

Kaffeordboka

En samling av ord og uttrykk om og rundt kaffe

Kaffeordboka – En samling av ord og uttrykk om og rundt kaffe

Første utgave, 21.06.2024

Skrevet for rRebel Coffee Works AS

Skrevet av Bjørn Arne R. Læknes

Copyright© rRebel Coffee Works AS, 2024

Innholdsfortegnelse

Forord	7
<i>Hvordan bruke denne boken</i>	7
A	8
<i>Agitasjon</i>	8
<i>AeroPress</i>	8
<i>Americano</i>	8
<i>Anti-suction valves</i>	8
<i>Auto Brew Ratio (ABR)</i>	8
<i>Auto flush</i>	8
<i>Auto volumetrisk</i>	9
B	9
<i>Bærtørket kaffe</i>	9
<i>Brew ratio</i>	9
<i>Blend</i>	10
<i>Bloom</i>	10
C	10
<i>Cappuccino</i>	10
<i>Cascara</i>	10
<i>Channeling</i>	10
<i>Cortado</i>	11
<i>Crema</i>	11
<i>Cupping</i>	11
D	12
<i>Dial in</i>	12
<i>Dosering</i>	12
<i>Dual boilers (doble bryggetanker)</i>	12
<i>Ekstraksjon (extraction)</i>	12
Ekstraksjon – begrep	12
Ekstraksjon – metode	13
<i>Espresso</i>	13
Tradisjonell espresso	13
Moderne espresso	13
<i>Espressokvern</i>	13
<i>Extraction yield</i>	14
F	14

<i>Filterbrygging og traktekaffe</i>	14
<i>Flate filter</i>	14
<i>Koniske filter</i>	14
<i>Filterkopp</i>	14
<i>Flate kniver</i>	15
<i>Flat white</i>	15
<i>Flow rate</i>	15
<i>Fordeling</i>	15
<i>Foredling</i>	16
<i>Fylte gruppehoder</i>	16
G	16
<i>Gigleur</i>	16
<i>Grind-by-Weight</i>	16
<i>Gruppe og gruppehode</i>	16
H	17
<i>Honey processed kaffe</i>	17
I	17
<i>Ibrik, cezve og tyrkisk kaffe</i>	17
<i>Independent boilers (uavhengige bryggetanker)</i>	17
<i>Italienskbrent kaffe</i>	18
K	18
<i>Kaffebrenning</i>	18
<i>Kaffebær</i>	18
<i>Kaffekvern</i>	19
<i>Kaffe</i>	19
<i>Kniver</i>	20
<i>Kokekaffe</i>	20
<i>Koniske kniver</i>	20
L	20
<i>Latte</i>	20
<i>Long black</i>	20
<i>Lungo</i>	20
<i>Lysbrent kaffe</i>	21
M	21
<i>Macchiato</i>	21
<i>Espresso macchiato</i>	21
<i>Latte macchiato</i>	21

<i>Manuell brygging</i>	21
<i>Mellombrent kaffe</i>	22
<i>Mocca</i>	22
<i>Mokkakanne</i>	22
<i>Mørkbrent kaffe</i>	22
N	23
<i>Nordic roast</i>	23
O	23
<i>Overekstraksjon</i>	23
P	23
<i>Piccolo</i>	23
<i>PID</i>	23
<i>Pitchere</i>	24
<i>Portafilter</i>	24
Nakent filter	24
Single spouts.....	24
Double spouts	24
<i>Pre-infusjon</i>	24
<i>Presskanne</i>	25
<i>Puck</i>	25
R	25
<i>Refraktometer</i>	25
<i>Retensjon (retention)</i>	25
<i>Ristretto</i>	25
<i>Ross Droplet Technique (RDT)</i>	25
<i>Råkaffe</i>	25
S	26
<i>Single origin</i>	26
<i>Specialty coffee (spesialkaffe)</i>	26
<i>Spouts</i>	26
<i>Straight-in portafilter</i>	26
<i>Steame</i>	26
<i>Steamarm og steamrør</i>	27
<i>Stretching</i>	27
<i>Svart kaffe</i>	27
T	27

<i>Tamping</i>	27
<i>TDS</i>	27
<i>Trykkprofilering (pressure profiling)</i>	28
U	28
<i>Underekstraksjon</i>	28
V	28
<i>Vasket kaffe</i>	28
W	28
<i>Weiss Distribution Technique</i>	28

Forord

Denne ordboken er en alfabetisert samling av ord og uttrykk som brukes daglig blant yrkesfaglige og kaffeentusiaster.

Kaffebransjen preges sterkt av tekniske og kulturelle uttrykk som ofte går om hverandre, krysser landegrenser og språkgrenser, og kan være særdeles forvirrende. Mye av dette kommer av kommersialiseringen av kaffe og kaffebaren. Det gjør at et ord eller et uttrykk kan krysse fra en kulturell grense til en annen, beholde navnet sitt, men påta seg en helt annen betydning.

Det er derfor viktig å ha en felles referanse for hva vi snakker om når vi snakker om kaffe. Slik at når du som en bruker eller forbruker kan snakke og forstå det samme språket vi snakker.

Hvordan bruke denne boken

Boken er alfabetisert. Det betyr at ordene og uttrykkene ikke er samlet under kategorier eller tematiske grener, men er å tenke på som et oppslagsverk. Alle ord er gruppert under forbokstaven sin på det språket det er vanligst å bruke i. Det betyr at det vil finnes ord som hovedsakelig oppstår på engelsk, italiensk og norsk. Noen ord vil brukes like mye og om hverandre på forskjellige språk, disse uttrykkene vil ha flerspråklige alternativer listet i parentes i tittelen.

Ordboken oppdateres løpende.

