

BUNN

TABLA DE CONTROL PARA PREPARAR CAFÉ

Brewing Ratio: Ounces / Grams per Half-gallon / 1.9 Liter

4.75oz.	4.50oz.	4.25oz.	4.00oz.	3.75oz.
134.6g	127.6g	120.5g	113.4g	106.3g

*Cómo disfrutar
un sabor
inolvidable....
La taza perfecta
de café*

BUNN®

LOS ELEMENTOS DE LA PREPARACIÓN PERFECTA

AGUA

Agua fresca y con buen sabor es esencial ya que representa más del 98% en una taza de café.

El contenido de minerales puede afectar el sabor. Para obtener los mejores resultados el agua no deberá exceder las siguientes partes por millón (ppm) de minerales disueltos:

- Ideal. 50 – 100 ppm (50 – 100 mg/L) o 3 a 6 granos de dureza.
- Aceptable. Menor a 300 ppm (300 mg/L) o 18 granos de dureza.

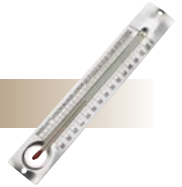
La elaboración de un café perfecto inicia con un equipo limpio. Asegúrese que la cafetera esta libre de cualquier contaminación u olor que pueda afectar el sabor del café



TEMPERATURA

La temperatura del agua durante la preparación afecta el sabor y la extracción en el café.

- La temperatura ideal del agua para la elaboración de café es entre 195° F y 205° F (92° C – 96° C).



TIEMPO

El tiempo de contacto entre el café molido y el agua, determina cuanto material saborizante de café será extraído, el componente principal que afecta el sabor de la bebida.



TURBULENCIA

La turbulencia es creada cuando el agua pasa a través y por encima de la molienda de café. Para una extracción adecuada debe causar una separación en las partículas y que se logre un flujo uniforme de agua alrededor de las mismas.



FILTRACIÓN

Los filtros de papel producen la taza más clara de café. Los filtros BUNN son:

- Lo suficientemente porosos para permitir un flujo libre de los extractos solubles del café.
- Elaborados con un proceso de oxigenación del papel para el mejor sabor del café.
- Suficientemente fuertes para evitar que se colapsen.

La combinación de estos elementos para lograr un sabor óptimo, productividad y ganancia es una ciencia que BUNN ha estado explorando por más de 40 años.



LA CIENCIA DEL PROCESO DE PREPARACIÓN

EL PROCESO DE PREPARACIÓN

Entender el proceso de preparación es esencial para controlar las calidades y crear una experiencia ideal al degustar la taza de café

Humectación

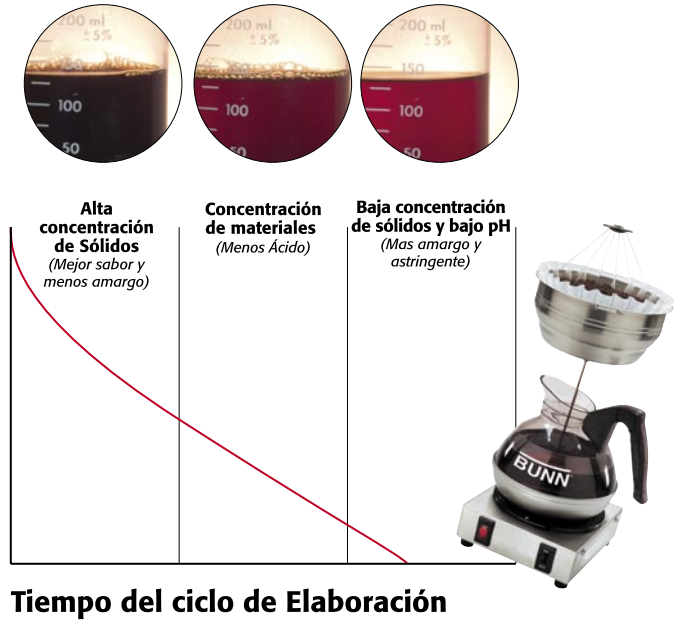
Las fibras de los granos molidos empiezan a absorber el agua caliente del rociador y liberan los gases del café. Para una extracción consistente de todas las partes del café molido, usted deberá humedecer de manera uniforme la totalidad de la cama del café en el primer 10% del tiempo del ciclo de preparación.

Extracción

Los compuestos saborizantes solubles en agua se disuelven y se remueven de los granos molidos incorporándose al agua. Los mejores sabores son extraídos al inicio del proceso de preparación, como se ve en la tabla del tiempo del ciclo de preparación.

Hidrólisis

Mediante esta reacción química, los materiales creados durante la extracción se separan en proteínas solubles en agua y azúcares.



