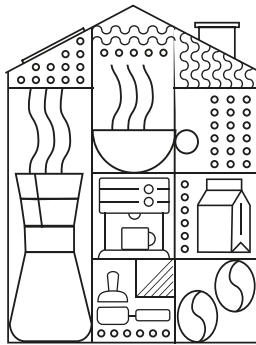


Tom Saxon

BIJBEL VOOR DE BARISTA



DELTA S

1

KOFFIESOORTEN VAN DE WERELD

7

2

KOFFIE BRANDEN

29

3

THUIS KOFFIE DRINKEN

43

4

APPARATUUR

59

5

RECEPTEN

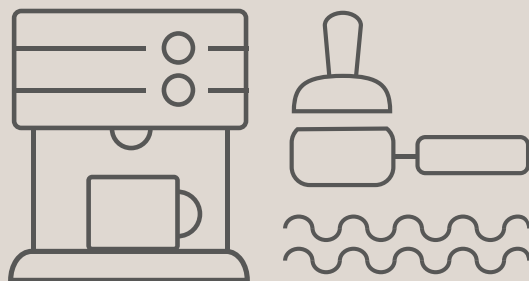
83

6

ZO WORD JE EEN THUISBARISTA

143

REGISTER • 156



INLEIDING

De kwaliteit van de koffie die we thuis drinken, is de afgelopen jaren enorm verbeterd en ook de manier waarop we thuis koffiezetten is drastisch veranderd. Deze evolutie heeft niet alleen te maken met het aanschaffen van betere apparatuur, maar ook met meer waardering voor en een bredere kennis van koffie. De reis van koffieboon tot kopje is inmiddels een ritueel geworden, een moment van mindfulness in onze dagelijkse routines.

Wat vroeger enkel bestond uit een flinke lepel oploskoffie, of misschien af en toe een French press, is uitgegroeid tot een volwaardige koffiebar thuis, uitgerust met espressomachines, koffiemolens, koffieketels en verschillende soorten koffiesiroop.

Onze voorliefde voor kwaliteitsvolle specialty-koffie is niet alleen toegenomen, maar er zijn ook steeds meer mensen die vanuit huis werken en het leven is duurder dan ooit tevoren. Even binnenwippen in de plaatselijke koffiebar is niet langer vanzelfsprekend en slappe koffie volstaat gewoon niet meer.

De verbeterde kwaliteit van koffieapparatuur en de koffie zelf heeft samen met de rijkdom aan informatie die online beschikbaar is een nieuw soort koffiekenner in het leven geroepen: de thuisbarista.

Mijn liefde voor koffie begon in mijn tienerjaren en hoewel de kwaliteit van de koffie die ik dronk niet veel verschilde van de oploskoffie die thuis op tafel kwam, werden mijn smaakpapillen geprikkeld.

Als twintiger verhuisde ik naar Sydney, Australië, waar ik een heel ander soort koffie en de cultuur eromheen ontdekte. Ik raakte zo in de ban van de sector dat ik ontslag nam en een opleiding tot barista ging volgen.

Nadat ik een aantal jaar in een paar van de drukste koffiebars van Sydney had gewerkt en uiteindelijk had geleerd hoe ik koffie moest branden, trok ik een jaar lang naar Midden- en Zuid-Amerika om koffieplantages te bezoeken (en er af en toe te werken).

Dat heeft me echt geholpen om de reis te waarderen die koffie al heeft afgelegd voordat hij in een koffiekopje terechtkomt.

Toen ik terugkeerde naar het Verenigd Koninkrijk, begon ik koffie te branden voor een gevestigde koffiebranderij, voordat ik uiteindelijk mijn eigen koffiemark, Batch Coffee Club, op de markt bracht, een onafhankelijk gebrande single origin-koffie die wordt verkocht in de vorm van een tweewekelijks pakket voor abonnees.

Tegenwoordig wordt er meer thuis koffie gedronken dan ooit tevoren. De opkomst van specialty-koffiesoorten en de beschikbaarheid van kwaliteitsvolle bonen en koffiezetapparatuur hebben het voor koffieliefhebbers mogelijk gemaakt om thuis koffie van topkwaliteit te drinken.

Een aanzienlijk deel van de koffiedrinkers geeft er nu de voorkeur aan om thuis koffie te zetten, omdat ze de controle en de mogelijkheid tot personalisatie waarderen, evenals de rituelen van het thuis koffiezetten.

De pandemie en de economische crisis van de afgelopen jaren hebben deze trend nog versneld, aangezien steeds meer mensen hun favoriete ervaring in een koffiebar willen nabootsen zonder hun huis te verlaten of een fortuin uit te geven.

