Slow Coffee
Rombouts

1

DEFINITIE

Slow Coffee is koffie die gemaakt is door toepassing van filtertechniek. Er mag geen gebruik gemaakt worden van systemen met een mechanische pomp of systemen die de extractie zouden forceren. Het filteren mag enkel gebeuren door de zwaartekracht en het infuus dat gemaakt wordt, mag een gemeten TDS (Total Dissolved Solids) van 2.0 op de koffierefactometer niet overschrijden.

De filter die gebruikt wordt, kan gemaakt worden uit verschillende materialen, zoals papier, keramiek, metaal,... en de extractie kan warm of koud zijn. Slow Coffee wordt het beste gemaakt door het filteren door middel van de zwaartekracht, maar toch wordt het gebruik van de "AEROPRESS" (1), waarbij de extractie gebeurt met een manuele druk door middel van een piston, toegestaan. Enkel gemalen koffie en water worden gebruikt. Enkele toebehoren die kunnen helpen bij het maken van slow coffee zijn bijvoorbeeld Clever Dripper, Aeropress, Chemex, V60 en Cona.

GESCHIEDENIS

Om de smaak van water te verbeteren of om medicijnen klaar te maken, gebruikte men vroeger hoofdzakelijk bijna niet gefilterde of gedecanteerde infusies, extracties en andere weekmiddelen. Vroeger werd koffie dan ook gebruikt als geneesmiddel. In 1908 vond Mellita Bentz (2) de papieren filter uit om het percolaat van de extractie te scheiden. De espressomachine daarentegen werd al in 1884 uitgevonden door de Italiaan Angelo Moriondo. De industriële productie van deze machine werd in 1905 gelanceerd door La Pavoni.

2

Wij gebruiken dus sinds meer dan 105 jaar al een papieren filter om koffie te zetten. Niets nieuws dus, behalve de evolutie van de technieken, het op punt zetten van kennis en de verbetering van het gebruikte materiaal natuurlijk. De Slow Coffee volgt de ontwikkeling van Slow Food, wat ook van Italiaanse oorspong is. Dit is een beweging die door Carlo Petrini in 1986 in het leven geroepen werd. Petrini werd geboren in de provincie Cuneo (gemeente Bra), hét land van de Risotto. Samen met Massimo Montanari is hij een van de hoofdfiguren van de Universiteit van Gastronomische Wetenschappen. Het idee erachter is om de Fast Food (zoals bijvoorbeeld McDonalds) tegen te gaan. De tijd nemen om goed en traditioneel te koken, ingrediënten vol smaak te gebruiken, smaken te herontdekken,... met andere woorden: het tegenovergestelde van het "slechte eten". Dit is de leuze van de groepering die een slak als logo heeft.

Slow Coffee gebruikt de principes van de Slow Food beweging. Door het gebruik van goede ingrediënten zoals uitzonderlijke koffies, om zo bijzondere smaken en aroma's te ontdekken, gesublimeerd dankzij de gepassioneerde barista's die aangepaste extractietechnieken aanpassen. De espressomachine "forceert" de extractieprocedure en daarom maakt ze geen deel uit van de Slow Coffee wereld. Het verschil is de tijd van de extractie. Bij een espresso is dit 20 tot 30 seconden, voor Slow Coffee is het 3 tot 5 minuten. Bij degustatie kwam men al snel tot de ontdekking dat niet alle koffiesoorten zich op dezelfde manier ontplooien, maar dat de smaak ook afhankelijk is van de extractie. Daarom moest men terug naar de toekomst van de gefilterde koffie om heerlijke, nieuwe smaken te ontdekken.

EXTRACTIE

De perfecte koffie maken is niet gemakkelijk omdat de culturele gewoonten daarin een grote rol spelen. Koffie in Noorwegen wordt bijvoorbeeld veel minder sterk gedronken dan in Turkije. Om die reden is het onmogelijk te beweren dat de ideale extractie gekend is.

Er zijn wel standaarden, een basis die door een brede waaier van gebruikers over heel de wereld geaccepteerd zijn omdat ze hun doeltreffendheid bewezen hebben op gebied van vrijgeven van aroma's en typische smaken van bepaalde koffie soorten.

3

Zoals eerder gezegd mag de extractie de 2.0, door de refractometer (3) gemeten, niet overschrijden. Dit wil zeggen: de concentratie van opgeloste elementen in een vloeistof. Je kan dit vergelijken met bijvoorbeeld de concentratie van suiker in water en de toepassing hiervan in de patisseriewereld. Gemakkelijkheidhalve genoemd: gedefinieerd door de viscositeit.

Om de ideale viscositeit te verkrijgen (men spreekt dan over de body van de koffie in het Engels) zou met 60gr gemalen koffie per liter water moeten gebruiken, met een doorlooptijd van 3 tot 5 minuten. Dan verkrijgt met een TDS van 1,20% tot 1,45%. Deze gegevens zijn onder andere vastgelegd door de SCAE.
Dit wil dus zeggen dat er een extractie van 18 à 20% van de gemalen koffie heeft plaatsgevonden. Dit wordt de "extraction yield" genoemd: het rendement van de extractie.