A

Agitasjon

Agitasjon, eller å agitere, er et generelt begrep for å fremprovosere kvaliteter i kaffe under brygging. For eksempel, vil noen oppskrifter for håndbrygg eller AeroPress kreve at du skal røre med en skje eller lignende i blandingen av kaffe og vann. Formålet er som oftest å ekstrahere mer ut av brygget – smak, aroma eller kropp. Selve røringen i gruten er det vi kaller agitasjon.

AeroPress

AeroPress er en kaffebrygger som kombinerer immersjon, som en presskanne kaffe, med filtrering, som en traktekaffe. AeroPress har et kammer som rommer kaffe og vann, ett stempel som brukes til å presse kaffe ut gjennom et filter.

På grunn av AeroPress sin konstruksjon finnes det utallige måter å brygge AeroPress kaffe på, og mye av gleden med AeroPress kommer av hvor enkel den er å ta med seg på tur.

Americano

Americano er en espressodrikk med vann. Koppen fylles med espresso og etterfylles med vann. Navnet kommer av amerikanske soldater stasjonert i Italia under andre verdenskrig som syntes espresso var for sterkt og ønsket å vanne den ut.

Anti-suction valves

Anti-suction valve er en enveis ventil som styres av damptrykk i steamtanken. Den monteres på steamrøret og åpnes når steam slippes ut, og lukker seg selv av vakuemet som dannes av å stenge steam ventilen. Dette forhindrer at melkerester flyter inn i steamtanken og holdes lokalisert i røret.

Auto Brew Ratio (ABR)

Auto Brew Ratio (ABR) er La Marzocco sine egne vekter som kan bygges inn i noen espressomaskin modeller. ABR-en lar deg programmere dosen du ønsker å sette, og lar deg gjenskape den samme dosen hver gang. Det betyr at et espressobrygg på med 40 grams dose vil alltid komme ut som 40 gram, gitt at vektene er kalibrerte og ikke overbelastes.

Auto flush

Auto flush er en selvrensende mekanisme på maskiner med Straight-in portafiler gruppehode. Mekanismen noterer når gruppen har blitt brukt til å lage espresso og aktiverer auto flush når portafilteret tas ut igjen.

Først frigir gruppen damp og deretter spyler den med vann.

Auto volumetrisk

Auto-volumetrisk måleenhet er et system som brukes i espressomaskiner for å måle volumet av vann når man brygger espresso, og er den vanligste måten å dosere vann for kommersielle espressomaskiner. Systemet består av en tre-veis ventil som slipper vann inn i ett kammer med en impeller som er koblet til en avleser (flow meter).

Når vann sendes inn i kammeret snurrer impelleren rundt. På impelleren er det 2 magneter. Flow meteret bruker magnetene til å lese av hvor mange ganger impelleren snurrer rundt. En snurr, eller omdreining, kalles en puls. Flow meteret er en elektronisk del som er koblet til hjernen til espressomaskinen.

Vi kan med dette systemet derfor programmere maskinen til å gi oss den mengden vann vi ønsker til espressoen vi brygger basert på antall pulser (omdreininger).

B

Bærtørket kaffe

Natural process, foredlet med fruktkjøtt og bærtørket er alle betegnelser for en metode å foredle kaffe på.

Etter plukking blir kaffebærene lagt til å fermentere og når ønsket ferment er oppnådd legges bærene til tørk. Bærene spres flatt, gjerne på "senger", slik at bærene får luftsirkulasjon. Denne tørkingen kan ta opptil flere uker og når bærene er klare blir de kjørt gjennom en mølle (de-pulper) som fjerner fruktkjøttet. Steinene er nå blitt til råkaffe og klare til å brennes.

Bærtørket kaffe har ofte dype karakteristikker som behandlet frukt og bær a lá syltetøy og vin.

Brew ratio

Forholdet mellom kaffe og vann. For eksempel så har en standard oppskrift filterkaffe på 60 gram kaffe per liter vann en "brew ratio" 17:1 vann til kaffe. Altså 17 deler vann til en del kaffe.

Blend

En blend er en blanding av forskjellige typer kaffe. Dette gjøres ofte for å fremstille en spesifikk smak som er enkel å gjenskape. Dette er grunnen til at mange av de store kaffehusene sine kaffer alltid smaker likt fra sesong til sesong, og år til år.

Bloom

Bloom er et begrep som ofte brukes når vi snakker om filterbrygging der den første kontakten mellom kaffe og vann frigir CO₂ fra kaffen. Frigivelsen av CO₂ får bobler til å stige til overflaten og danner et lag med skum.

Dette skumlaget som dannes ved frigivelsen av CO₂ er det som danner grunnlaget for crema i espresso.

C

Cappuccino

Cappuccino er en espressobasert drikk med melk og melkeskum. Melkeskum er en essensiell del av drikken og kan nesten anses å være en egen ingrediens. I en tradisjonell italiensk cappuccino er drikken delt i 3 med 1 del espresso, 1 del varm melk og 1 del melkeskum.

Navnet på drikker kommer angivelig av at fargen på drikken lignet på fargen til bekledningen av Kapuchiner munkene.

Cascara

Cascara er et spansk begrep for "skall". Når vi snakker om kaffe er cascara det tørkede "skallet" til kaffebæret. Cascara i kaffe verden blir ofte servert som en te-lignende drikk.

Channeling

Channeling er uthulinger i kaffesengen til espresso under brygging.

Vann følger veier med minst motstand. Om det dannes hull eller kanaler i kaffesengen følger vannet veien ned disse uthulingene. Det betyr at andre deler av kaffesengen ikke får like mye vann som gjør at vi får en ujevn ekstraksjon.

