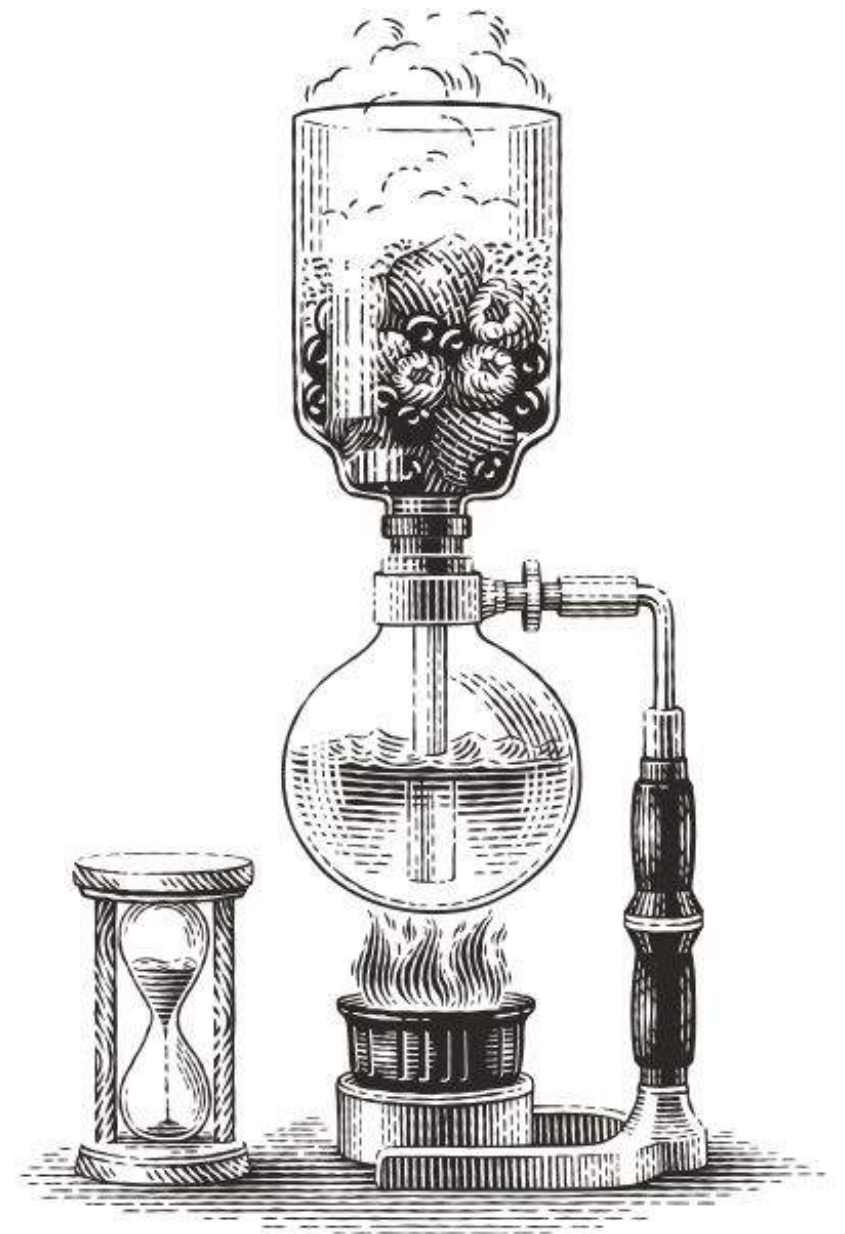


Curso barista

Special Brews

Teórico & Práctico
Presencial
2,5h



Escuela de café



Temario

Cafés de especialidad

- El café de especialidad
- El cultivo
- La recolección de los granos
- Beneficios/Procesos
 - Natural*
 - Lavado*
 - Honey*
- Hoja de cata SCAA
- Rueda de aromas y sabores SCAA
- El tueste
- La molienda

Principales sistemas Slow

- Variables comparativas
- Aeropress
- V60
- Chemex
- Syphon

Cafés de Especialidad

1. El café de especialidad.



En 1974, en una entrevista en el Tea & Coffee Trade Journal, la noruega Erna Knutsen utilizó por primera vez el término “Café Especial”.

