HandCoffee
HANDMADE

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG BỘ PHA CÀ PHÊ YOLO V60 HANDCOFFEE

GẮN KẾT YÊU THƯƠNG - ĐONG ĐẦY CẢM XÚC

www.hand-coffee.com

HandCoffee
HANDMADE

YÊU CÀ PHÊ SPECIALTY - YÊU HANDCOFFEE

Bất kỳ bộ dụng cụ pha cà phê nào, hay mỗi loại phểu V60 ngoài cái góc 60 độ lịch sử không thay đổi thì sẽ có sự khác nhau về chất liệu cấu tạo như kim loại, inox, thủy tinh, nhựa, sứ và mỗi loại đều có cấu tạo khác nhau một chút nên sẽ ảnh hưởng đến chất lượng cà phê khi pha.

Vậy với phương pháp pha thủ công, chúng ta không chỉ việc đổ nước sôi vào cà phê là xong, mà ở đó kỹ thuật rót nước (Pour), cảm nhận dòng chảy, cân bằng thời gian sẽ mang đến một tách cà phê với body đậm vị, hương thơm tinh khiết, chuẩn gu vị quả nhất.

Có một điều rất hay xảy ra đó là khi mới trải nghiệm và chưa chuẩn kỹ thuật, chúng ta sẽ cảm nhận rõ những giọt cà phê chảy nhanh như suối, cà phê loãng nhạt nhẽo đến phát hờn. Nhưng đừng lo, HandCoffee sẽ ở đây để gửi đến các bạn một chút hướng dẫn để chúng ta có thể tự pha cho mình một tách cà phê thơm ngon nhất và phù hợp với mình nhất nhé!

CHÚNG TA SẴN SÀNG CHƯA NÀO?

POUR KHÔNG KHÓ - POUR NGON MỚI KHÓ

Quá trình pha cà phê với bộ pha V60 chúng ta có thể chia làm 3 giai đoạn:

1. CLEANING (LÀM SẠCH TẠP CHẤT)

Ở giai đoạn này chúng ta cần làm sạch, giải phóng các hương vị lạ và triệt tiêu sạch sẽ các tạp chất bên trong giấy lọc cà phê còn mùi mới tinh khôi, màng bụi bên trong cốc cà phê, bên trong cuống phểu thủy tinh.

2. PRE INFLUSION (NGÂM Ủ - BLOOMING)

Quá trình này bắt đầu từ khi bột cà phê bắt đầu tiếp xúc với nước nóng, các cấu trúc Cellulose trong hạt sẽ ngậm nước và bắt đầu nở ra, giải tỏa đáng kể lượng CO_2 có trong hạt (do phản ứng hóa học của cabondydrat diễn ra trong quá trình rang hạt cà phê). CO_2 là một phần nguyên nhân đáng kể cho vị cà phê bị đắng chát cưỡng bức khi chiết xuất.

3. POUR OVER (RÓT CHIẾT XUẤT)

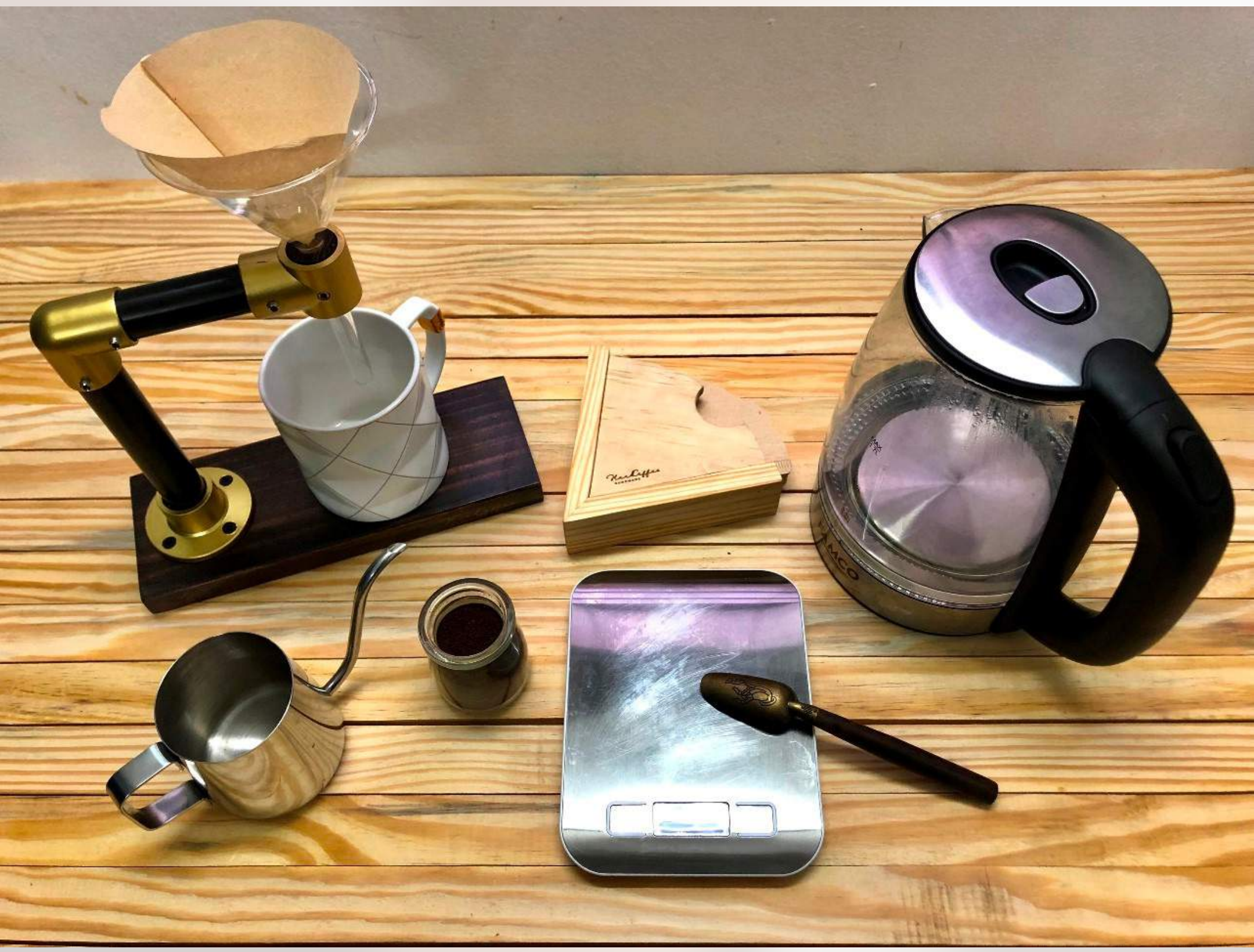
Đây là giai đoạn cực kỳ quan trọng, chúng ta chỉ việc rót, rót và rót nước nóng liên tục vào bột cà phê để quá trình chiết xuất diễn ra liên tục. Thường quá trình này chúng ta có thể chia làm 2, 3 lần rót để có thể chiết xuất đầy đủ hương vị đậm đà của cà phê.

