

כל מה שרצית לדעת על קליית קפה



קליית הקפה נמשכת בדרך כלל בין 15 ל-20 דקות או יותר. זמן הקליה תלוי בסוג מכשיר הקליה (קליה באוויר חם, על גז או חשמל), בטמפרטורת הסביבה, בסוג הפולים, האם זו קליה ראשונה או קליה ברצף ובעוד גורמים. הקולה המומחה מכיר את מכשיר הקליה שלו ומסוגל לחזור שוב ושוב על רמות קליה זהות

במהלך הקליה הפולים מאבדים ממשקלם ובמקביל מתנפחים עד כדי הכפלת נפחם

כך בדיקה מיוחדת מאפשרת לקולה למשוך דגימות מפולי הקפה במהלך הקליה ולהבחין ברמת הקליה בהתאם לצבע, מרקם הפולים והריח הנפלט מהם

קליית קפה היא תהליך כימי המלווה בריח חזק ובצלילים מיוחדים, קולה מומחה משתמש גם בחוש הריח ובחוש השמיעה כדי לקבל מידע על התקדמות הקליה

התחממות הפולים משנה את המבנה הכימי שלהם. ככל שהחום עולה הפולים משנים את מרכיבי הטעם שלהם. החומציות יורדת, הגוף עולה ואחר כך יורד, וככל הארומה ובמקביל העוקצנות עולה

הערות	עוקצנות	ארומה	גוף	חומציות	מה קורה לפולי הקפה	הקולה מפעיל את החושים				תכונות טכניות				שלב הקליה נקראים בשמות שונים במקומות שונים בעולם							
						מה הוא שומע	מה הוא מריח	מה הוא רואה	צבע הפולים	גידול בנפח	איבוד משקל	מעלות C	זמן								
ברגע שמכניסים את הפולים לקולה, הם סופחים חום ונרמים בהתאמה לירידת טמפרטורה בקולה					בשלב זה הפולים מתחילים לספוג חום ולשנות את צורתם. הם עדיין לא ראיים לשתיה	אין רעש מיוחד	מתחיל להתפשט באוויר ריח של עשב	הפולים הופכים לירוק בהיר ובהמשך לצהוב	ירוק צהוב	+40%	4%	פחות מ-195°		שלב ראשון							
בשלב זה החומציות בשיאה. פיחולזה (Pyrolysis) ראקציה כימית המתבטאת בפירוק כימי של חומר ע"י חום					כשהטמפרטורה בתוך הפולים עולה מעל לנקודת הרתיחה, משתחררים אדים, קליפת הכסף מתייבשת ומתעופפת כמו דק. במקביל מתחילה פיחולזה	לא שומעים רעש מיוחד	בסביבה מתפשט ריח טוב של לחם קלוי - צינמים	צבע הפולים משתנה מירוק לצבע צהוב חום, כצבע הקינמון. הצבע לא אחיד, חלק מהפולים כהים יותר מהאחרים	חום צהוב	40% - 60%	4% - 8%	195° - 205°	8-14 דקות	קליית קינמון, אינגלנד							
כרמול - תהליך הפיחולזה של הסוכר					אידוי המים בפולים והתהליך הכימי גורמים לניפוח הפולים ולשבירת הקרום החיצוני שלהם תוך השמעת רעש פיצוץ	נשמע רעש של פיצוץ שנשמע כמו בעת הכנת פופקורן	ריח קפה נעים	צבע הפולים משתנה מחום-צהוב לחום-אדמדם, פני השטח של הפולים יבשים	חום בהיר	60% - 80%	8% - 14%	205° - 215°		קליה בהירה, אמריקאית קלה, הפיצוץ הראשון							
השניו החד במשקלם הסגולי של הפולים גורם להם לנוע בקלות במכל הקליה					תהליך הפירוק הכימי נמשך, דו תחמוצת הפחמן משתחרר, מה הסוכר בפולים מתכרמל, מה שמעניק לפולים את הצבע החום	רעש הפיצוץ מתגבר ומתחיל להירע			חום בינוני			215° - 225°	14-20 דקות	עירונית, אמריקאית בינונית							
החומציות נעלמת כליל והמרירות משתלטת על הטעם					פיחולזה ממשכה, קירות הפולים מתמוטטות, שמן מתחיל לעלות על פני השטח	מתחיל בהדרגה רעש רקע קל של פיצוץ - פיצוץ שני - רעש הפיצוץ נרגע בהדרגה	הריח מתחיל להיות ריח קפה שרוף	צבע הפולים הופך לחום ועל פני השטח מופיעים ניעות של שמן	חום	80% - 100%	14% - 17%	225° - 230°		עירוני מלא, אספרסו, וינה קלה							
קשה מאוד להגיע לדיוק ברמות קלייה אלני המעבר בין השלבים הוא מהיר מאוד ורק קולה מומחה מצליח לעצור בזמן ולא לשחרף את הפולים ולהפוך אותם לפחם. בשלבים אלו הקיחור מהיר חשוב ביותר כדי לעצור את תהליך השריפה									כמה ממרכיבי הארומה מתחילים להתפוג ושמן מצפה את הפולים	ריח חזק ולא נעים של שמן שרוף	הפולים בצבע כהה עם פני שטח שמנוניים	חום כהה	17% - 20%	235° - 240°		ארופאית, וינה, אספרסו, קונטיננטל, כהה					
																הפולים יבשים והשמן שבהם שרוף כליל. גם טעם הפולים שרוף וכבר קשה להבחין בתכונות זן הקפה	רוב הפולים בצבע שחור מבריק ועשן רב נפלט מהארוכה כתוצאה משריפת השומן	חום כהה מאוד	הפולים הכפילו את נפחם ולא גדלים יותר	240° - 245°	צרפתית כהה, איטלקי, ספרדי, קובני
																הפולים הפכו לפחם	הרעש היחיד הנשמע הוא רעש המסונה המסתובבת	חום כהה מאוד	245° - 250°	מעל 24 דקות	צרפתית כהה מאוד
									הפולים הפכו לפחם	ריח עץ שרוף ביחד עם ריח השמן השרוף	השמן שרוף, הפולים יבשים, למעשה הם כבר פחם	שחור	20%	יותר מ-250°	הפולים שרופים						