En ujevn ekstraksjon kan gi oss en kaffe som er både underekstrahert og overekstrahert på samme tid. Dette kommer av at vannet trekker ut mer av kaffen i uthulingene enn i andre områder av kaffesengen. Det gir oss en espresso som smaker både veldig bittert og veldig surt på samme tid.

Cortado

Cortado er en spansk espressobasert drikk. Drikken består av like deler espresso og varm melk.

Drikken har naturligvis utviklet seg over tid, og i Norge varierer det hvordan den serveres. Blant noen kaffebarer serveres drikken som en mindre cappuccino i en porselens kopp, mens andre forholder seg til det originale formatet og serverer drikken i et lite glass.

Crema

Crema er det brunet laget med skum som ligger oppå en fersk espresso.

Når man brygger kaffe frigir de knuste bønnene CO₂. Dette gjør at ved noen bryggemetoder, som f.eks. presskanne, vil det oppstå et lite lag med skum på kaffen.

Det samme skjer med espresso. Crema er altså CO₂ som konsentreres av trykket i espressomaskinen når man lager espresso.

Cupping

En cupping er en bransjestandard metode å smake på kaffe. Kaffe brygges og smakes direkte i en og samme kopp, uten filtrering. Fra en forbrukers perspektiv er presskannekaffe den måten å brygge på som ligner mest på måten kaffe cuppes.

Kaffe kvernes direkte i koppen som skal kaffen skal smakes fra. Aromaen til den kvernedede kaffen vurderes først og gir oss en pekepinne på hva vi kan forvente i den bryggede koppen.

Varmt vann helles over kaffen til koppen er full. Kaffen skal nå ligge å trekke i det varme vannet i 4 minutter. Mange vurderer aroma igjen under brygging. En pekepinne på om kaffen er "ferskt" brent er om kaffegruten ligger og flyter som ett lokk på koppen.

Når kaffen har trukket i 4 minutter "brekker" vi overflaten med en skje og rører bestemt i koppen. En vanlig måte å røre på er å skyve skjeen frem og tilbake i overflaten og så skyve skjeen en gang dypt ned i koppen. Det viktigste er at det samme gjøres i alle koppene.

Etter kaffen har brukket lar vi gruten synke til bunnen, og så fjernes skumlaget som ligger på toppen.

Til slutt vurderes den ferdige kaffen i aroma og smak. Aroma vurderes i koppen, og kaffen smakes ved å bruke dype skjeer og slurpe kaffen inn i munnen. Dette "lufter" kaffen og fremhever smakene.

D

Dial in

Dial in, eller "å stille inn", henviser til justeringer man gjør for en oppskrift man har til en kaffe. Begrepet kommer av at kaffekverner har hjul som kan stilles, men henviser til hele prosessen av å forberede en oppskrift slik at kaffen smaker godt. Det betyr malingsgrad, mengde vann, temperatur, osv.

Dosering

Dosering er en betegnelse for mengde kaffe brukt i en oppskrift. Man kan for eksempel si at man doserer 18 gram kvernet kaffe til oppskriften sin.

Ved espressobrygging snakker man ofte om dosen ferdig brygget espresso også. Det vil si at om man brygger en espresso og den ferdige bryggede espressoen veien 40 gram så vil man si at man har dosert 40 gram ut.

Dual boilers (doble bryggetanker)

Dual boilers er et begrep man bruker for å beskrive at en espressomaskin har 2 vanntanker til å brygge med - en for espresso og en til damp.

Ekstraksjon (extraction)

Ekstraksjon betyr å trekke ut noe. Når vi snakker om ekstraksjon og kaffe så snakker vi om å trekke ut smak, aroma og styrke.

Ekstraksjon – begrep

Betegnelse for en brygget kaffe.

- Bruk

- "En espressomaskin kan gi deg mange forskjellige ekstraksjoner"

Ekstraksjon – metode

Ekstraksjon kan måles og er en funksjon av mengden partikler i kaffedrikken (TDS), massen av den ferdige bryggede kaffen og dosen kvernet kaffe brukt til å lage kaffen. Målingen gir oss en prosent representasjon av hvor mye som er trukket ut av kaffen.

I en ideell verden kan vi trekke ut 100% av alt som er i kaffen, men det går ikke. Den generelt aksepterte prosentandelen for at kaffe skal smake og oppleves som godt er 18-22%. Brygg under 18% oppleves ofte som vannete og syrlige, mens over 22% oppleves brygg ofte som kraftige og bitre.

Det er viktig å poengtere at ekstraksjon ikke gir oss en objektiv vurdering av kaffens smak, men kan gi oss en pekepinne på hva vi har gjort og hva vi kan gjøre videre for å trekke ut smaker, aromaer og styrke fra kaffen.

Espresso

En konsentrert italiensk kaffedrikk. Navnet kommer av at drikken lages raskt og i øyeblikket (ekspress).

Tradisjonell espresso

Tradisjonell espresso, eller italiensk espresso, består ofte av mørkere brent kaffe og et større forhold vann til kaffe.

En tradisjonell espresso-oppskrift kan for eksempel bestå av 3-4cl ferdig espresso fra 7-9 gram kvernet espressokaffe, brygget på 25-30 sekunder.

Moderne espresso

Moderne espresso (noen ganger kalt "third wave espresso") består ofte av lysere brent kaffe, mindre forhold vann til kaffe og lengre bryggetid.

En moderne espresso-oppskrift kan for eksempel bestå av 42 gram ferdig espresso fra 18 gram kvernet espressokaffe, brygget på 28-32 sekunder.

Espressokvern

En espressokvern er en kaffekvern som er spesielt tilpasset maling av kaffe til å brygge espresso på. Kvernen har ofte en mindre total rekkevidde for maling enn vanlig kaffekvern, men har mye større presisjon innenfor rekkevidden sin.

