

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 příchuť	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 (řidká/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