

Home Roasting Basics 3

Hottop Roaster ? 5 @ 2 > 5 7 = 0 : > < A B 2 >.

@ : 0 4 8 9 ; 8 < 0 = > 2, ' 5 B 2 5 @ 3 1 4 2 3 C A B 2008 - 00:00:00

Home Roasting Basics 3

Hottop Roaster первое

знакомство.



Ровно год назад,,
субботним летним
утром, была
написана первая
статья о домашней
обжарке кофе. Тогда
была использована
обычная
сковородка в
качестве
инструмента для
обжарки зеленого
кофе. Сегодня мы
попробуем
максимально

приблизиться к
более грамотной
обжарке кофе в
домашних условиях.
В этом нам поможет
домашний ростер Hottop.
Эта возможность
возникла
благодаря
истинной любви к
свежему кофе моего
хорошего
знакомого Никиты,
того самого,
который уже удивил
всех когда
приобрел самую
совершенную
домашнюю
эспрессомашину La Marzocco GS/3

Пишу эти строки и
невольно задаюсь
вопросом почему же
так много людей в
мире стремятся
получить истинно
свежий
качественный
продукт и готовы
тратить не только
деньги но и свое
драгоценное время.
Мне кажется что в
основном это люди,
которые не
привыкли идти на
компромиссы Люди,
которые
сознательно
отказываются от
удобств кофейного
ритейла в угоду
повышения
качества
конечного
продукта Эта

тенденция ясно
прослеживается и
на нашем форуме
прокофе,ру,все
больше людей
приходят с
вопросами о выборе
кофеварки,кофемолки,и
главное с
вопросами - об
улучшении
качества напитка в
домашних условиях.
Это закономерно.
Так как
современный
кофейный ритейл и
супермаркеты не
всегда
удовлетворяют
потребностям
истинных кофейных
гурманом и
возможность
предложить
взвешенный баланс
между высоким
качеством,свежестью и ценой
продукта Что бы
лучше понимать
важность свежести
кофе представьте
себе горячий
свежеиспеченный
хлеб в домашней
хлебопечке(ммм...
вкусно…у меня есть
такая поэтому хлеб
в
магазинах/супермаl
8;кетах я уже давно не
покупаю).

Не так давно в нашей
стране у многих

людей была
возможность
купить зеленый
кофе в магазине,
потом все это
самостоятельно
обжаривать и
заваривать в свою
чашку В те дни это
было нормой жизни и
дань традициям в
любой семье где
любят кофе Сейчас,
«благодаря»
продуктовым
конгломератам и
массовой истерии о
нехватке времени,
большая часть
потребителей пьют
растворимый кофе и
склонна верить
заявлениям об
удобстве и высоком
качестве Кстати,
растворимый кофе
был изобретен во
время второй
мировой войны для
солдат
американской
армии а после войны
последовал бум в
области товаров
готовых к быстрому
употреблению В
общепите еще
кое где
прослеживается
желание готовить
ислючительно
свежий и достойный
продукт Но
основной массе
рестораторов
больше по душе
бесплатное почти

всегда дешевое и
некачественное
оборудование (у нас
на Юге и побережье,,
покрайней мере), а не
качество самого
кофе. Базовые
правила
приготовления
хорошей чашки кофе
вообще не
интересуют таких
предпринимателей,
Так, идея свежего
кофе растворилась
в массах и была
забыта. Но мир
меняется к лучшему,,
кофейный мир
возвращается к
своим истоками и я в
это верю.

Введение в процесс
обжарки



Изменения, которым
подвержено
кофейное зерно во
время обжарки

потрясают. При
правильном и
контролируемом
процессе
маленькие твердые
зерна
увеличиваются в
размере. меняют
свой цвет
приобретая
свойства
необходимые для
приготовления
напитка. Стоит
заметить. что как и
другое кулинарное
искусство. обжарка
кофе требует опыта
знаний и страсти к
этому делу. Поэтому
что бы добиться
лучшего вкуса
зерен нужно
немного терпения
большого багажа
знаний и жажды
экспериментов
Зеленое зерно при
правильном
хранении. может
храниться годами
обжаренное зерно
несколько недель
молотый кофе
несколько часов
готовый напиток
несколько минут –
это еще одно
уникальное
свойство
трансформации
качества кофе

Получение нужного
вкуса кофе
фактически
означает. когда

остановить
обжарку зерен и
извлечь зерна из
ростера Обычно с
опытом приходит
понимание уровня
обжарки методом
проб и ошибок
(обжарки и
дегустации) вы
сможете
определять этот
уровень для
каждого зерна или
смеси Однако в
начале вашего пути,
этот показатель
может вводить в
заблуждение.

