



JAVA
COFFEE ROASTERS

Co to jest COLD BREW?

COLD BREW to napój przygotowany w procesie maceracji (łac. maceratio – rozmaczenie)

MACERACJA to proces, podczas którego z ziaren (nasion), skórki i miąższu kawy (cascary), herbaty lub owoców wypłukiwane są zawarte w nich fenole (taniny), barwniki – antocyjany i substancje zapachowe przy użyciu zimnej wody.

Istnieje także maceracja węglowa, woda zostaje nasycona dwutlenkiem węgla co nadaje napojowi lekko gazowany efekt.

Do kawowego COLD BREW polecamy kawy jasno palone. Jeśli preferujesz owocowe, i orzeźwiające smaki to polecamy kawy z Afryki (np. Etiopia, Kenia, Rwanda, Burundi) jeśli bardziej słodkie wybierz coś z Ameryki Środkowej i Łacińskiej (np. Brazylia, Peru, Kolumbia)

Co potrzebujesz do przygotowania COLD BREW?

- **KAWA, CASCARA, HERBATA lub SUSZ OWOCOWY**
(w zależności z czego chcesz przygotować COLD BREW);
- **WAGA**
- **WODA** - świeża, filtrowana;
- **NACZYNIĘ** (np. słoik, butelka itp.) lub dostępne są specjalne urządzenia do przygotowywania COLD BREW (np. Hario Mizudashi, który znajdziecie na naszej stronie www.javacoffee.pl);
- **ŁYŻKA**
- **Do przefiltrowania możesz użyć : filtr papierowy, bardzo drobne sitko lub gazę**

Kawa

Do cold brew najczęściej stosuje się kawy jasno palone lub omni roast. Ze względu na delikatniejszy smak. Jeśli wolisz kawy nieco bardziej intensywne, możesz przygotować z kawy wypalanej w profilu pod espresso.

Zmielenie

Najlepiej zacząć od zmielenia jak na Chemex (trochę grubiej niż cukier). Jeśli chcesz macerować kawę krócej, wystarczy zmielić drobniej (wtedy woda szybciej namoczy cząsteczki kawy i nasyci się ich składnikami (smakiem). Analogicznie dłuższy czas - grubsze mielenie.

Czas maceracji

Im dłuższy czas procesu tym intensywniejszy smak, zwiększa to również szansę na pojawienie się zbyt dużej goryczy (kwas. chinowy, kwas. chlorogenowy, kofeina).

Minimum 8h ale nie dłużej niż 16h

PRO-TIP

- Jeśli chcesz skrócić proces, zalej kawę, cascarę lub susz owocowy wodą o tem. 30-40°C, zaczekaj aż wystygnie i włóż do lodówki. Możesz skrócić wtedy czas o 1-2h z całego procesu.
- Możesz też zamieszać cold brew co godzinę.
- Wyższa temperatura i turbulencje przyspieszają ekstrakcję.



#KAWA

Przygotowanie :

- **Porcja** : 7-8g kawy/100g wody.

Zmiel kawę. Wsyp do pojemnika i wlej odpowiednią ilością wody (np.70-80/1litr) i zamieszaj. Zakryj pojemnik lub zabezpiecz folią aluminiową i wstaw do lodówki

- **Czas maceracji** : 8-12h

- Do przefiltrowania możesz użyć ; filtrów papierowych, bardzo drobnego sitka lub gazy.



#CASCARA

PRZYGOTOWANIE

Porcja : 5-8g/100g wody

Możesz CASCARĘ rozdrobnić (np. zblendować) aby ułatwić proces maceracji. Wlej odpowiednią ilością wody (np. 50-80g/1liter) i zamieszaj. Zakryj pojemnik folią i wstaw do lodówki.

Czas maceracji : 8-12h

- Do przefiltrowania możesz użyć ; filtrów papierowych, bardzo drobnego sitka lub gazy.



#HERBATA

PRZYGOTOWANIE

Porcja : 2-5g/100g wody (najlepiej przetestować na mniejszych ilościach jak dany napar smakuje)
Wlej odpowiednią ilością wody (np. 20-50g/1liter) i zamieszaj. Zakryj pojemnik folią i wstaw do lodówki.

Czas maceracji : 8-12h

- Do przefiltrowania możesz użyć : filtrów papierowych, bardzo drobnego sitka lub gazy.



#SUSZ_OWOCOWY

PRZYGOTOWANIE

Porcja : 5-8g/100g wody (najlepiej przetestować na mniejszych ilościach jak dany napar smakuje)
Wlej odpowiednią ilością wody (np. 50-80g/1liter) i zamieszaj. Zakryj pojemnik folią i wstaw do lodówki.

Czas maceracji : 8-12h

- Do przefiltrowania możesz użyć : filtrów papierowych, bardzo drobnego sitka lub gazy.



Dodatki:

- Cold brew (kawowe) najlepiej pić czyste bez dodatków ale możesz eksperymentować z sokiem owocowym (jabłkowy, żurawinowy, pomarańczowy) - najlepiej łączyć w proporcji 2:1 (2 części cold brew z jasno palonej kawy i 1 część soku z dodatkiem kostek lodu).
- Można serwować też z plasterkiem owocu wlane bezpośrednio na kostki lodu. Sok owocowy można zastąpić tonikiem.
- Do cold brew przygotowanego na bazie kawy do espresso (ciemno palonej) polecamy dodać niewielką ilość mleka 3,2% lub ulubionego napoju roślinnego (Rude Health Kokos, Orzech laskowy) serwowane na kostkach lodu. Możesz też połączyć z sokiem (proponujemy jak powyżej)
- Cascara najlepiej smakuje z plasterkiem pomarańczy i tymiankiem podane na kruszonym lodzie.
- Herbaty i susze owocowe można serwować z kostkami lodu lub z dodatkiem owoców i/lub syropu z cascary.