Espressokverner har ofte utløp som er tilpasset plasseringen av et portafilter, og i flere moderne kverner som har teknologier som Grind-by-Weight, vil stativet man setter portafilteret i være koblet til en vektcelle.

Extraction yield

Extraction yield er et uttrykk for den mengden av den ferdig bryggede kaffen. Det vil si, mengden kaffe du serverer.

Når man brygger kaffe vil kaffegruten suge til seg vann og øke i vekt og volum. Det betyr at om man bruker en halv liter (500g) vann i et brygg så vil gruten omtrent doble i vekt og holde på dette vannet. Det ferdige brygget vil da veie omtrent 440g. Uttrykket for massen på det ferdige brygget er extraction yield.

F

Filterbrygging og traktekaffe

Filterbrygg er en metode for å brygge kaffe hvor den malte kaffe "vaskes" gjennom et filter over tid. Filteret absorberer en del av oljene som finnes i kaffe og resulterer i en ren smak.

Det finnes flere forskjellige filtre, men det finnes 2 forskjellige former av filter som vi pleier å skille mellom: koniske filter og flate filter.

Flate filter

Flate filter har en flat bunn og er veldig vanlige blant industrielle kaffetraktere.

Typiske bryggere med flate filter er industrielle traktere som BUNN og porsjonsbryggere som Kalita.

Koniske filter

Koniske filter er trekantete og ser litt ut som en trakt.

Typiske bryggere med koniske filter er automatiske kaffetraktere, V60 bryggere og Chemex.

Filterkopp

Filterkopper er små, grunne kopper med hull i seg, tilpasset for å lage espresso. Hullene er små og forhindrer at grut kommer gjennom når espresso brygges. Det finnes forskjellige dimensjoner av

koppene, men de fleste er inndelt i bredde og antall gram de rommer uten at kaffesengen er i kontakt med silen i gruppehodet.

Standard bredde for La Marzocco espressomaskiner er filterkopper 58mm, og kommer i 14g, 17g og 21g størrelser.

Flate kniver

En kaffekvern med flate kniver har et knivsett bestående av 2 disker som ligger mot hverandre. Akkurat som koniske kniver har de flate knivene en statisk og en dynamisk kniv, hvor den ene kniven er montert fast og den andre spinner og maler kaffen mot den fastmonterte kniven.

Kaffekverner kommer i 2 konfigurasjoner av flate kniver: horisontale og vertikale. Hovedforskjellen mellom konfigurasjonene er at de vertikale knivene har en forknuser, en aksel, som bryter ned kaffebønnene til mindre biter før den mater bønnene til knivene.

Flat white

En moderne melkedrikk som på mange måter kan anses å være en modernisering av cappuccinoen. Det diskuteres fortsatt hvor denne drikken stammer fra, men det er generelt akseptert at drikken stammer fra Australia – til New Zealands store fortvilelse.

Originalt består drikken av en ristretto og varm melk med silkemykt skum i en 150-180ml kopp. I Norge serveres en flat white oftest som en liten latte eller en stor cortado, og valget av mengde espresso (enkel / dobbel).

Flow rate

Flow rate er betegnelsen for hvor mye vann flyter over tid. For eksempel, når man håndbrygger kaffe og heller opp 60 gram vann i bryggeren på 10 sekunder vil flow raten være 6 gram per sekund.

Fordeling

Fordeling er konseptet å spre kvernet espressokaffe jevnt i filterkurven til et portafilter. God fordeling av kaffe i filterkurven forebygger ujevn puck, ekstraksjon og channeling.

Det finnes forskjellige metoder å fordele kaffen i filterkurven, men kanskje den vanligste er Stockfleths metoden hvor man bruker fingeren til å spre kaffen ut til kantene og lage en jevn overflate.

En annen metode som har blitt populær den siste tiden er bruk av verktøy. Det finnes to typer verktøy å fordele kaffe med. Den første ser ut som en tamper og lar deg "skru" kaffen på plass. Den andre er

bruk av fine nåler som lar deg fordele og bryte ned klumper av kaffe. Noen bruker også disse verktøyene sammen.

Foredling

Foredling er en prosess som utvikler smaken og forlenger levetiden til råkaffe. Prosessen er en kontrollert fermentering og kan utføres med og uten fruktkjøttet til kaffebæret.

Fylte gruppehoder

Saturated groups, eller mettede/fylte grupper, er en del av teknologien som bidrar til å holde espressomaskinen stabil i temperatur i og rundt gruppen og gruppehodet. Dette er mulig fordi gruppetårnet som stikker ut fra bryggetanken er fylt med vannet maskinen bruker til å brygge med. Vannet som brukes til å brygge med trenger derfor ikke reise lang vei fra tanken til utløpet, og holder derfor temperaturen hele veien.

G

Gigleur

En gigleur er en "flow restrictor". Det er en mekanisk komponent som er montert i gruppehodet på espressomaskinen og begrenser vannforsyningen. Dette bidrar til mykere og jevnere brygging av espresso.

Grind-by-Weight

Grind-by-Weight er en teknologi integrert i espressokverner som lar deg sette en dose med ønsket mengde kaffe og kverner riktig mengde hver gang. Det vil si at om du setter din oppskrift til en 18g dose kvernet espresso, så vil kvernen dosere 18g hver gang. Dette er fordi vektcellen nullstiller seg når man setter portafilteret inn i stativet og veier opp den totale mengden kvernet i sanntid.

Gruppe og gruppehode

I en La Marzocco espressomaskin har bryggetanken for espresso "tårn" stikker ut. Disse "tårnene" og alle komponentene montert på og rundt dette tårnet som fasiliterer bryggingen av espresso refereres til som en "gruppe". Det betyr alle elektroniske og mekaniske komponenter som knapper, display, utløp, pakninger og portafilter som gjør at man kan fremstille ett espresso brygg.