Bước 1

Chuẩn bị vật dụng

Hãy chuẩn bị đầy đủ vật dụng dưới đây nhé:

1. Bộ pha cà phê gỗ HANDCOFFEE
2. Bột cà phê người ấy thích (ngon hơn với ***cà phê rang xay mức độ rang sáng - Light Roast, hạt xay cỡ vừa***)
3. Ấm nước nóng cổ ngỗng
4. Cân điện tử mini (nếu trang bị càng tốt)
5. Muỗng đong cà phê
6. Giấy lọc V60 size 1
7. Cốc cà phê
8. Góc pha cà phê chill nhất có thể.



Bước 2

Bắt đầu

1. Đun nước sôi cho vào ấm cổ ngỗng. Nước nóng ở nhiệt độ từ 93-95 độ.
2. Cân 35-45gr bột cafe
3. Đặt giấy lọc cà phê vào phểu drip thủy tinh V60.
4. Đặt cốc cà phê bên dưới cuống phểu drip
5. Đặt cả bộ cà phê lên cân điện tử

Bước 3

CLEANING - LÀM SẠCH

1. Rót đều nước nóng từ ấm cổ ngỗng vào xung quanh thành giấy lọc. Quá trình này giúp làm trương nở giấy lọc và loại bỏ CO2 xung quanh thành giấy và phểu drip cũng như giúp làm sạch giấy lọc không lẫn vị với cà phê khi ủ.
2. Chờ tất cả nước nhỏ giọt xuống cốc cà phê. Lấy cốc cà phê ra đổ sạch loại bỏ nước.
3. Cho hết cà phê đã cân vào bên trong phểu giấy lọc
4. Set cân điện tử về số 0

Bước 4

PRE INFLUSION (NGÂM Ủ)

1. Bắt đầu rót nước nóng vào phểu drip chứa cà phê.
2. Lưu ý rót theo hình đường xoắn ốc
3. Rót thật chậm từ vòng xoắn ốc ngoài vào đến tâm, đủ 3 vòng thì ngưng lại.
4. Lưu ý quá trình Pour ủ (rót ủ) thời gian chậm nhất là 10 giây và nhanh nhất là 6 giây.
5. Lượng nước tối đa là 20-25ml. Quan sát cân điện tử khi đến 20-25gr nước. Bản chất cà phê có thể ngậm một lượng nước gấp đôi trọng lượng của chúng, do đó tỉ lệ pha 1:2 thường được dùng phổ biến. Tuy nhiên, nếu cà phê mới tinh khôi, chúng ta hoàn toàn có thể ủ lên tỉ lệ 1:3. Do đó, giai đoạn ủ ban đầu này chúng ta hãy cân bằng lượng nước ít hơn trọng lượng cà phê khoảng 30-35% để chúng ta sẽ bù lại quá trình rót ở bước sau để đảm bảo lượng cà phê ngậm lượng nước phù hợp.
6. Chiều cao từ miệng vòi đến bề mặt cà phê từ 15-20cm.
7. Chờ cà phê ủ trong vòng 20-30 giây.