Maar hoe makkelijk je plaatselijke barista het ook doet lijken, koffiezetten is zowel een kunst als een wetenschap. Hoewel een reclame voor een koffiezetapparaat je misschien doet geloven dat je binnen vijf minuten na



het uitpakken van je nieuwe aanwinst met latte art versierde flat whites kan drinken, zijn er in werkelijkheid heel wat dingen die je onder de knie moet krijgen.

Dit boek is een bundeling van de kennis over koffie die ik heb opgedaan tijdens mijn werk in verschillende takken van de koffie-industrie voordat ik zelf thuisbarista werd. Of je nu een beginner bent die staat te popelen om de basis te leren of een gevorderde thuisbarista die zijn of haar vaardigheden wil

verfijnen, dit boek biedt waardevolle inzichten en praktische tips om elk aspect van je passie voor koffie te stimuleren.

Ik zal je ook wegwijs maken in de herkomst van koffie en het ontstaan van de bloeiende koffie-industrie. Leer alles over koffiebranden en hoe je koffie proeft als een pro voordat je aan de slag gaat met een selectie van mijn favoriete koffierecepten.

Dus schenk jezelf een kopje van het lekkere brouwsel in en ga met me mee op koffiereis.

ESPRESSO

Het zetten van de perfecte espresso is zowel een kunst als een wetenschap.

De smeuijge espresso die je barista elke keer weer lijkt te perfectioneren is geen toeval. Er zijn zoveel variabelen bij het zetten van espresso en net wanneer je denkt dat je het onder de knie hebt, verandert de luchtvochtigheid en wordt je espresso minder lekker.

Hier is mijn espressogids en wat advies over hoe je thuis espresso kan zetten – ik heb

dit tenslotte jarenlang in verschillende koffiebars in de hele wereld geoefend.

Vergeet niet dat er geen wondermiddel bestaat. Je moeten oefenen en uitzoeken welke variabelen je moet aanpassen, want elke zak koffie resulteert in een andere espresso. Een barista is de hele dag bezig met het meten en aanpassen van variabelen. Zolang je je bewust bent van hoe je kan verbeteren, zal je na verloop van tijd geweldige resultaten zien.

BENODIGDHEDEN

- Koffiebonen (18 g per dubbel shot)
- Een koffieweegschaal
- Een espressomachine
- Een koffietamper
- Een koffiemolen

METHODE

1

Reinig de filterdrager. Klop oude espressoresten uit het filterbakje en reinig het met een droge doek. Zorg ervoor dat je alle gebruikte koffie uit het bakje verwijderd, omdat dit anders een bittere, overgeëxtraheerde smaak aan je espresso geeft.

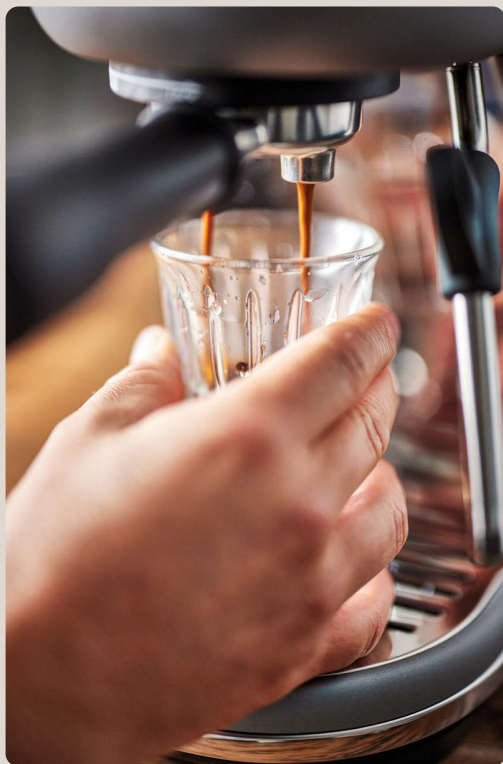
2

Spoel de zetgroep door op de knop voor handmatige doorloop of de knop voor één shot te drukken. Hierdoor wordt niet alleen de overgebleven koffie uit de douchezeef verwijderd, maar wordt de zetgroep ook een beetje voorverwarmd, zodat je koffie minder warmte verliest.

Als dit je eerste espresso van de dag is, laat dan eerst een paar keer water doorlopen om het systeem en de filterdrager op te warmen.







Plaats de lege filterdrager op de weegschaal en stel deze in op nul. Maal de koffie en plaats deze terug op de weegschaal.

Als je een koffiemolen hebt die je koffie weegt, hoef je dit niet elke keer te doen, maar het is een goede oefening en helpt bij het instellen van de machine.

