

# Kahvi

□

## Sisällys

- [1 Yleistä](#)
- [2 Kahvit](#)
- [3 Kahvikone \(coffee machine\)](#)
  - [3.1 Sage the Barista Touch](#)
  - [3.2 Kahvin valmistaminen maidolla](#)
    - [3.2.1 Vinkkejä](#)
- [4 Säästäminen](#)
- [5 Kahvin valmistaminen varsirännälillä](#)

## Yleistä

## Kahvit

- Espresso: Espresso (single shot). Kupin koko 20–30 ml.
- Americano (musta kahvi): Espresso + kuuma vesi. Valmistetaan espresso ja lisätään kuuma vesi. Yleinen suhde 1 : 3.
- Café Crema: Kaikki vesi puristetaan espressosuodattimen läpi. Karkeampi jauhatus. Tuplaespressossa puristusaika 20–30 sekuntia tai pitempi.
- Cafe Breve: Espresso + "steamed half-and-half" + maitovahto.
- Caffé Latte: Espresso + kuuma maito + maitovahto.
- Ceffé Mocha: Espresso + suklaasiirappi + kuuma maito + "whipped cream".
- Cappucino: Espresso + kuuma maito + maitovahto 1 cm. Kupin koko 150–180 ml.
- Espresso Macchiato: Espresso + maitovahto.
- Espresso con Panna: Espresso + "whipped cream".
- Flat White: Espresso + Steamed Milk.

## Kahvikone (coffee machine)

- Erotuksena "bean to cup"-laitteista, joissa kone tekee kahvin pavuista automaattisesti. Tai laitteesta, jossa "kapselissa" on kahvinestettä ja kone lisää säiliöstä kuuman veden.
- Huomioitavia asioita valinnassa: Täysi automatiikka vai halutaanko miten paljon päästä itse tekemään valmistusvaiheita tai vaikuttamaan niihin.

## Sage the Barista Touch

[Sage](#)



Sage the Barista Touch. Lähde <https://www.sageappliances.com>

- Espressokeitin, joka valmistaa kahvia espressosta latteen. Ei täysin automaattinen vaan käyttäjän käyttää suodatinosaa (portafilter) sekä tarvittaessa maitoastiaa (jug) ja lopuksi kaataa maito kuppiin. Mukana tulee myös suodattimet, joissa voi käyttää paketista perinteistä suodatinkahvia. Kuuma vesi lämpenee kolmessa sekunnissa eli laite on käyttövalmis muutamassa sekunnissa mutta muista, että laitteen osat eivät välttämättä ole tällöin täydellisen lämpimiä, mikä osaltaan vaikuttaa kahvin laatuun. Kahvi voidaan samanaikaisesti laskea kahteen kuppiin (2 kertaa 1 kupin espresso). Papusäiliö voidaan irrottaa ja papujen enimmäismäärä on 250 g. Vesisäiliö voidaan irrottaa. Karkeutta voidaan säätää. Veden oikea lämpötila mitataan siitä vedestä, joka on puristusvaiheessa kahvipurujen sisässä! Ei ole kahta boiler-osaa eli kahvia ja maitoa ei voi valmistaa samaan aikaan vaan ne valmistetaan peräkkäin jompi kumpi ensin. Kuppeja voi lämmittää laitteen päällä. Vesitankki kaksi litraa laitteen takana ja voidaan nostaa pois tai lisätä nostamalla kansi. Vesisäiliössä noin kolmen kuukauden välein vaihdettava suodatin tai vaihtoväli tarkemmin riippuu veden kovuudesta, pH-arvosta. Viisi esiohjelmoitua kahvivaihtoehtoa ja kahdeksan ohjelmoitavaa omaa vaihtoehtoa. Maitokannu 480 ml. Mallinumerossa (model) numerot vaihtuvat laitteen värin mukaan. Maidonvaahdotin huolehtii automaattisesti oikeasta lämpötilasta ja vaahdon laadusta juoman mukaan ja sitä voidaan myös itse säätää.
- Laite sisältää käyttöä opastavan ohjeen ja niiden mukaan voidaan valmistaa kahvi vaihe vaiheelta. Jos ohjetta käyttäessä tuntuu, että joku ei toimi, esimerkiksi mylly (vain piippaa työnnettäessä suodatinosaa), paina ohjelmassa eteenpäin, jotta pääset valitsemaan jauhinkuvakkeen ja vasta sitten jauhanta alkaa.

## Kahvin valmistaminen maidolla

Huom, suomenkieliset osien nimet voi vapaasti vaihtaa!