ADECUACIÓN DEL MOLIDO Y EL TIEMPO DE ELABORACIÓN

La elaboración o el tiempo de contacto del agua primordialmente es determinado por el tamaño de las partículas molidas del grano y por la profundidad de la cama de grano molido.

Se requiere de un tiempo mayor de elaboración para que el agua pueda penetrar las partículas grandes del grano molido.



Ciclo de tiempo de elaboración.

Con el tiempo de elaboración que su equipo le permite puede asistirse para determinar el molido de café recomendado para la elaboración de la taza perfecta. Experimente con un molido ligeramente más grueso o más fino para alcanzar el perfil del café de su preferencia.

Profundidad de la cama de grano molido.

La profundidad ideal de la cama de café en el portafiltras de la cafetera es entre 1 y 2 pulgadas (2.54 – 5.08 cm). Si la cama de café es menos profunda que una pulgada, el agua se moverá tan rápido que no se lograra una extracción suficiente. Por el contrario si la cama de café es mas profunda de dos pulgadas, el agua se moverá tan lentamente que se provocara una sobre extracción produciendo un sabor amargo.

LA CIENCIA DEL PROCESO DE ELABORACIÓN

COMBINACIÓN DEL MOLIDO Y EL TIEMPO DE ELABORACIÓN

Esta grafica muestra la relación entre la fuerza, la extracción y la formula de elaboración. La cantidad de materia de café extraído de los granos y la cantidad de solubles de café en la taza final determinan el sabor de la bebida.

Fuerza concentración de solubles.

La meta para el % de materia saborizante de café en relación a el agua en la taza final esta entre 1.15% y 1.35% medido por un Hidrómetro o por un Medidor de Fortaleza de Bebida

Rango de elaboración.

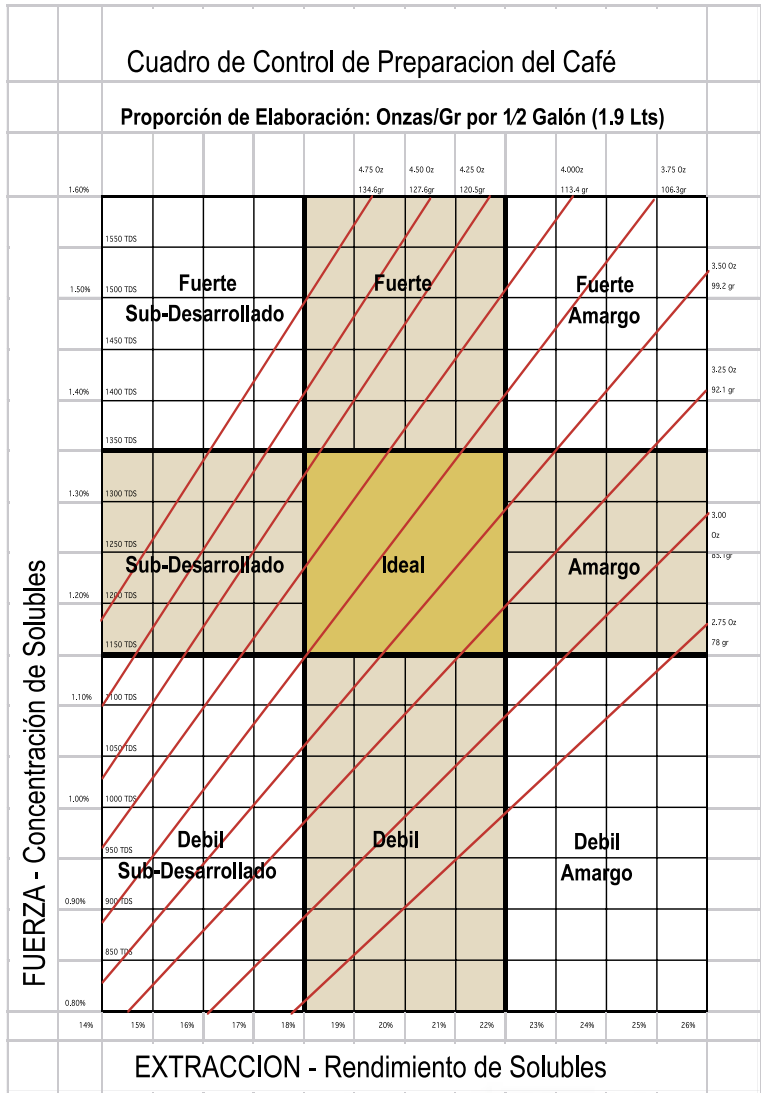
Es la relación entre la cantidad de grano molido de café utilizado en medio galón de agua (Según se muestra con la líneas rojas diagonales) y la extracción.