Ett gruppehode / group head er alle de mekaniske komponentene i gruppen som er festet til "tårnet" som stikker ut av bryggetanken.

På en espressomaskin som en Strada blir gruppehodene veldig synlige da hodene stikker ut fra maskinen og står fritt, mens på en maskin som Linea Classic S er gruppehodene integrert i gruppelokket, og de eneste synlige komponentene for brukeren er festet til portafilteret, silen og pakningen.

H

Honey processed kaffe

Honey process er en metode å foredle kaffe på der bønnene har blitt foredlet med "noe fruktkjøtt".

Kaffebæret har 3 lag: skall, fruktkjøtt og muscilage. Foredling med "noe fruktkjøtt" er en hybrid metode av vasking og bærtørking der bærene blir kjørt gjennom en mølle (de-pulper) for å fjerne skall og fruktkjøtt, men i stedet for å vaske bort muscilage, blir kaffen fermentert med dette muscilage laget rundt steinene i kaffebæret.

Denne prosessen får ofte navnet "Honey" fordi når råkaffen skal tørkes så blir de gule og klissete og klebrer seg til hverandre, og får et honningsaktig utseende.

Det finnes flere forskjellige fargekoder for "honey" som hvit, gul, svart, osv. og viser til forskjellige mengder muscilage på steinene.

I

Ibrik, cezve og tyrkisk kaffe

Ibrik, cezve og tyrkisk kaffe er alle betegnelser for en og samme metode å brygge kaffe på. Metoden består av å ha finmalt kaffe og vann i en liten mugge (ofte laget av kobber) som plasseres på en varmekilde. Metoden er veldig lik kokekaffe da kaffen ligger og trekker i vannet, men skaper en kraftig og intens liten drikk.

Immersjon

Immersjon, eller immersjonsbrygg, er en metode å brygge kaffe hvor kaffen ligger og trekker i vann. Typiske metoder å brygge immersjon på er presskanne, kokekaffe og aeropress.

Independent boilers (uavhengige bryggetanker)

Independent boilers (må ikke forveksles med dual boilers) er betegnelsen for espressomaskin som er bryggetanker til espresso uavhengig av hverandre. Det betyr at en 2 grupps espressomaskin har 2 bryggetanker til espresso som er uavhengige av hverandre i tillegg til en bryggetank for steam.

Italiensk brennt kaffe

Italiensk brennt er i utgangspunktet bare et annet navn for mørkbrennt kaffe. Italiensk brennt kaffe har fått et stempel for kvalitet og luksus som en del av den kulturelle arven til espresso Italia har eksportert verden rundt.

K

Kaffebrenning

Kaffebrenning er prosessen av å brune de foredlede steinene fra kaffebæret med varme.

Bruning, eller Maillard-effekten, er essensielt til brenning av kaffebønner. Det er denne effekten som utvikler smaken av kaffen til det vi kjenner det som i dag. Denne prosessen vil også trekke ut resten av fuktigheten fra bønnene. Dette er viktig fordi vi trenger at kaffen er tørr slik at vi kan kverne og bryte den ned effektivt når vi skal brygge den til en drikk.

Det finnes 3 hovedkategorier av kaffebrenning.

- Lysbrennt kaffe
- Mellombrennt kaffe
- Mørkbrennt kaffe

Hver kategori henviser til et stadie av utvikling - altså hvor lenge bønnene blir brunet.

Hovedforskjellene mellom disse stilene er hvilke karakteristikker som fremheves. En lysere brenning vil ofte smake mer av "seg selv". En mellombrenning vil ha mindre syrlig karakter, og den mørke brenningen vil smake mer av brenningen.

2 typiske begrep som kan være greie å vite og ofte brukes om og rundt kaffebrenning er "first crack" og "second crack". Når kaffebønner brennes så reduseres fuktigheten i bønnene. Denne fuktigheten omdannes til damp, og dampen må frigis fra bønnene. Det gjør at bønnene popper og vokser litt.

First crack er betegnelsen for første gang damp frigis fra kaffebønnene, og det høres ofte ut som popkorn som popper.

Second crack er betegnelsen for det andre gangen bønnene frigir fuktighet. Når dette skjer er det veldig lite å hente igjen fra kaffen og bønnene kan nærmere sammenlignes kull enn kaffebønner.

Kaffebær

Kaffebær er frukten vi får kaffe fra. Frukten ligner på en morell eller et kirsebær.

Akkurat som kirsebær og moreller har stein i seg, har kaffebæret steiner i seg. Når disse steinene blir foredlet og ristet får vi den brune kaffebønnen slik vi kjenner den.

Kaffekvern

En kaffekvern er som oftest generalisert verktøy som lar deg kverne kaffe til alle typer bryggemetoder. Det betyr at, i motsetning til en espressokvern, så rekkevidden er mye større, men presisjonen ikke er like høy.

Til tross for dette, begynner det å komme nye kaffekverner på markedet nå som gir deg mye større presisjon. Dette gjøres ved lasermåling av avstanden mellom knivene og avlesning av distansen på display. Et eksempel på dette er f.eks. Mahlkönig EK Omnia.

Kaffe

Kaffe er en samlebetegnelse for drikkene og råvarene som produseres med frøene (steinene) fra frukten på planten fra *Coffea* genuset. Kaffe er opprinnelig fra Etiopia og gror best i tropiske klimaer. De største kaffe-produserende landene i verden er Brasil, Colombia og Vietnam.

De to vanligste variasjonene av denne planten er:

- *Coffea Arabica*
- *Coffea Robusta*

Fra disse plantene finnes det flere variasjoner, eller kultivarer, som alle har sine egne karakteristikk, smaker og aroma. For å få frem disse smakene må frøene foredles (fermenteres) og brunes. Slik blir frøene til kaffebønnen som vi kjenner den i dag.