1. Anna koneen mielellään lämmittää itsensä ennen käyttöä, mutta tämä ei ole pakollista. Laita myös kupit/lasit lämpiämään koneen päälle tai lämmitä ne kuumalla vedellä, jota saa esimerkiksi laitteesta.
2. Tarkista, että säiliössä **riittävästi** puhdasta vettä. Voi käyttää myös pullovetä, jonka TDS mielellään alle 60 ppm. pH 7 (6.5-7.5).
3. Vaihda sopiva suodatinkori (filter basket) kahvaan (portafilter). Yksinkertainen suodattimen pohja paahdetuille pavuille ja kaksinkertainen valmiiksi jauhetulle suodatinkahvinpuruille.

Suodattimen koko sen mukaan valmistetaanko single shot vai double shot eli yhden kupin vai kahden kupin espresso. Esimerkiksi tehtäessä iso mukillinen kahvia, tarvitaan kahden kupin suodatin. Suodatinkorin saa kahvasta irti leikkaustyökälulla kahvaosassa olevan pienen loven kohdalta kampeamalla.

4. Suodatinosa asetetaan kahvimyllyn alle, johon kahvipuru jauhautuu. Jauhatuksen karkeus noin 5. Valitse edellisessä kohdassa valitsemasi suodatinkorin koon mukaan single tai double. Sopiva annos (dose) kahvipurua yhdelle espressolle on 8-10 g (single shot) ja kahdelle 15-18 (19-22) grammaa (double shot tai strong single). Tarvittaessa käytä erikseen ostettua vaakaa oikean jauhatusmäärän säätämiseen. Liikuta ja kevyesti ravistele suodatinosaa jauhannan aikana niin jauhe jakautuu tasaisesti eikä valu ohi. Jauhatusaika kahdelle on noin 18 sekuntia.
  1. Muun muassa jauhatuksen karkeus, suodatuksen nopeus (paine) sekä veden ja kahvin suhde vaikuttavan kahvin laatuun. Suodatus määrittää kahvin maun. Lisäksi on huomioitava kahvipapujen paahto ja tuoreus. Liian hidas suodatus on "over-extracted" ja liian nopea suodatus "under-extracted". Jauhatuksen karkeuteen ei ole yhtä oikeaa säätöä, se opetellaan itse.
5. Tarvittaessa sormella/kämmenen syrjällä siirretään kahvipuruja reunoilta tasaisesti täyttämään suodatinosa, kopistele hiukan suodatinosan pohjaa kovaa vasten
6. Asetetaan suodatinosa esimerkiksi pöydän reunaan vasten työntäen. Painetaan (tamping) tamper-työkälulla purut tiiviiksi. Lopputuloksena pinta on vaakatasossa. Painetaan tasaisesti, ei liian kovaa ja kierretään muutama millimetri edestakaisin tasoittaen. Voi myös painaa ensin tasaiseksi ja sitten pari voimakkaampaa painamista. Painaminen vaikuttaa vain jonkun verran suodatuksen paineeseen. Jos laitteessa on mittari, siitä voi päätellä painamisen onnistumista. Liian alhainen paine kertoo, että jauhetta ei ole painettu liian tiiviiksi suodatinosaan.
7. Leikataan (trimming) ylimääräinen puru pois Razor Precision Dose Trimming Tool-työkälulla kiertämällä nopeasti edes takaisin yhteensä yksi kierros. Suodatinosa käännetään leikkauksen ajaksi poikittain. Tämän seurauksena kahvi on suodatinosassa vaakatasossa ympäriinsä.
8. Pyyhkäistään sormilla suodatinosan reunojen ja korvakkeiden päällys puhtaaksi kahvista. Suodatinosan ja laitteen välissä ei saa olla uusia eikä vanhoja kahvipuruja!
9. Tarvittaessa, laske vähän, enintään kupillinen kuumaa vettä mukiin ja kaada pois. Tämä stabilisoi sekä kupin että koneen osia ja varmistaa laadukkaamman kahvin.
10. Suodatinosa kahvin kanssa asetetaan laitteeseen kahvin suodatuspuolelle ja käännetään kunnes kiristyessä tuntuu vastetta. Asetetaan veden määrä sen mukaan onko kyseessä single vai double tai joku muu kahvi kupin koon mukaan ja kuinka paljon kahvia halutaan. Mitä enemmän vettä ja suhteessa vähemmän kahvipuruja, sitä laimeampaa kahvia. Vesi puristuu suodatinosan läpi kuppiin optimaalisen 25-30 sekunnin aikana (extraction time) n. 9 bar paineella ja pinnalla on puristuksen jälkeen tiivis karamellin värinen pintakerros ilman kuplia. Kahvityypistä riippuen laite lisää suoraan kuumaa veden toisesta suuttimesta.
11. Valmistetaan maito (texturing). Täytetään mahdollisimman kylmään maitoastian V-muodon alareunaan asti mahdollisimman kylmää maitoa. Teräksistä maitokannua kannattaa säilyttää jääkaapissa. Maitona rasvaisempi kokomaito. Putkessa oleva rengas tulee olla maitopinnan alapuolella. Käynnistä maidon valmistaminen ja laite valmistaa automaattisesti maidon.
  1. Jos laite ei ole automaattinen, kuten tässä esimerkissä käytettävä *Sage the Barista Touch*, puhalla ensin höyryä hetki putken läpi, pysäytä ja laita putki saman tien nopeasti kannuun. Tönäise hiukan astiaa ja käynnistä höyry. Kun astian pohja alkaa olla liian kuuma pitää kiinni, sammuta höyry.
12. Kopistele kuppia laitteen pohjaa tai pöytää vasten rikkoen suurimmat kuplat ja anna hiukan kierrettä maitoon. Voit pitää hiukan kättä levynä päällä ettei maitoa roisku kopistettaessa.
13. Maidonvalmistusputken puhdistus välittömästi! Tapahtuu pyyhkimällä varsi heti pinnalta kostealla kankaalla ja käännettäessä varsi alaspäin, laite päästää kuumaa vettä putken läpi. Pidä kahvikannun alla oleva lämpötila-anturi puhtaana!
14. Kaadetaan maito kuppiin: Anna ensin kierrettä espressoon mukissa ja anna sitten kierrettä

