcgaršu.

Kas notiek, ja kafijas nospiešanas laiks ir par ātru?

Rezultātā kafijas tekstūra būs pilnāka, taču tās garša būs ass rūgtums ar mazāku garšu daudzveidību.

Kas notiek, ja pagatavošanas laiks pārsniedz paredzēto?

Rezultātā jums būs pārāk izvilkta un rūgta kafija.

- Vizbiežāk tam par iemeslu ir pārāk smalks kafijas malums – uzstādiet rupjāka maluma režīmu un mēģiniet vēlreiz.
- Pārlicinieties, vai ievērojāt visus pagatavošanas noteikumus.
- Nav izmantotas dzirnaviņas ar regulējamu malumu.

Kas notiek, ja pagatavošanas laiks ir īsāks par paredzēto?

Rezultātā jums būs nepilnīga, pārāk viegla un pliekana, bet tai pašā laikā asas garšas kafija.

- Vizbiežāk tam par iemeslu ir pārāk rupjš kafijas malums – uzstādiet smalkāka maluma režīmu un mēģiniet vēlreiz.
- Pārlicinieties, vai ievērojāt visus pagatavošanas noteikumus.