Det finnes flere forskjellige metoder å foredle og brune kaffebønner på, og alle vil ha sin egne smak avhengig av hvordan kaffebønnene er fremstilt og behandlet.

Kaffe som drikk er væsken som fremstilles fra den knuste massen av kaffebønner. Det betyr alt fra espresso til presskanne kaffe og traktekaffe.

Kaffe må også forstås kulturelt og individuelt. Det betyr altså at din tolkning av kaffe er forskjellig fra foreldrene dine sin, og kanskje helt forskjellige fra noen i Italia f.eks.

Likevel er de aller fleste enige om at kaffe er kos, en pause og et pust i bakken. Alene eller sammen. Kaffe er magisk.

Kniver

En kaffekvern er som mølle som maler kaffebønner ned til et pulver. Betegnelsen for "møllesteinene" i kvernen er kniver. Dette er fordi knivene har skarpe kanter som går på tvers av kroppen sin.

Det er hovedsakelig 2 typer kniver: flate og koniske.

Kokekaffe

Kokekaffe er metode kaffen trekkes i den samme kjelen som vannet kokes i. En klassisk måte å brygge kaffe på som har vært populær i Norge i flere generasjoner.

Koniske kniver

Koniske kniver er betegnelsen for et knivsett med en kjegleformet kniv og en sylinderformet kniv. Sylinder kniven monteres fast i kvernkammeret og den kjegleformede kniven monteres til dreiarmeren inni sylindere, med sitt smaleste punkt øverst.

Det betyr at kaffen kvernes progressivt ned sylindere fordi kaffen knuses nedover sylindere mot det videste punktet på kjeglekniven. Malingsgraden på en kvern med koniske kniver er basert på avstanden mellom det videste punktet på kjeglekniven og sylinderkniven.

L

Latte

Latte, kaffe latte, eller caffè latte, er betegnelsen for en espressobasert drikk med varm melk. Dette regnes ofte som en større mengde melk.

Long black

Long black er sammenlignbart med americano. Den eneste semantiske forskjellen er at i en long black fylles koppen med vann først og så etterfylles den med espresso.

Lungo

En espresso som er brygget med mer vann enn en tradisjonell espresso.

Lysbrent kaffe

Lysbrent kaffe er en generisk betegnelse for kaffe som er brunet så vidt forbi first crack. Dette skal i prinsippet gjøre at sukkeret og syrene i kaffen får komme tydeligere frem og at kaffen smaker mer av "seg selv". En godt lysbrent kaffe kan ha komplekse og delikate smaker som kan være en sensasjon i seg selv.

Til tross for denne beskrivelsen, så er ikke lysbrent kaffe en markør for kvalitet. En kaffe som ikke har blitt utviklet lenge nok kan påta seg det vi kaller for "grønne" kvaliteter. Det vil si at kaffen kan være tørrende som grønn banan og smake litt grønt og bittert som ruccola. I andre tilfeller kan selve måten varmen har blitt introdusert til bønnene gjøre kaffen får en svidd kvalitet til seg samtidig som at den kan få en sykkelig og ustrukturert sødme.

M

Macchiato

Macchiato betyr flekk, eller merke, på Italiensk, og originalt ble drikken servert som en espresso med en flekk melkeskum på toppen. Macchiato var et begrep som dukket opp på 80-tallet og det spekuleres i om det dukket opp som et forsøk på å skille mellom espresso med og uten melk.

Til tross sitt originale format så har drikken og begrepet utviklet seg. Drikken servert på 2 forskjellige måter i dag: espresso macchiato og latte macchiato.

Espresso macchiato

En espresso macchiato er drikke bestående av en espresso med en flekk melkeskum på toppen.

Latte macchiato

En latte macchiato er på mange måter lik en latte bare laget i motsatt rekkefølge. Varm steamet melk helles i et glass og "merkes" med en espresso etterpå. Det var originalt en drikk laget for barn da drikken hadde mindre espresso i seg enn en typisk espresso-basert drikk.

Manuell brygging

Manuell brygging er et begrep for å brygge espresso hvor man kontrollerer hele trykkprofilen og lengden av brygget.

Mellombrent kaffe

Mellombrent er en generisk betegnelse for kaffebønner som har blitt utviklet litt lengre enn lysbrent kaffe. Det betyr ofte at kaffen smaker fortsatt mye av seg selv, men noen nyanser som syrlighet og syrestruktur kan forsvinne litt. Mellombrent kaffe har også en tydeligere brenthet kvalitet til seg som mange vil kjenne igjen fra typiske norske kommersielle kaffer.

Mocca

En café mocca kan beskrives som en kaffe latte med sjokolade i.

Mokkakanne

Mokkakannen er kaffebrgger som brygger kaffe med varmtvanns trykk. Kannen består av 3 kammer. Det nederste kammeret fylles med vann og er det som er i kontakt med varmeelementet.

Det andre kammeret fylles med finmalt kaffe. Dette kammeret ligner litt på en filterkopp til en espressomaskin, men har en tube som går ned i vann kammeret. Den siste delen er et tomt kammer med et tårn i midten - her kommer kaffen ut.

Når vannet koker, oppstår det trykk og trykket tvinger vannet gjennom kaffen og ferdig brygget kaffe tvinges videre opp og ut tårnet i det siste kammeret. På grunn av trykket og den fine malingsgraden av kaffen vil denne metoden ligne veldig på espresso, og er en metode mange bruker for å gjenskape en slik type kraftig og intens kaffe som espresso.

Mørkbrent kaffe

Mørkbrent kaffe er kaffe som er brunet godt forbi "first crack", og påtar seg hovedsakelig smaken av behandlingen. Det vil si typiske smaker som brenthet sukker, mørk sjokolade og røyk vil dominere smaksbildet.