Este término se refiere a granos de café exclusivos que habían sido cultivados en unas condiciones climatológicas idóneas y resaltan por su **aroma y sabores únicos**.

- Son cafés con una **puntuación de 80 puntos** o más en una escala de 100. Esta valoración es otorgada por catadores certificados.
- El café de especialidad se obtiene a través de un proceso de producción artesanal **respetuoso** con todas las partes implicadas en el mismo. **Desde el caficultor hasta el barista.**
- Se distingue por la **ausencia de defectos** y un aroma, sabor y personalidad excepcionales.

Cafés de **Especialidad**

2. El cultivo.



El café de especialidad empieza a gestarse desde el origen. El cultivo es un proceso muy cuidado y se realiza en una región específica con unas condiciones especiales de temperatura, sombra, humedad o altura. Todos estos factores influyen directamente en la calidad del grano, que se obtiene a través un proceso de producción artesanal en el que se prescinde por completo de herbicidas o pesticidas químicos.

Cafés de **Especialidad**

3. La recolección de los granos.



Los métodos utilizados para recoger el grano también influyen directamente en la calidad del café. **Los cafés de especialidad se recogen siempre a mano** y los caficultores se encargan de seleccionar las cerezas de café cuando están **en el punto justo de maduración** para evitar que estén demasiado verdes o maduras y esto aporte amargor al café.

Cafés de **Especialidad**

4. Beneficios: Natural



Se extienden las cerezas en grandes patios al sol. El secado debe ser uniforme, por eso se deben rastrillar con frecuencia. Después se descascarillan y se clasifican. Todo el proceso tendrá una duración de 5-6 semanas.

Cafés de **Especialidad**

4. Beneficios: Lavado



Se despulpa la cereza y se lava con agua unas horas, para más adelante, después del nivelado del ph, limpiarlas de restos de mucílago y ponerlas a secar sobre camas africanas. Después de unas semanas, se clasifican en diferentes lotes.

Cafés de **Especialidad**

4. Beneficios: Honey



Se despulpan las cerezas dejándolas secar en camas africanas, en esta ocasión se les deja con parte del mucílago, de ahí su nombre. La apariencia de los granos, es como si estuvieran bañados en miel. Una vez secos los granos pasan a clasificación.

Cafés de Especialidad

5. Hoja cata SCAA.



SPECIALTY COFFEE ASSOCIATION OF AMERICA

Specialty Coffee Association of America Coffee Cupping Form

Name: _____

Date: _____ Location: _____

Class: _____

Quality scale:

6.00 -	7.00 - <i>Very Good</i>	8.00 -	9.00 -
<u>Good</u>	<u>Good</u>	<u>Excellent</u>	<u>Outstanding</u>
6.25	7.25	8.25	9.25
6.50	7.50	8.50	9.50
6.75	7.75	8.75	9.75

TABLE NO.

Station Instructor Name: _____

Sample #	Roast Level of sample	Score: Fragrance/Aroma	Score: Flavor	Score: Acidity	Score: Body	Score: Uniformity	Score: Clean Cup	Score: Overall	Total Score
1		678910	678910	678910	678910	678910	678910	678910	
		678910	678910	678910	678910	678910	678910	678910	
		678910	678910	678910	678910	678910	678910	678910	
		678910	678910	678910	678910	678910	678910	678910	
Notes:									Final Score
2		678910	678910	678910	678910	678910	678910	678910	
		678910	678910	678910	678910	678910	678910	678910	
		678910	678910	678910	678910	678910	678910	678910	
		678910	678910	678910	678910	678910	678910	678910	
Notes:									Final Score
3		678910	678910	678910	678910	678910	678910	678910	
		678910	678910	678910	678910	678910	678910	678910	
		678910	678910	678910	678910	678910	678910	678910	
		678910	678910	678910	678910	678910	678910	678910	
Notes:									Final Score

Revised format for classwork July 2012

Cafés de Especialidad

6. Rueda de aromas y sabores SCAA.



Cafés de **Especialidad**

7. El tueste.



- **Cada tipo de grano tiene un tueste ideal** en función de sus características y también de la finalidad para la que esté siendo procesado.
- El tueste implica una gran responsabilidad ya que es **fundamental sacar todos los aromas y características del café.**
- También es muy importante que **el café llegue recién tostado al barista** pues con el tiempo los granos pierden aroma y sabor.