Существует
несколько
индикаторов,
которые можно
использовать что
бы судить об уровне
обжарки Эти
индикаторы не
зависят от
развития
компьютерных
технологий они
использовались
задолго до прихода
программного
обеспечения на
различные
производства Итак,
индикаторы уровня
обжарки звук цвет,
температура и
аромат процесса
обжарки Именно по
ним вы определяете,
когда нужно
остановить
обжарку вашего

зерна.

Звук., самый простой
способ определить
степень обжарки
кофе. Особенно для
тех., кто только
делает первые шаги
в собственной
обжарке кофе в
домашних условиях.
Мы тоже опирались
именно на этот
показатель. В
профессиональной
среде этот звук
называют «crack» (щелчок).
Всего в процессе
обжарки возникают
два периода., когда
зерна издают
равномерные
продолжительные
щелчки. По времени
их делят на. “first crack” и “second
crack”. Благодаря тому.,
что наш ростер
работает
достаточно тихо., мы
могли уловить эти
две фазы степени
обжарки. «First crack» по
звуку намного
громче. чем «second». И
начинается спустя 12-14
минут после
обжарки. когда
зерна уже
светлокоричневые.,
появляется больше
дыма., напоминая., что
мы жарим кофе. Между
двумя «щелчками»
существует
незначительный
интервал – около 60-80
секунд. Хотя этот

показатель
зависит от многих
переменных(количеl
9;тво кофе, сорт кофе,
его плотность,
влажность и т.д.).
Обычно до степени
«second crack» жарят кофе для
эспрессо, так как на
выходе кофе
получается более
темным, чем
например степень
обжарки «20 секунд
после «первых
щелчков». Звук,
издаваемый кофе, на
этой стадии
значительно тише, и
уловить его
намного сложнее.
Стоить заметить,
что этот период
самый значимый в
определении
степени обжарки и
более
требователен к
временному
интервалу.
Температура в
ростере выше и
скорость обжарки
выше,
следовательно,
превратить кофе в
уголь очень легко,
если «забить» на
контроль над
обжаркой. Здесь
роль играют
считанные секунды,
и вам нужно точно
знать, когда
остановиться.

Следующие два

индикатора:
температура и цвет.
В наш ростер
встроен большой
дисплей который
информировал нас о
температуре
внутри ростера. В
зависимости от
показателя
температуры мы
можем определить
что происходит с
зерном во время
обжарки Это очень
удобно в тех
случаях когда
зерно не издает
существенных
звуков и мы не можем
определить когда
закончились
«первые щелчки» и
начались «вторые».
Профаил
температуры в
нашем ростере
можно представить
в виде кривой от 135
градусов
Цельсия(начало
обжарки) до 220(конец
вторых щелчков).
Ростер может
работать как в
автоматическом
режиме так и в
ручном Заводские
установки имеют
две отсечки
безопасности на 180 С и
на 210 С Когда
температура
достигнет этих
показателей
ростер «спросит»
вашего желания

продолжать
обжарку. Нажимая
кнопку «enter» вы
подтверждаете
продолжение
обжарки. В
противном случае
автоматически
сработает функция
«auto eject» и зерна
автоматически
будут отправлены в
охлаждающий
поддон.

Одним из
положительных
моментов в
конструкции
ростера является
большое «окно», где
можно наблюдать за
изменениями цвета
зерен кофе. Таким
образом. мы можем
вполне спокойно
опираться на еще
один индикатор
степени обжарки
кофе – цвет.