Til tross navnet så er det ikke alltid like tydelig at kaffe er mørkbrent umiddelbart, men et veldig typisk kjennetegn er at oljene i kaffen tyter ut til overflaten av bønnene. Det gir kaffebønnene en karakteristisk glans og hva enn bønnene ligger i vil påta seg en fettete kvalitet langs veggene.

Mørkbrent kaffe er ingen indikator på nedsatt eller dårlig kvalitet, men metoden har blitt brukt og brukes noen ganger til å skjule ujevnheter i smak og kvalitet mellom kaffebønner.

N

Nordic roast

Nordic roast er et begrep som har utviklet seg fra stilen av kaffebrenning i de Skandinaviske og Nordiske landene. Det er et begrep som har blitt synonymt med lysbrent kaffe, hvor fokuset er fremheve kaffens smak av seg selv.

O

Overekstraksjon

Overekstraksjon er en generisk betegnelse for kaffe som har trukket til seg for mye uønskede kvaliteter. Overekstraksjon oppstår som når vann og kaffe er i kontakt for lenge. Dette skjer ofte når malingsgraden er for fin eller bryggetiden for den gitte malingsgraden blir utvidet.

Typiske kvaliteter av overekstrahert kaffe er bitterhet og intensitet. Bitterheten på grunn av koffein. Koffein er bittert i smak og trekkes ut av kaffe jo lengre det er i kontakt med vann. Det er noe av det siste som trekkes ut av kaffen.

Intensiteten av kaffen øker også som et resultat av kontakttiden med vannet fordi det vil da være mer oppløste stoffer i koppen. Kaffen vil da ofte oppleves som rotete og generisk i smak.

Unntaket av økt intensitet er om det oppstår channeling under espressobrygging. channeling vil fremheve det bitre koffeinet, men drikke vil oppleves som vannete i tekstur og påta seg en sur kvalitet på grunn av underekstrahert.

P

Piccolo

En piccolo er en espressobasert drikk veldig lik cortado, men kan defineres som 1 del espresso og 2 deler varm melk.

PID

PID (Proportional, Integration, Derivation) er en algoritme som brukes til å regulere elektriske apparater. Når vi snakker om PID til espressomaskiner så er det selvregulerende sensorer som bidrar til å holde maskinene temperaturstabile.

Sensoren måler temperaturen i bryggetanken og beregner hvor lenge maskinen må vente til å aktivere varmeelementene igjen for å holde bryggetanken stabil i temperatur. I La Marzocco espressomaskiner kan temperaturen justeres manuelt og PID regulatoren vil omjustere seg til den nye verdien.

Pitchere

Pitchere, eller melkemugger, er mugger som brukes til å varme opp og skumme melk i. Pitchere har vid bunn og smal topp med et utløp som begynner midt på kannen og avrundes i en liten tut. Tuten er tilrettelagt for å kunne lede et steamrør.

Portafilter

Portafilter er en håndholdt trakt for espressomaskin og er en sammenslåing av ordene "portable" og "filter". I trakten festes en filterkopp som både holder kaffen på plass og forhindrer at grut kommer ned i koppen.

Portafilter kommer i 3 typiske konfigurasjoner av utløp:

Nakent filter

- Selve trakten på portafilteret er kuttet av og kun bunnen av filterkoppen er synlig.

Single spouts

- Til trakten festes et enkelt utløp. Disse portafilterne har som oftest egne filterkopper tilegnet for dette utløpet og passer til en enkel espresso.

Double spouts

- Den mest vanlige konfigurasjonen av portafilter. Filterkoppen festes til trakten, og trakten har et utløp som deles i 2.

Et vanlig kallenavn for portafilter er også bajonett.

Pre-infusjon

Pre-infusjon er et begrep for å mette den forberedte espressoen i et portafilter med varmt vann. Det betyr at kammeret fylles med vann under lavt trykk og lar espressokaffen trekke til seg vannet før det blir lagt fullt trykk (9 bar) på kaffen. Dette gir oss en mykere ekstraksjon og bidrar til jevnere ekstraksjon fordi metningen av kaffesengen forebygger channeling.

Presskanne

En klassisk kaffebrygger. Kaffen brygges i en mugge og gruten holdes tilbake og filtreres med et stempel.

Puck

En puck er den komprimerte massen med kvernet espressokaffe i et portafilter. Det heter puck fordi når man tar kaffen ut av filteret etter brygging, binder fuktigheten gruten sammen og gruten ligner en ishockey puck.

R

Refraktometer

Et refraktometer er et redskap som brukes til å måle TDS (total dissolved solids), eller hvor mye kaffe har blitt oppløst i vann. Ferdig-brygget kaffe legges på en sensor som skyter lys igjennom væsken. Sensoren vil da måle hvor mange prosent oppløste partikler finnes i vannet. Et refraktometer kan være et viktig verktøy for å kunne sette og vedlikeholde en standard for kaffe man ønsker sette.

Retensjon (retention)

Et annet begrep for når statisk elektrisitet holder kaffe tilbake. Når en kvern maler kaffe vil den statiske elektrisiteten holde tilbake noen av de mindre og lettere partiklene.

Ristretto

En espresso med et mindre forhold vann til kaffe, ofte definert med en Brew Ratio på 1:1 eller 1:1,5.

Ross Droplet Technique (RDT)

Ross Droplet Technique (RDT) er en teknikk for å forebygge oppbygning av statisk elektrisitet når kaffe kvernes. Vann sprayes på kaffebønnene i en fin mist før de kvernes, som resulterer i at mindre kaffestøv kleber til veggene av utløpet i kaffekvernen.