Cafés de **Especialidad**

8. La molienda.



Cafés de Especialidad

8. La molienda.



Tasa de extracción

Los tamaños de molienda grandes (**grueso**) necesitan **más tiempo** de contacto con el agua para la extracción de un sabor óptimo. Los tamaños de molienda pequeños (**fino**) necesitan **menos tiempo** de contacto para extraer un sabor óptimo. En general, se utiliza una molienda más gruesa durante tiempos más largos de infusión (3-5 minutos) y un molido más fino para los tiempos de infusión más cortos (1-3 minutos).

Cafés de Especialidad

8. La molienda.



Tasa del flujo de agua

Una **molienda gruesa** deja pasar el agua a través **rápidamente**. Una **molienda fina** **ralentiza** el flujo de agua.

Cafés de Especialidad

8. La molienda.



¿Qué se siente?

Una manera eficaz de evaluar el tamaño de la molienda es lo que se siente al tacto. Tomar una muestra de café molido y frotar entre el pulgar y los dedos. El café se muele en tamaños de partículas que van desde algo parecido a la sal del mar para gruesa, arena para una molienda media, y el azúcar en polvo para un molido fino.

Cafés de Especialidad

8. La molienda.



¿A qué sabe?

En última instancia, todo se reduce al gusto. El sabor es muy subjetivo. Suponiendo que todas las otras variables esenciales de infusionado son correctas, simplemente preguntarse: ¿Tiene la infusión de café un sabor amargo, astringente, o demasiado fuerte? Ajuste a un tamaño de molienda más grueso la próxima vez. ¿Tiene sabor débil, acuoso, plano o agrio? Ajuste a una molienda más fina la próxima vez. **Pequeños ajustes en la molienda provocan grandes diferencias en el sabor.** Mantenga ajustes pequeños al principio, y continúe ajustando hasta encontrar el punto ideal.

Principales
sistemas
Slow

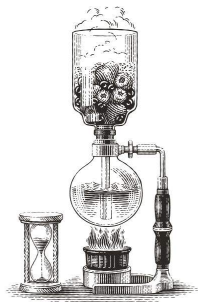
1. Variables comparativas.



Aeropress



V60



Coffee Syphon

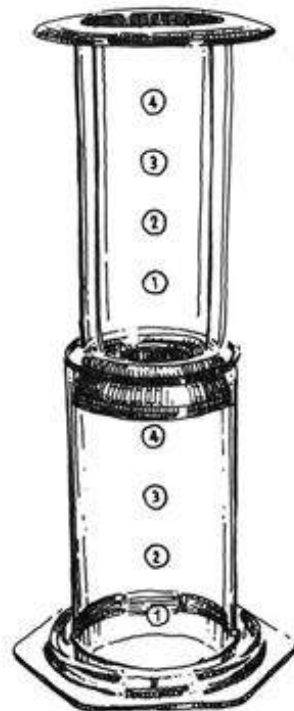


Chemex

Inventor	Alan Adler - 2005	Hario - 2004	Loef de Berlín - 1830	Peter Schlumbohm - 1941
Agua - Tª	240ml/80-94°C	300ml/92°C	300ml/93°C	500ml/92°C
gr. café	16-24 g	18-22 g	20 g	30-35 g
Molienda	Media-Gruesa	Media-Gruesa	Gruesa	Media-Gruesa
Tiempo preinfusión	-	30 seg	-	30 seg
Tiempo infusión total	2-4 min	3-4 min	1-2 min	4-5:30 min

Principales sistemas **Slow**

2. Aeropress.



Para su elaboración necesitaremos:

- Aeropress
- Filtro de Aeropress
- Hervidor de agua (kettle)
- Café (utilizaremos 16-24 gr de café)
- Agua (siguiendo la proporción establecida, usaremos 240 gr de agua)
- Removedor
- Balanza
- Temporizador
- Termómetro

Principales sistemas **Slow**

3. V60.



Para su elaboración necesitaremos:

- V60
- Jarra
- Filtro para V60
- Hervidor de agua (kettle)
- Café (18-22 gr)
- Agua (300 gr)
- Balanza
- Temporizador
- Termómetro

Principales sistemas **Slow**

4. Chemex.

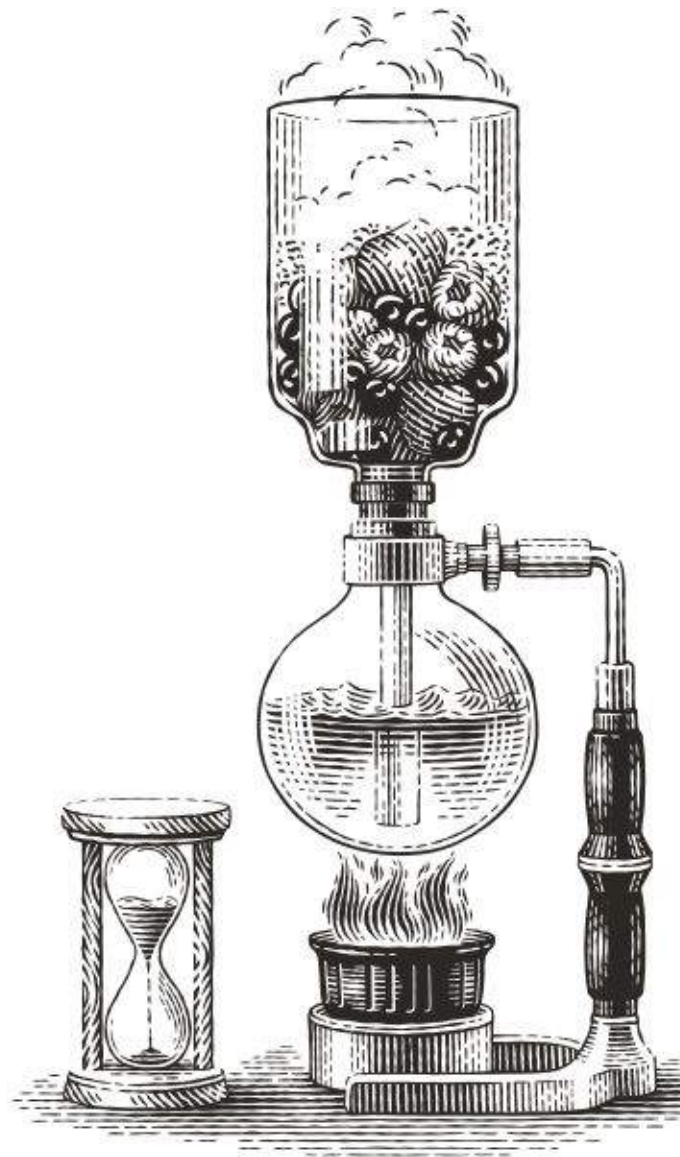


Para su elaboración necesitaremos:

- Chemex
- Filtro para Chemex
- Hervidor de agua (kettle)
- Café (30-35 gr)
- Agua (500 gr)
- Balanza
- Temporizador
- Termómetro

Principales sistemas **Slow**

4. Syphon.



Para su elaboración necesitaremos:

- Cafetera de sifón (ej. Hario TCA-5)
- Filtro de papel (más limpio y mejor sabor que filtro de ropa)
- Hervidor de agua (kettle)
- Café (al ser más grande, utilizaremos 20 gr de café)
- Agua (siguiendo la proporción, 300 gr)
- Balanza
- Temporizador
- Termómetro
- Removedor de bambú
- Calentador (recomendable Beam Heater de Hario)

Curso barista

Special Brews

Formadores

Alejandro Rodríguez: Q grader

Raúl Pérez: Authorized S.C.A. Trainer

Escuela de café