Als u een hoger percentage hebt, zal u een agressieve en bittere koffie krijgen en zullen ongewenste opgeloste elementen de lekkere smaken verbergen.
In tegenstelling daarvan zal een lager percentage een platte, onderontwikkelde koffie geven. Men houdt de vooruitgang niet tegen: er bestaan applicaties (APP) om de extraction yield te berekenen.

4

De "**VST Universal Brewing Control Chart**" (4) bijvoorbeeld. Wie deze chart gebruikt, staat versteld van zijn doeltreffendheid. Koffie maken is niet meer alleen een kunst, maar het is ook een hele wetenschap geworden.

HOE DE EXTRACTIE BEÏNVLOEDEN

De smaak van de koffie wordt door verschillende elementen beïnvloed en dat maakt het net zo opwindend omdat men verschillende technieken kan gebruiken. Als deze technieken goed bestudeerd en aangepast zijn, kunnen ze de smaak in het kopje beïnvloeden en zullen verschillend zijn bij elke soort: dit is de alchemie van koffie.

Dit zijn de verschillende elementen die de smaak beïnvloeden: de hoeveelheid aan koffie en water, de maling, de filtersoort, de warmte en specificatie van het water, de manier van doorloop (het ritme, de tijd).

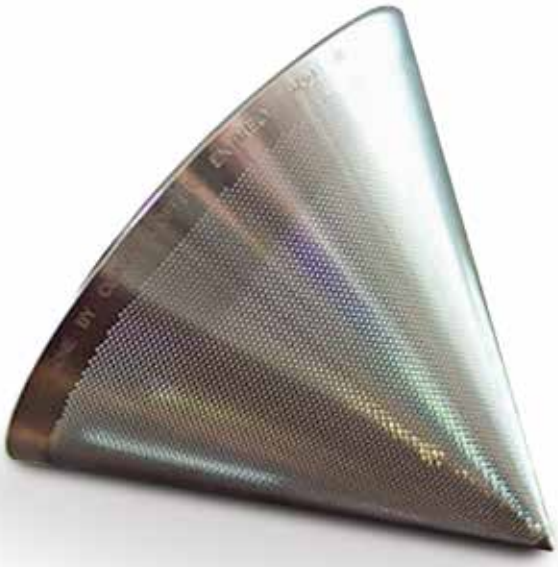
Hoeveelheid Koffie

Hoe meer koffie er is om op te lossen voor dezelfde hoeveelheid water, hoe hoger uiteraard de concentratie van de extractie. Anderzijds, hoe meer hoogte van de koffie in de filter, hoe meer het water "geremd" zal worden en daardoor de tijd krijgen om meer elementen op te lossen. Maar daarom zijn het niet noodzakelijk de beste elementen. Maar dit geldt ook voor het water. Hoe meer water men doorlaat, hoe meer de extractie "gewassen" zal zijn.

De maling

In tegenstelling tot espresso moet de maling relatief dikker zijn omdat de extractie meer tijd vraagt. Als de koffie te fijn gemalen is, zal het water niet op de juiste manier doorlopen omdat er geen pomp is die het water door de koffie duwt. Dit wil zegen dat hoe fijner de maling is, hoe langer de doorlooptijd zal zijn. Het is moeilijk om de juiste maat van maling vast te leggen: dat hangt af van het gewenste resultaat.
Men zal ook per herkomst testen moeten uitvoeren. U zou er van versteld staan van de verschillende aroma's en smaken die los komen naar gelang de maat van het malen. Eén vaste regel: de gemalen koffie moet dikker zijn dan de maling voor een espresso.

Een niet onbelangrijk detail: bewaar uw koffie-bonen in de koelkast en maal uw koffie net voor gebruik, zodat de aroma's optimaal bewaard worden.



5

Soort filter

Bruin of wit, met of zonder perforaties, merk of generisch, bio of niet, alle filters geven een papiersmaak af. Dat moet gezegd.

Het gebruik van een papieren filter zal een kristal-helder extract geven, zal netter zijn, maar het zal ook een deel van essentiële oliën tegenhouden. Omdat de vezels dichter zijn, zal de materie ook trager doorlopen. Er bestaat een micro geperforeerde filter maar die is niet gemaakt voor de Chemex karaf die een filter met een punt vereist.

Filters in metaal of nylon zijn een alternatief. De inox Kone koffie filter (5) geeft interessante resultaten. Een papieren filter wordt weg gegooid, wat een voordeel kan zijn tegenover de herbruikbare filters die heel nauwkeurig onderhouden moeten worden. Misschien vallen we in herhaling, maar oefening baart kunst: papier of ander materiaal maakt niet uit, het is de finale smaak die telt, die men moet vergelijken. Het staat vast dat het soort filter die gebruikt wordt de uiteindelijke kwaliteit, smaken en aroma's beïnvloedt.