Råkaffe

Råkaffe er kaffebønner som har blitt foredlet og er klar til å brennes. Råkaffe har ofte en grønn farge til seg.

S

Single estate og single farm

Single estate og single farm er begreper for kaffe som er produsert på en og samme gård, vaskestasjon eller kooperativ. En veldig kjent gård i kaffe verden er Hacienda La Esmeralda i Panama. Kjøper man en pose kaffe som kan direkte og utelukkende spores tilbake til en gård som Hacienda La Esmeralda så er det det vi kaller single estate eller single farm.

Single origin

Single origin er et begrep for kaffe som er dyrket i en og samme region i et kaffeproduserende land. For eksempel, Guji er en kjent kaffeproduserende region i Etiopia. Om man kjøper en pose kaffe og alle bønnene i denne posen kan spores tilbake til regionen den ble produsert i (som Guji) vil dette være en single origin kaffe.

Specialty coffee (spesialkaffe)

Spesialkaffe, eller speciality coffee, er et begrepet for en bevegelse og et skifte i kaffe og kaffekultur som fokuserer på kvaliteten av kaffe som råvare og fremstilling av kaffe som en drikke.

Når kaffe skal vurderes for innkjøp vurderes individuelle partier med kaffe i en smaking (cupping). Hvert parti med kaffe blir gitt en poengscore fra 0-100 som skal indikere kaffens kvalitet. For at en kaffe skal regnes som "speciality coffee" må kaffen score 80 poeng eller mer.

Spouts

Spouts er navnet for tutene på utløpet til portafilteret.

Straight-in portafilter

Straight-in portafilter er en patentert teknologi fra La Marzocco som lar deg sette inn og trekke ut portafilteret i en rett bevegelse. Dette er hovedsakelig en skinne som er montert rundt gruppehodet på espressomaskinen.

Skinnen henger skrått nedover mot brukeren og lar deg skyve portafilteret inn langs skinnen. Portafilteret låses fast til gruppehodet ved å løfte skinnen med portafilteret i til den klipses inn i låsemekanismen.

Steame

Å steame er prosessen av å varme opp og skumme melk med damp.

Vann kokes opp i en tank til godt over 100 grader for å produsere damp og trykk. Trykket skyter damp gjennom et rør med smale hull. Kraften fram damp og trykk lar oss introdusere luftbobler inn i melken. Luft og melk piskes og danner ett skum. Dette skummet er grunnlaget for alle melkedrikker og latte art.

Steamarm og steamrør

Et steamrør, eller steamarm, brukes til å varme opp og skumme (steame) melk med damp. Det er ett eller flere smale rør som kommer ut av espressomaskinen med en tut med ett eller flere små hull.

Stretching

Stretching er et begrep for utvidelsen av volumet til melken når man steamer. Når man steamer melk må man introdusere luft, samtidig som at dampen avgir væske. Kraften av steamen pisker luften inn i melk og danner sammen med fett i melken et lag med skum. Dette gjør at melken vokser, eller strekker seg - derav betegnelsen stretching.

Svart kaffe

Svart kaffe er en generisk betegnelse for en måte å drikke kaffe på, uten tilsetninger. I motsetning til espresso som blir et slags konsentrat brygget under trykk, er svart kaffe et slags avtrekk som brygges over lengre tid. Typiske metoder å drikke svart kaffe på er aeropress, kokekaffe, presskanne kaffe og traktekaffe.

T

Tamping

Prosessen av å komprimere kvernet espresso til et "puck".

For å kunne bygge opp trykk i espressomaskinen er det viktig at den kvernedede kaffen komprimeres slik at vannet møter motstand. Dette gjøres ved å komprimere kaffen i portafilteret med et stempel (en tamper).

TDS

TDS, total dissolved solids, er en måling av oppløste partikler i vann. Når det gjelder kaffe, måler vi hvor mange prosent av den malte kaffen løses opp i kontakt med vann og blir til kaffe drikken.

I en typisk kopp kaffe vil væsken bestå av rundt 1,20-1,40% oppløste kaffepartikler. Man vil da si at kaffen har TDS på 1,20-1,40.

Trykkprofilering (pressure profiling)

Trykkprofilering er en metode å brygge espresso på der man bruker forskjellige trykk under bryggingen. Det betyr f.eks. at man starter et brygg med pre-infusjon på 2-3 bar trykk, øker til 8-9 bar for hoveddelen av brygget og gradvis reduserer trykket mot endt bryggetid.

U

Underekstraksjon

Underekstraksjon er en generisk betegnelse for kaffe som har trukket til seg for lite av kvalitetene vi ønsker. Dette kommer ofte av at kaffen ikke er i kontakt med vann lenge nok og oppstår gjerne om man har for grovt malt kaffe eller ikke bruker lang nok til å brygge med den gitte malingsgraden.

Typiske kvaliteter av underekstrahert kaffe er surhet (må ikke forveksles med syrlighet), tørrhet som papir eller grønn banan, og vannete i tekstur.

V

Vasket kaffe

Vasking (washed) er en av metodene man bruker for å foredle kaffe. Kaffebeær blir kjørt gjennom en mølle (de-pulper) som fjerner skallet Deretter blir bærene spylt for å fjerne fruktkjøttet. Steinene blir så lagt i vannbad for å fermentere. Etter fermenteringen, blir råkaffen lagt til å tørke.

På grunn av vaskemetoden fremstiller dette ofte "rene" smaker i kaffe.

W

Weiss Distribution Technique

Trykkprofilering er en metode å brygge espresso på der man bruker forskjellige trykk under bryggingen. Det betyr f.eks. at man starter et brygg med pre-infusjon på 2-3 bar trykk, øker til 8-9 bar for hoveddelen av brygget og gradvis reduserer trykket mot endt bryggetid.