



#ΜένωΣπίτι

Φτιάχνω καφέ φίλτρου σε V60



Οι λάτρεις του καφέ συμφωνούν: δεν υπάρχει τίποτα στον κόσμο που μπορεί να διεγείρει τις αισθήσεις σου τόσο όμορφα το πρωί όπως το άρωμα του καφέ. Απλά να συμπληρώσω ότι για εμάς, τους coffee aficionados, το ίδιο σπουδαία είναι και η διαδικασία για να φτιάξεις το τέλει φλιτζάνι.

Μία από τις πιο δημοφιλείς, απλές και οικονομικές μεθόδους εκχύλισης καφέ φίλτρου, την οποία εγώ τουλάχιστον χρησιμοποιώ σε καθημερινή βάση, είναι η pour over V60. Πρόκειται για μια χειροκίνητη διαδικασία που βασίζεται στο dripper, δηλαδή ένα απλό σκεύος (γυάλινο, πλαστικό, κεραμικό ή και μεταλλικό) σε κωνικό σχήμα, μέσα στο οποίο τοποθετείται ένα χάρτινο φίλτρο και φυσικά ο φρεσκοαλεσμένος καφές. Η μέθοδος αυτή χρωστά το όνομά της στη γωνία του κυπέλλου που είναι 60°, ενώ λέγεται πως έχει καταγωγή από την Ιαπωνία και μιμείται τον τρόπο παρασκευής του τσαγιού.

Πως όμως μπορεί να παρασκευάσει επιτυχημένα κανείς καφέ φίλτρου με αυτή τη μέθοδο; Να διευκρινίσω, αρχικά, ότι V60 είναι κατασκευασμένο έτσι ώστε να μην υπάρχει περιορισμός στη ροή του νερού,

οπότε τον έλεγχο τον έχει αποκλειστικά αυτός που παρασκευάζει τον καφέ. Βασικός παράγοντας καθορισμού της γεύσης είναι ο χρόνος που αυτός θα παραμείνει σε επαφή με το νερό. Ο χοντροαλεσμένος καφές σημαίνει ότι το νερό περνάει γρήγορα, οπότε το αποτέλεσμα είναι αδύναμο σε γεύση, αλλά αν το παρακάνετε στο άλεσμα τότε θα είναι πικρός. Αν δεν είστε εξοικειωμένοι με το άλεσμα ή αν δεν έχετε μύλο, τότε απευθυνθείτε σε ένα εξειδικευμένο κατάστημα προκειμένου να προμηθευτείτε τον κατάλληλο αλεσμένο καφέ. Θα χρειαστείτε επίσης έναν βραστήρα (προτιμήστε αυτόν με ειδικό στόμιο για έλεγχο της απόσταξης) ειδικά χάρτινα φίλτρα για dripper και μια κανάτα καφετιέρας φίλτρου. Αν και υπάρχουν διάφορες συνταγές, εγώ προσωπικά επιλέγω συνήθως αυτή που αποτελείται από 30γρ. καφέ με ελαφρύ καβούρδισμα, με αρώματα σοκολάτας, καραμέλας ή και ξηρών καρπών (π.χ. single origin από τη Βραζιλία ή την Κολομβία) και από 500 ml νερό.

Πριν τοποθετήσουμε το φίλτρο στο V60, το οποίο ήδη έχουμε εφαρμόσει στην κανάτα είναι απαραίτητο να το βρέξουμε με ζεστό νερό, η θερμοκρασία του οποίου θα πρέπει να κυμαίνεται στους 90oC-95oC. Αυτή η διαδικασία θα εξαλείφει τις

χημικές γεύσεις από το χαρτί, τις οποίες θέλουμε πάση θυσία να αποφύγουμε. Κατόπιν τοποθετούμε τον καφέ στο φίλτρο και ρίχνουμε το ζεστό νερό αργά (υπολογίστε περίπου 60ml), με κυκλικές κινήσεις μέχρι να καλύψει τον καφέ και σταματάμε, περιμένοντας να περάσουν περίπου 30 δευτερόλεπτα. Στη συνέχεια, προσθέτουμε σιγά σιγά και το υπόλοιπο νερό (150ml τη φορά, σταδιακά), πάλι κινώντας τον βραστήρα κυκλικά, περιμένοντας υπομονετικά κάθε φορά να απορροφηθεί και να κατέβει η στάθμη, ενώ παράλληλα μπορούμε να ανακατέψουμε ελαφρά το μείγμα στο φίλτρο. Τέλος, όταν η διαδικασία της εκχύλισης έχει ολοκληρωθεί, τον σερβίρουμε σε ένα ζεστό φλιτζάνι για να μεγιστοποιήσουμε την απόλαυση. Σημαντική λεπτομέρεια: αλέστε ή ζητήστε να σας αλέσουν λίγη ποσότητα καφέ, ιδανικά μόνο όση θα χρειαστείτε, καθώς αυτός έχει την τάση να οξειδώνεται και να χάνει τη γεύση και τα αρώματά του.

