1 ИСПОЛЬЗОВАНИЕ КОФЕМОЛКИ И НАСТРОЙКА ПОМОЛА

Важно соблюдать технику работы:

- Регулятор помола вращайте только при наличии зёрен в бункере.
- Отсек не должен быть полностью пустым — это может повредить механизм.



- Изменяйте степень помола только во время работы кофемолки.
- Это предотвращает заедание и износ жерновов.
- Настраивайте помол индивидуально под каждый сорт кофе, степень обжарки и рецепт приготовления.
- Даже при смене партии одного и того же зерна может потребоваться корректировка.

Совет: всегда начинайте с небольших изменений — каждое деление может существенно повлиять на экстракцию.

2 КАК ПРАВИЛЬНО НАСТРОИТЬ СТЕПЕНЬ ПОМОЛА

Начните с среднего значения — 13–15 (универсальная отправная точка).



Сделайте тестовый пролив, оцените результат и скорректируйте помол в зависимости от состава кофе.

Состав кофе:	Рекомендуемая степень помола:
100% Арабика	10-15
80% арабика / 20% робусты	13-18
60% арабика /40 % робусты	15-20

Эти значения усреднённые и могут незначительно меняться в зависимости от обжарки, влажности и условий хранения.

3 ОСОБЕННОСТИ ПОМОЛА ДЛЯ РАЗНЫХ ЗЁРЕН

АРАБИКА



- Зёрна мягкие, менее плотные.
- Требуют мельче помол — примерно в диапазоне 15–20.
- При слишком крупном помоле экстракция быстрая, вкус — водянистый.
- Слишком мелкий помол делает пролив медленным и может дать горечь.

РОБУСТА



- Зёрна плотнее, твёрже, с высоким содержанием кофеина.
- Требуют более крупного помола, чтобы избежать переэкстракции и горечи.

СМЕСИ

- Если робусты больше, увеличивайте помол.
- Если преобладает арабика, уменьшайте.
- Помол регулируется под конкретную смесь и сорт, а стабильный результат виден после 2–3 циклов помола (когда жернова «прокачают» новые зёрна).

4 ПРОВЕРКА ПРАВИЛЬНОСТИ НАСТРОЙКИ

После изменения степени помола сделайте 1–2 пролива для теста и оцените крему (пенку):

НЕДОВАРЕННЫЙ ЭСПРЕССО



ПРАВИЛЬНЫЙ ЭСПРЕССО



ПЕРЕВАРЕННЫЙ ЭСПРЕССО



- Идеальная пенка — равномерная, золотисто-коричневая, плотная.
- Белые вкрапления, пузырьки — помол слишком крупный.
- Тёмная, быстро оседающая пенка — помол слишком мелкий.
- Также ориентируйтесь на вкус:
- Горький вкус помол нужно сделать крупнее.
- Водянистый или «пустой» вкус помол нужно сделать мельче.

5 КАЛИБРОВКА КОФЕМОЛКИ

- Установите среднее значение (13–15).
- Сделайте тестовый пролив.
- Оцените экстракцию и внешний вид напитка.
- При необходимости скорректируйте помол на ±1–2 деления.
- Повторите тест, ориентируясь на вкус, текстуру и крему.

FELFRI

С уважением, команда FELFRI!

felfri.ru