Extracción de solubles cedidos.

El porcentaje ideal de material removido del café molido después de la extracción esta entre 18% y 22%.

Balance Optimo.

Balaceando la fuerza y la extracción creamos la taza ideal de café. Este estándar es nombrado Golden Cup (Taza de Oro) y es especificada por la Specialty Coffee Association of America.



Ejemplo.

Si esta utilizando 4 Onzas de café y la fuerza medida en la elaboración es 1.40%, siguiendo la línea marcada con 4.00 oz. Baje la línea diagonal hasta cruzar con la línea de la cuadrícula que indica 1.40 de fuerza. Este café es de sabor fuerte para moverse dentro del espacio ideal, necesita reducir la extracción o reducir el tiempo de contacto o incrementar el tamaño de la molida del grano de café.



*Con un delicioso sabor en la boca
ellos siempre piden una segunda taza.*

La cálida bienvenida o la taza rápida para el camino. La creación especial para degustar o el gran final de una comida perfecta. Rico, aromático y sabroso, el mejor café empieza con una elaboración perfecta y termina con un cliente en búsqueda de la próxima taza.

CONOZCA LA TERMINOLOGÍA

Ayuda saber lo que va en cualquier taza de café Antes de aprender lo referente a la preparación de una taza perfecta de café. El proceso de pasar agua caliente por el café remueve varios materiales del grano.

Materiales Solubles: se disuelven en agua

Materiales No-Solubles: no se disuelven en agua

Materiales Volátiles: se evaporan rápidamente

Materiales No-Volátiles: no se evaporan

Cuando disfrutamos una buena taza de café, estamos percibiendo:

Aroma del café: Es la percepción del olor a través del sentido del olfato

Sabor del café: Es la percepción del sabor a través del sentido del gusto.

Cuerpo del Café: Es la percepción de los materiales sólidos en la boca.



LA TECNOLOGIA BUNN TE DA EL CONTROL

Teniendo el liderazgo en la ciencia de elaboración de café, BUNN ofrece una línea de cafeteras de precisión y con sistema de servido innovador para el avanzado sistema BrewWISE® de BUNN.

Con el sistema BrewWISE® BUNN puedes ahora controlar el proceso de elaboración creando una gran variedad de recetas de café basadas en el origen del grano o recetas perfectas de acuerdo a los diferentes tostados del grano. Esto te permitirá crear un sabor perdurable permitiendo que los clientes regresen.

Preinfusion ~ (Preinfusión): El proceso de comenzar un ciclo de preparación con un rociado inicial de agua, seguido por una pausa. Después de la pausa programada, continúa al rociado de agua ininterrumpidamente hasta el final del ciclo de preparación.

Pulse brew ~ (Preparación por pulsos): El proceso que permite que el agua comience a caer y luego se detenga en forma repetida sobre el café para extraer el mejor sabor del mismo. La preparación por pulsos se usa también en algunos casos para evitar el desborde del embudo.

Variable Bypass ~ El proceso que permite ajustar la cantidad de agua que se desvía de los granos.

Digital Temperatura Control ~ Esta función permite fijar la temperatura mínima permitida para comenzar el proceso de elaboración. El bloqueo de temperatura para la preparación asegura que la temperatura del agua sea la adecuada.

Sistemas de Extracción ~ Control de la distribución del agua ~ De la regadera tradicional BUNN a la nueva regadera BUNN con 21 agujeros, tenemos la alternativa de escoger la regadera que más se adapte al perfil de café deseado.

COMO MANTENEMOS LA FRESCURA EN LA BEBIDA DE CAFÉ

Cuando usted elabora una taza perfecta de café, puede disfrutar del mejor sabor y aroma al momento. BUNN ofrece una gran gama de equipos para conservación y servido diseñados para mantener lo mejor del café.

Temperatura ideal de Conservación:

El sabor se mantiene fresco a una temperatura entre los 80°C y los 85°C (175° F a 185° F)

Casi todos los elementos volátiles que le dan el aroma a la bebida de café tienen un punto de ebullición más bajo que el del agua. Estos elementos se evaporan de la superficie de la bebida hasta que la presión del vapor en el termo alcanza un punto de equilibrio. Utilizando un termo cerrado se reducen los efectos de la evaporación del agua.

Temperatura ideal para servir:

La temperatura ideal al momento de servir la taza debe oscilar entre los 69°C y los 80°C. (155° F a 175° F)

Para mantener la frescura óptima de la bebida, se recomienda mantener la bebida por 20 minutos en una jarra ó contenedor abierto y 60 minutos en un termo ó contenedor cerrado.