Ростер



У нас в руках
оказалась

последняя модель
ростера Hottop, вернее
модификация
базовой модели со
встроенным
цветным дисплеем и
новыми функциями.
Закладка зеленого
зерна 250 грамм.
Выполнение
условий закладки
очень важно при
желании получать
постоянные
результаты Вам
будет легче
проследить какие
изменения в
настройках меняют
качество кофе в
лучшую либо в
худшую сторону Как
сказано раннее,
ростер имеет две
возможности
обжарки кофе в
автоматическом
режиме и ручном

Автоматический
режим позволяет
начать обжарку
кофе сразу после
прочтения всех
«мануалов» Включил
в сеть нажал пару
клавиш дал
прогреться
засыпал зерна и
спустя 16-18 минут кофе
готов Мы тоже
решили для начала
воспользоваться
этой «user friendly» функцией
Но не всё так просто
Мы использовали
зерна Brasil Santos для

тренировки
обжарки кофе для
эспрессо. Понимая
немного весь
процесс. мы. тем не
менее. выставили
слишком большое
время обжарки – 18
минут 30 секунд. Этого
оказалось слишком
много. Только с
четвертого захода
получилось то. что
мы хотели достичь. Стоит заметить. что
очень умно
придумали кнопки
управления. Во-первых. все
кнопки с
подсветкой. Во-вторых. всегда
горят только те
кнопки. которые
актуальны в данный
момент. Конфуз
исключен.



> D 5 9 = K 9 D > @ C <

<https://prokofe.ru/plugins/content/content.php?content.113>

! B @ 0 = 8 F 0 14/33



Ростер Hottop

Верхний фильтр

Заглушка отсека

загрузки зерна





Дисплей
(автоматический
режим)
Охлаждающий
поддон Штука для
облегчения
загрузки зеленого
зерна



Вид свеху

Фильтр
Фильтр, задняя
часть

Программы (Профаил)



В ручном режиме,
ростер дает
практически
безграничные
возможности для
настройки
собственного
профайла обжарки.
Встроенный
контроллер и
девять
настраеваемых
программ
позволяют делать
это. Каждая
программа
поделена на 8
сегментов, которые
могут быть
настроены
независимо друг от
друга. В каждом
сегменте вы можете
задать такие

параметры как:
температура и
время сегмента,
скорость
вентилятора.
Вентелятор в
данном случае
играет роль
выветривания дыма
из барабана
ростера на
финальных стадиях
обжарки чтобы
исключить "дымный"
привкус кофе Так же
можно сказать
ростеру в каком
сегменте ему
следует отключить
нагревательный
элемент для
большего контроля
над температурой
Другими словами,
профайл - это
температура в
барабане ростера
во время обжарки в
тот или иной момент
Под моментом
понимается
определенное
время которое
прошло с момента
закладки зеленого
зерна и его
готовностью
Диапазон времени
каждого сегмента
может быть
установлен в
пределах 3 минут.

Вот базовая
программа (custom profile),
одного из западных
исследователей

возможностей
этого ростера,
чтобы лучше
понимать о чем идет
речь Мы тоже
собираемся
опробовать эту
настройку ростера.
По его словам,
подходит
практически под
любой вид арабики.
Посмотрим.

Начальная
температура - 65-75 Fahrenheit
Масса закладки
зерна- 250 грамм.
Общее время
обжарки - 18 минут
(можно несколько
короче.)

Segment 1 - FAN 0 - TEMP 235 - TIME 2:00

Segment 2 - FAN 0 - TEMP 295 - TIME 2:00

Segment 3 - FAN 1 - TEMP 320 - TIME 1:00

Segment 4 - FAN 1 - TEMP 340 - TIME 1:00

Segment 5 - FAN 2 - TEMP 360 - TIME 3:00

Segment 6 - FAN 2 - TEMP 380 - TIME 3:00

Segment 7 - FAN 3 - TEMP 400 - TIME 3:00

Segment 8 - FAN 3 - TEMP 420 - TIME 3:00*

*Примечание: Segment -
сегмент FAN - скорость
вентилятора TEMP -
температура в
Фаренгейтах TIME -
время сегмента.

Особенности

Нужно помнить что
это домашний
ростер Поэтому
одной из функций
как говорит
производитель -
ради постоянства
качества является

невозможность
последовательной
обжарки. После
каждой порции
свежеобжаренного
кофе. ростер должен
остыть до
подходящей
температуры. Это
занимает минут 20.
Конечно. это не
слишком напрягает,
однако думаю. что в
таком случае для
эспрессо
целесообразней
смешивать зерна
заранее. С другой
стороны. обжарка
новых зерен всегда
начинается с
одинаковой
температуры. что
позволит добиться
большего контроля
над процессом в
домашних условиях.
Да и вариант
пригорания зерен в
слишком горячем
барабане
отсутствует.