3

De standaardhoeveelheid koffie die wordt gebruikt voor een dubbel espressoshot in koffiebars is 18-21 gram, maar dit hangt af van de grootte van je filterdrager, aangezien sommige slechts 15 of 12 gram koffie kunnen bevatten. Ik raad aan om te beginnen met 18 gram, maar je kan gerust meer of minder gebruiken.

De maalgraad is een van de belangrijkste factoren die de smaak van de koffie kunnen beïnvloeden, ongeacht de zetmethode. Voor espresso is de maalgraad van cruciaal belang en zelfs de kleinste afwijking kan leiden tot een slechte kop koffie. De maalgraad moet fijn zijn, een beetje fijner dan keukenzout (zie pagina 50).

4

Druk met je vinger tegen de filterdrager en verdeel de koffie gelijkmatig over het filterbakje, zonder dat er koffie wordt gemorst. De koffie moet ongeveer gelijk komen met de bovenkant van het filterbakje.

Het is tijd om de koffie te stampen. Plaats het bakje van de filterdrager op de rand van je werkblad of stampmat, zodat het tuitje naar beneden hangt.

5

Gebruik je wijsvinger, middelvinger en duim om een driehoek te vormen rond de basis van de koffietamper. Wetenschappelijk gezien moet je ongeveer 12 kilo kracht uitoefenen. Maar omdat we geen wetenschappers zijn die kracht meten in een laboratorium, volstaat het om de koffie gewoon in vorm te drukken in plaats van te forceren, anders kan het water niet door de koffie stromen.

Na het aanstampen draai je de tamper 90 graden en gebruik je je vingers om de tamper op een constante diepte te houden, zodat het koffiepoeeder mooi plat blijft.

6

Bevestig de filterdrager in je espressomachine en plaats je glas of koffiekopje onder de tuitjes en boven op een precisieweegschaal (die op 0 staat). Druk op de knop voor handmatig zetten.

7

Zodra je op de knop drukt, start je de timer. Na 6-8 seconden zouden de eerste druppels donkerbruine koffie uit de tuit moeten beginnen te druppelen. Dit zou vervolgens moeten evolueren in een stroom koffie die van kleur verandert van donkerbruin (bijna zwart) naar een rijke kaneeltint en uiteindelijk geel of blond.

Wanneer het gewicht van je shot (resultaat) dubbel zoveel is als de hoeveelheid koffie die je hebt gemalen (dosering), druk je nogmaals op de handmatige knop om het shot te stoppen.

In een ideale wereld zou je 18 gram koffie doseren en in 28 seconden 36 gram espresso produceren, waarbij de eerste druppel na ongeveer 7 seconden valt.



TIPS VOOR HET ZETTEN VAN ESPRESSO

Het bovenstaande is een richtlijn om je een basis te geven voor het zetten van je espresso, maar je zal dit moeten aanpassen afhankelijk van je apparatuur. Als je koffiefil-

ter bijvoorbeeld slechts 15 gram bevat, dan kan je rekenen op ongeveer 30 gram espresso. Dit duurt mogelijk minder lang om te zetten, ongeveer 25 seconden.

Hier zijn een paar dingen waar je op moet letten als je espresso niet goed doorloopt:

- Als je shot te lang duurt of te veel koffie oplevert, maal de koffie dan fijner. Loopt je shot niet lang genoeg of komt er te weinig koffie uit? Maal dan grover.
- Als je onlangs meerdere shots hebt gezet en de boiler bijna leeg is, kan de watertemperatuur schommelen. Laat de machine een paar minuten bijvullen.
- Als het de eerste espresso van de dag is en de machine koud is, kan het gebeuren dat het water dat bij de gemalen koffie komt niet warm genoeg is of dat het te veel warmte verliest in het filter. Om dit te vermijden moet je ervoor zorgen dat je de machine voor gebruik voorverwarmt.
- De koffie die je gebruikt zal elke keer een ander resultaat opleveren. Zelfs als je dezelfde koffie gebruikt, spelen de branddatum en de versheid een rol. De korte zettijden van espressorecepten zijn geschikt voor donker gebrande koffie omdat deze poreuzer is. Als je licht gebrande koffie gebruikt, kan het zijn dat de espresso niet optimaal wordt geëxtraheerd. Probeer in dat geval de koffie fijner te malen.
- Tot slot, stamp niet te hard. Je wilt de gemalen koffie wel in het filterbakje persen, maar te hard stampen kan leiden tot een slechte extractie.

Als je deze stappen volgt, krijg je een goede espresso... maar er is altijd ruimte voor verbetering!