maitoon. Aloita kaataminen alhaalta kupin keskelle ja nosta saman tien maitokannua korkeammalle ja kaada heiluttaen kannua kupin sivulta toiselle ja vähän lopuksi pyöräyttäen. Tuo kannu lähes kiinni kupin reunaan ja anna muodostua valkoinen läikkä ja työnnä maitoliru läikän läpi eteenpäin, jolloin muodostuu sydän ja kuppi on täynnä tai halutussa määrässä.

15. Irrota suodatinosa, joskus kahvipurut jäävät "möykkynä" kiinni laitteeseen ja putoavat hetken päästä ritilälle tai alle jätettyyn valmiiseen kahvin sisältävään mukiin, joten suodatinosan pieni liikuttaminen varmistaa möykyn irtoamisen ja se tipahtaa suodatinosaa.
16. Laita joku astia alle ja käynnistä suodatus ilman suodatinosaa, jolloin kuuma vesi puhdistaa laitteeseen jääneet kahvipurut ja laite pysyy tämän osalta puhtaana.
17. Huuhtelee puruista tyhjennetty suodatinosa välittömästi kuuman veden alla, kuivaa ja laita takaisin paikoilleen suodatuspuolelle, jolloin se lämpiää koneen mukana.
  1. Jos suodatettu puru on vetistä, joku ei ole mennyt kahvin valmistuksessa oikein.

## Vinkkejä

- Käytä korkealaatuisia, vähän aikaa (vähintään 2 päivää, enintään 7 (14) päivää sitten paahdettuja kokonaisia kahvipapuja. Osta papuja paahtopäivämäärän mukaan, ei viimeisen käyttöpäivämäärän mukaan! Yli kuukauden ikäiset ovat jo liian vanhoja, mutta toki niistäkin kahvia saa ;) Ymmärrettävästi tuoreimmat paketit saattavat olla kaupan hyllyn taimmaisina. Säilytä pavut viileässä ja pimeässä ilmatiiviissä paketissa. Arabica. Robusta.

## Säästäminen

- Porot käytetään useaan kertaan.
- Ostetaan raakoja kahvipapuja ja paahdetaan itse.

## Kahvin valmistaminen varsirännälillä

- Aamulla hiillos peitetään tuhkillä ja vieraan tultua aletaan paahtamaan varsirännälillä.
- Sekaan voinokare väriä antamaan eli saadaan russakanruuni-väri. Sekaan keitetään erikseen paahdettuja herneitä tai rukiin siemeniä. Paahdetut pavut on käytettävä heti. Paahdettu kahvi viipyy pitkään selvitessään ja apuna käytetään keväisin kerättyjä isojen lahnojen suomuja ja ahvenen nahkoja, joita käytetään pieninä annoksina ilman sivumakuja.