Смотрим стадию
обжарки через окно
Ошибочка. Слишком
рано.
Шелуха в
злосчастном
поддоне

Благодаря
специальному
поддону для шелухи,
в обжаренном кофе
практически
отсутствуют этот
«артефакт». что
позволяет
избавить
пользователя от
постоянной
нежелательной
чистки готового
продукта. Этот
поддон сыграл со
мной злую шутку. В
силу свой
любознательности,
во время процесса

со словами.: «Ух ты,
что это?»., вынул этот
поддон., В ту же
секунду зерна.,
которые уже
подходили к стадии
получения цвета
жаренного кофе.,
высыпались в
охлаждающий
поддон., В
последствии
оказалось., что это
одна из функции
безопасности и
контроля над
обжаркой., когда
требуется
преждевременно
«достать» зерна из
барабана ростера., В
воздухе повис
вопрос.: «А может
дожарим?» Нет., этого
делать нельзя., Во
время обжарки.,
зерна кофе
проходят через
кучу химических
реакций., которые
нельзя повторить., В
общем., эта первая
историческая
порция кофе
собственного
производства ушла
«на поделки».,

Наглядный процесс





Ровно 250 грамм.
Бразилия Ростер
нагревается



> D 5 9 = K 9 D > @ C <

<https://prokofe.ru/plugins/content/content.php?content.113>

! B @ 0 = 8 F 0 23/33



Засыпаем зерно
Продолжаем С
помощью этого
болта снимается
передняя крышка с
окном., для

отмывания этого
окна от кофейных
масел



First Crack начался ...

Чуть позже ...

Конец обжарки,, мы

не случайно вышли

на балкон,, дыма было

достаточно,, но

благодаря двум

фильтрам не едкий и

не очень противный.

> D 5 9 = K 9 D > @ C <

<https://prokofe.ru/plugins/content/content.php?content.113>

! B @ 0 = 8 F 0 25/33





Искренняя
радость от первой
партий кофе
Радовались
долго...
Продукт!





Жарили темно,
специально для
эспрессо
Подробней Не
обращайте
внимания на бренд,,
просто удобная
банка. Как раз Dark Roast
написано..



> D 5 9 = K 9 D > @ C <

<https://prokofe.ru/plugins/content/content.php?content.113>

! B @ 0 = 8 F 0 28/33



Пересыпаем все
зерно в банку, прошу
прощения, Illy...
Продолжаем....
Мы потеряли 38
грамм в весе.



Шелуха... Мы
приобрели в объеме,,
в раза полтора...
Разница в степени
обжарки при помоле,,
более темный это
наш,, светлый
"профессиональный,"

> D 5 9 = K 9 D > @ C <

<https://prokofe.ru/plugins/content/content.php?content.113>

! B @ 0 = 8 F 0 30/33





Логическое
заключение.
Эспрессо. Не очень
вкусно. Напомнил
пережаренный кофе
из Старбакс...
Капучино. С
молоком вполне drinkable.
Латте-арт.

Заключение

У нас нет
возможности
сравнить этот
ростер с другими
домашними
машинками., но то что
мы увидели., нас
порадовало. Зато
теперь у нас есть
возможность
утверждать., что
обжарка кофе., даже в
домашних ростерах,
это искусство на 100%.

Нам понравилось:
достаточно
качественная
сборка,, тихая
работа,,
сравнительно
немного дыма,,
удобство в работе и
наблюдения за
изменениями
зерна(большое окно),
большой дисплей,,
автоматический
режим,, габариты,,
охлаждение
обжаренного зерна
вне ростера,,
ощущения чего-то
большего,, нежели
просто жаришь кофе
дома,, отличное
руководство для
пользователя.

Нам не понравилось:
его цена,, чуть
больше 1000 Евро,,
дорогие и
недолговечные
сменные фильтры (20
обжарок,, хотя
продлить жизнь
можно - помыть), 250
грамм закладки
маловато,, время
охлаждения для
очередной порции.. В
любом случае,, нас
ждет масса
экспериментов с
кофе,, надеюсь после
того,, как мы пройдем
несколько
десятков обжарок
на этом ростере,,
можно будет делать
более конкретные

выводы и
заключения. А пока. в
путь за свежим кофе!
Статья и
фотографии
являются
собственностью
прокофе. ру
Частичное или
полное
использование
материала только с
письменного
разрешения
редакции www.prokofe.ru
Активная ссылка на
источник
обязательна
Внимание!
Прокофе. ру не несет
ответственности
за последствия
связанные с
повторением Вами
данного
эксперимента.