- ***Lưu ý: quá trình ủ này rất quan trọng, do đó chỉ cần lượng nước vừa đủ giúp cà phê ngậm đủ nước. Không cho lượng nước quá nhiều, quan sát không có hiện tượng nước bồng bềnh quá nhiều trên bề mặt cà phê. Quá trình ủ này quyết định đến chất lượng hương vị của cà phê***..

Bước 5

POUR OVER (RÓT CHIẾT XUẤT)

1. Sau khi đủ thời gian ủ, bắt đầu quá trình chiết xuất cà phê.
2. Pour 40-50 ml nước vào theo nguyên tắc hình xoắn ốc như bước 4.
3. Tốc độ pour vẫn giữ nguyên, chậm rãi, đều đặn. Chu kỳ xoắn ốc 4-5 vòng.
4. Sau đó chờ 1 phút 15 giây cho cà phê chiết xuất đủ hương vị.
5. Sau khi đủ thời gian, chúng ta có được mẻ cà phê chiết xuất đầu tiên.
6. Sau đó, chúng ta có thể tiếp tục quy trình lần 2 pour 20-25ml nước như vừa thực hiện.

LƯU Ý KHI POURING

- Không phải cứ rót thật chậm và dòng nhỏ là được. Khi chúng ta rót dòng quá nhỏ và quá chậm thì nước sẽ dễ mất nhiệt nhanh, khi nhiệt độ quá thấp các phản ứng hóa học diễn ra sẽ rất khó và rất chậm. Do đó chúng ta cần cân bằng để đảm bảo sự phù hợp. Đây là yếu tố thuộc kỹ thuật Pouring mà chỉ có khi trải nghiệm thực tế, tự pha mỗi ngày và cảm nhận để biết rằng thế nào là phù hợp với gu cà phê của chính mình.
- Đặc biệt quá trình rót hình xoắn ốc (khuấy đảo), không nên quá lạm dụng, việc khuấy đảo làm tăng khả năng chiết xuất cà phê nhưng nếu tần suất quá nhiều và dày, cà phê sẽ dễ bị xói mòn, càng sản sinh ra C02, làm tăng vị đắng chát không mong muốn, phá vỡ tất cả hương vị tinh khiết đậm đà của vị cà phê nguyên bản.

Bước 6

Kết thúc và thưởng thức

Chúng ta đều biết 2/3 hạt cà phê là Cellusose và nó không nên tan, 1/3 còn lại bao gồm các hợp chất có thể hòa tan trong nước như axit, đường hợp chất tạo mùi...một số tạo nên vị đắng, cháy khét, nhưng cực kỳ may mắn là các vị này được chiết xuất sau cùng. Do đó, nếu mình kết thúc quá sớm thì cà phê rất nhạt nhẽo, body mỏng manh. Ngược lại thì chúng ta lại lấy quá nhiều hương vị khét đắng, hòa tan vào cà phê.

Với tất cả các yếu tố trên, chúng ta thấy rằng cà phê đậm vị hay nhạt nhẽo phụ thuộc hoàn toàn vào kỹ thuật pour nước trong quá trình chiết xuất và quá trình chúng ta ủ cà phê ban đầu nên nhà mình nhớ lưu ý kỹ phần này nhé!

Hi vọng rằng, quá trình sử dụng hằng ngày, sẽ giúp nhà mình có thể tự pha được tách cà phê chuẩn vị, thơm ngon và đúng gu mình yêu thích.

CHÚC BẠN THÀNH CÔNG!

GÓC LƯU Ý NHỎ

Trong số 2.000 cốc cà phê được Pour Over tại các quán cà phê, thì chỉ có khoảng 20 cốc được chiết xuất đủ tốt như vậy tỷ lệ này chỉ chiếm 1%. Điều này cho thấy Pour Over không thực sự hiệu quả đối với quán cà phê vì tính nhất quán trong khai thác rất thấp và trở ngại lớn nhất nằm ở chính việc bạn xử lý việc rót nước (Hand pours). Do đó, Pour Over chỉ phù hợp cho trải nghiệm pha cà phê cá nhân hóa với gu thưởng thức tự thực hiện của mỗi người.

Bản thân cái tên Pour Over đã nhấn mạnh tầm quan trọng của việc rót / đổ nước (Pouring), thực sự kỹ thuật này không quá phức tạp nhưng với những ai xuề xòa dễ giải thì hẳn sẽ không đủ kiên nhẫn cho một ly cà phê Pour Over hoàn hảo.

Tuy nhiên, chúng ta chỉ cần lưu ý 5 điểm chính sau để có thể kiến tạo nên tách cà phê đúng vị mình thích nhé:

- Nhiệt độ rót ổn định ở khoảng 93oC
- Cà phê phải được ngâm ủ trước khi chiết xuất
- Khuấy đảo hình xoắn ốc trong quá trình rót để quá trình tiếp xúc nước một cách phù hợp và cân bằng.
- Tốc độ rót đều tay, vừa phải
- Kết thúc đúng thời điểm để đảm bảo cân bằng hương vị

Cám ơn bạn

đã chọn HandCoffee nhé!

www.hand-coffee.com