Warmte en specificaties

De ideale temperatuur, aan de verdeler gemeten, ligt tussen 96°C en 98°C. Als dit water eenmaal in een andere recipiënt gegoten wordt, zal de temperatuur bij contact ongeveer 91°C zijn. Kokend water is uitgesloten, het zal de koffie een bittere smaak geven. Koud water zal stagneren en de eerder zuurachtige elementen oplossen. Koude extractie bestaat wel, maar het is afgewerkt een heel ander product, al is het maar omdat zijn extractietijd meer dan 5u bedraagt! Om samen te vatten: water moet net warm genoeg zijn om een ronde koffie op te leveren en alle gewenste aroma's en smaken te bekomen. Het is een essentieel element, zoals de temperatuur bij het schenken. Want sommige aroma's en smaken zijn eerder te ontdekken bij een lauwe koffie. Dus proberen maar... en beoordelen!

Samenstelling en specificaties van het water:
De samenstelling en de specificaties van het water zijn heel belangrijk:

Geur: neutraal
Kleur: geen, kristallijn
Chloor: 0
Calcium: tussen 17 en 85 mg/L (perfect 68 mg/L)
Zoutgehalte: 40 mg/L
PH: neutraal, 7.0 met een delta van 0,5
Sodium: 10mg/L

Het gewaarborgde minimum gehalte van mineralen speelt een sleutelrol in de smaak en is uiterst belangrijk voor het maken van een filterkoffie (en voor espresso). Niet te weinig, niet te veel, maar wel noodzakelijk.

De manier - ritme - van het doorlopen

Hier spelen de competenties van de barista een sleutelrol. De uitleg zou je in 1 woord kunnen weergeven: turbulentie. De barista moet turbulentie teweeg brengen, beweging in de filter zodat alle delen van de gemalen koffie individueel in aanraking komen met het water met dezelfde intensiteit en tijd. De filter onmiddellijk met water vullen, is niet de beste manier. Sommige barista's kiezen ervoor om een voorinfusie te gebruiken door een beetje water op de gemalen koffie te doen, daarna een pauze in te lassen, om daarna het water gelijkmatig bovenop de koffiemassa te gieten. U kan het water in een op voorhand vastgesteld aantal keren gieten, een zeker hoogte van de filter niet overschrijden, in zigzag, in een ronde,... ieder zijn stijl maar men moet oefenen om de ideale manier te vinden om de meeste aroma's en smaken te ontwikkelen. De kenners zullen het bevestigen: men herkent de barista aan de extractie die hij gemaakt heeft.

Nog een tip: spoel altijd eerst uw filter met warm water voor u de gemalen koffie in de filter giet. Dit zorgt ervoor dat de smaak van het papier zoveel mogelijk verwijderd wordt en dat uw recipiënt al voorverwarmd is.

Tijd

Dit is een ander essentieel element. De extractietijd wordt beïnvloed door alle elementen zoals hierboven. Dit wil zeggen dat een beetje teveel gemalen koffie, te fijn of net te dik gemalen koffie, te veel water of net niet genoeg, de manier van gieten, de regelmatigheid,...
Een te snelle extractie zal geen enkele smaak of aroma's teweegbrengen en maar maakt eerder een onaangename bitterheid los.

Anderen punten

Een ander, niet te onderschatten element, is observatie. En dan vooral naar de kleur toe. Een extractie zal in het begin donkerder zijn en naar het einde toe lichter. Een goede extractie is een geheel, sommige smaken komen in het begin los, anderen pas op het einde. De smaken die op het einde loskomen zijn meer bitter. Maar pas op: de caramels die gevormd worden bij het branden zijn moeilijker op te lossen, ze hebben meer tijd en water nodig. Caramel geeft rondheid en zachtheid aan de koffie en is belangrijk voor het structurele aspect van de koffie. Dit gaat over de viscositeit. Als u merkt dat een extractie te licht wordt, is het waarschijnlijk tijd om te stoppen. We raden aan de koffie meerdere keren te proeven tijdens de doorloop, om op die manier het ideale moment vast te leggen om te stoppen met water gieten: wanneer alle smaken en aroma's hun hoogtepunt bereikt hebben. Tegenwoordig maakt koffie deel uit van de gastronomie.

KOFFIE BRANDING

Meestal gebruiken barista's de genoemde "gourmets" koffie, ook wel specialty coffees genoemd, meer bepaald de pure origins. Het gaat hier vaak om koffie die in beperkte aantallen geproduceerd zijn en die de naam microloten draagt.

Het gaat over enkele zakken groene koffie per jaar. Zo ontdekt men specifieke soorten, geproduceerd hoog in de bergen en manueel verwerkt, zowel bij het plukken als bij het verwijderen van de pulp. Ze leveren bijzondere smaken, subtiel, van bloemen, honing, rode vruchten, bos,...

Ze moeten ook nog voorzichtig en met vaardigheid gebrand worden. Iedere soort zal een andere curve van branding vragen of men loopt het risico van onderontwikkeling van de geur- en smaakkenmerken van de nectar.

Koffie is een gastronomisch product.