

Espresso julekalenderen 2017

Følg med på instagram og facebook hver dag for yderligere info, tips og andre indslag om dagens espresso fra din kalender. Du finder os her: www.instagram.com/risteriet og www.facebook.com/risteriet.

Men du kan også byde ind! Deltag meget gerne og del dine oplevelser ved brug af hashtag **#risterietkaffejulekalender**



- dec1 Miscela Uno. Der er kun et sted vi kan starte årets julekalender med 24 espresso smagsprøver og det er med den, der er nummer et!
- dec2 Caffé Vivace. Første lørdag i december og vi har et blend i posen, der blev lavet til Kaffens Internationale dag i oktober. Lys profil.
- dec3 Big Dog. Inspireret af en tysk kaffeguru i det australske. Så et både sehr effektiv og tropisk smooth blend. God første søndag i advent!
- dec4 Miscela Uno Due. Et take-two på den populære Uno blend. Samme opskrift, samme lande, men andre farme. En lille sjov nissefinte.
- dec5 Costa Rica Tarrazu La Trinidad. Det sker ret tit at vi brygger espresso på vores La Trinidad bønne. Rigtig god fylde og lækker eftersmag.
- dec6 Espresso Daily. Et blend fra Risteriets erhvervs-satsning. Her løftes standard til nye højder med den magi et mikroristeri kan tilføje.
- dec7 Miscela Verano. Ristemand Michel har et altid par blends i baghånden og en af dem vi før har leget med er denne mellemristede Verano.
- dec8 Miscela D'oro. Fredagen sætter weekenden i gang og D'oro fra vores faste sortiment er vores bud på en lille gylden luksus kop.
- dec9 Miscela Bacca. Helst klassisk Risteriet. God ristning i den mellem mørke ende af skalaen. Frugtlet, men med god gnist. Lørdags brændstof.
- dec10 Caffé Aurora. I al beskedenhed har vores kære kollega Tina kaldt hendes blend Aurora. Og bestemt passende til denne 2. søndag i advent.
- dec11 Caribbean Cup. Snart midtvej mod jul og vi sender lige et tropisk sus ned i din espresso. Den Dominikanske Republik og Cuba i 70/30 blend.
- dec12 Kenya AA. Det er blevet Kenyas uafhængighedsdag. Det er 54 år siden det te-drikkende engelske styre blev sendt på porten. Pivfrisk bryg!
- dec13 Etiopien Yirgacheffe. Øko. En anden lys single origin bønne som der ofte laves espresso på er den legendariske og lyse Yirgacheffe
- dec14 Ø-roast. Risteriets originale øko-ristning med Guatemala, Mexico og Ecuador i dejlig fyldig blend der kan tåle sukkertesten.
- dec15 D'oro La Bonne Paris. Det er fredag igen og vi har en eksklusiv variant af D'oro du skal prøve. Kraftigere og mere classique Risteriet..
- dec16 Aradamo. Med i espresso-julekalenderen for 3 år i træk. Friskhed og fylde kombineret. Få mere ro på oplevelsen i en cortado.
- dec17 Guatemala Pacayalito DARK. RFA. Event-ristning der i et par omgange i efteråret har forkælet kunder med hang til mørk magi. Go advent!
- dec18 Casablanca. Øko. Mandag i den helt store juleuge. Vi tager lige en puster inden det går løs for alvor. Elegant espresso med krydret fylde.
- dec19 Colombia Lorenzo House Blend. Dette er en bønne i to risteprofiler. En City+ og en Full City af San Lorenzo kaffen fra Colombia. Dynamisk.
- dec20 Brasilien Los Pinheros. Det er tid til huskaffen. Den lille farm Los Pinheros og Risteriet har gået hånd i hånd længe. Smag selv hvorfor.
- dec21 Miscela Organica. Vores populære økologiske espressoblend torsdagen i gang. Et blend der sælges til flere københavnske cafeer.
- dec22 Mary Jane. Forjul på 4hjul.. årets mest omtalte espresso blend blev skabt af samarbejdspartnerne fra Copenhagen Coffee Trail. Wroom
- dec23 Miscela Potente. Det er dagen hvor der kan være lidt træthed - og extra travlhed. Du har brug for et skud Potente. Så er du i gang.
- dec24 Julekaffen 2017. Øko. Glædelig 4. søndag i advent og rigtig god jul. Her er 150 gram af årets julekaffe..

Så skal der laves espresso!

Tjekliste til espressobrygning

- *følgende er taget fra vores bryggeguides [risteriet.dk/bryggemetoder] og findes, sammen med mange andre kaffeblogs, også på risterietnews.dk*

Hvad skal man være opmærksom på når det kommer til espressobrygning? Vi har lavet en tjekliste der indeholder lidt grundlæggende information om espressobrygning.

Maskinens tryk: Skal være ca. 9 bar

Kaffen: For bedste resultat, brug altid nyristede og friskkværrede kaffebønner.

Dosering: 16-18 g kaffe til et dobbelt shot espresso. *Med de 36 gram pr uge i julekalenderen har du derfor til to dobbelte espresso skud.*

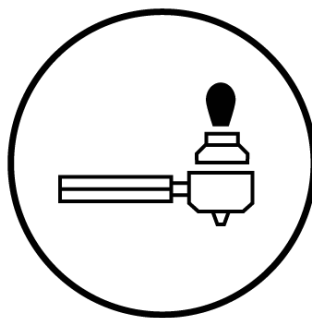
Stampning: Brug et tryk på ca. 12-20 kilo. Det vigtigste her er at du kan levere det samme ensartet tryk fra gang til gang, så du får det samme gennemløb og smag i hvert et skud. Brug en seriøs stamper i korrekt mål. For mange maskiner vil det være 58mm.

Formalingsgrad: Løber kaffen for hurtigt igennem (tyk, lys, syrlig), så kværn en anelse finere til næste skud. Løber kaffen for langsomt igennem (mørk, bitter, evt. drypper), kværn grovere.

Vær opmærksom på at kværnen ofte skal indstilles da faktorer som bønnernes friskhed, ristegrad af bønnerne, ændring af temperatur osv. alle kan påvirke malingsgraden.

Gennemløbstid: En general betragtning er at det tager 23-28 sekunder til et dobbelt shot (60 ml espresso) for de mere seriøse maskiner.

Tip: Er gennemløbstiden hurtigere eller langsommere, vil den mest sandsynlige fejl være formalingsgraden – at kaffen skal kværnes enten grovere eller finere. Prøv som nævnt at holde det samme tryk når du stamper hver gang. Sæt evt en badevægt på bordet og øv dig.



Fuldautomatiske maskiner. En del espresso julekalendere sælges til brug i fuldautomatiske maskiner. Her er jo færre varianter at holde styr på. Men to vigtige punkter kan lige nævnes her: 1) frisk blødt vand. Brug filtreret vand eller køb kildevand. Det er en af de ting du kan gøre for smagen. 2) Følg den vejledning til vedligeholdelse der er til din maskine. For meget kalk og for mange gamle olier i bryggeenhed vil give uønsket bismag til din kop. Laver du mælkebaserede drikke via maskinen så husk at rense plastslangerne .. gerne lidt småhysterisk. Hver dag.