

WAT SPECIALTY COFFEE IS

RICHTLIJNEN VOOR PRODUCEREN, BRANDEN, ZETTEN EN SERVEREN



SPECIALITY COFFEE



ASSN. OF EUROPE

NETHERLANDS

INTRODUCTIE

Goed betalen voor een Specialty Coffee geeft je de garantie dat de koffie naar behoren is geproduceerd. Het is echter geen garantie dat je uiteindelijk ook een bijzondere en hoogwaardige koffie drinkt. Daarom is er behoefte aan richtlijnen voor Specialty Coffee.

Wereldwijd zijn meer dan honderd-miljoen mensen voor hun inkomen afhankelijk van de koffie-industrie. Het snelst groeiende segment van die koffie-industrie is Specialty Coffee. Het marktaandeel van Specialty Coffee in de VS is, volgens cijfers van de Specialty Coffee Association of America (SCAA), de afgelopen jaren toegenomen tot 37%. Ook in Nederland neemt de vraag toe.

Er is schaarste aan specialty-coffee omdat de vraag sneller stijgt dan het aanbod. Daardoor kunnen producenten een aanzienlijk betere prijs vragen voor Specialty Coffee ten opzichte van reguliere koffie. Vaak ligt de prijs van Specialty Coffee 50% of meer boven de marktprijs met excessen van meerdere malen de marktprijs. Toch is Specialty Coffee geen beschermde term.

De term Specialty Coffee werd voor het eerst gebruikt in 1974 door Erna Knutsen. De uitleg was simpel: speciale microklimaten brachten koffiebonen voort met unieke smaakeigenschappen. Deze unieke smaken zijn het gevolg van het terroir waarin de koffieplant is verbouwd. Een fenomeen dat het best bekend is uit de wijnwereld. Deze definitie beperkte zich echter tot groene, ongebrande koffie.



De SCAA stelt dat koffie, om de titel Specialty Coffee te mogen dragen, altijd sterk aromatisch (highly aromatic) dient te zijn. Dit houdt in dat Specialty Coffee door de wijze van verbouwen en verwerken unieke smaakeigenschappen bezit. Maar ook, dat deze unieke smaakeigenschappen nog steeds aanwezig moeten zijn wanneer de koffie als drank in je kopje zit.

Ric Rhinehart, executive director van SCAA betoogt in zijn artikel What is Specialty Coffee? dat groene koffie de potentie heeft om Specialty Coffee te worden, maar dat men pas van Specialty Coffee spreekt wanneer deze in de kop zit. Kortweg komt het er op neer dat elke speler in de productieketen optimaal moet presteren, om de unieke smaakeigenschappen van Specialty Coffee te behouden. Rhinehart onderscheidt in het productieproces de rollen: produceren, branden en zetten van koffie.

Hoewel Rhinehart wel verschillende spelers onderscheidt, biedt hij niet de richtlijnen waaraan elke rol moet voldoen om optimaal te presteren. Binnen de koffie-industrie bestaat alleen een geaccepteerde norm voor de productie van groene koffie die de kwalificering Specialty Coffee oplevert. Voor het branden en zetten van Specialty Coffee bestaan geen standaarden.

Moniek Smit en Nick Dessing van Specialty Coffee Association of Europe (SCAE) –Nederland schreven, samen met Sander Reuderink, dit rapport waarin eindelijk kwaliteitsrichtlijnen worden geboden voor koffiebranders en barista's.

KOFFIE PRODUCEREN

De eerste rol die Rhinehart onderscheidt in de productieketen is het produceren van groene koffie. Groene koffie bestaat uit de ongebrande zaden van de koffieplant. Produceren staat hier voor het verbouwen en verwerken van koffiebossen. Waar en op welke wijze de koffie wordt verbouwd vormt het terroir en is samen met het verwerkingsproces bepalend voor de unieke smaak. Produceren is de enige stap in de productieketen van Specialty Coffee waarvoor reeds een algemeen geaccepteerde kwaliteitsstandaard bestaat.

In 2009 publiceerde de SCAA (Specialty Coffee Association of America) kwaliteitsstandaarden voor Specialty Coffee. Groene koffie moet een minimum cupping-score hebben van 85 punten om de naam Specialty Coffee te mogen dragen.

Wat is cupping?

Cupping of Cuppen is een gestandaardiseerde methode om de kwaliteit van koffie te beoordelen. Een strikte methodologie zorgt voor meer objectiviteit tijdens en tussen verschillende beoordelingsmomenten. Kleine variaties in de methodologie, zeker binnen dezelfde sessie, kunnen van grote invloed zijn op de beoordeling van een koffie. De hoogste mate van objectiviteit kan alleen bereikt worden wanneer men zoveel mogelijk bronnen van variatie probeert uit te sluiten. Daarom heeft de Specialty Coffee Association of America (SCAA) een standaard cupping methode opgesteld.

In het kort komt het er op neer dat vers gemalen koffie in een diepe kom wordt gedaan. Deze gemalen koffie wordt beoordeeld op geur en vervolgens wordt er heet water op de koffie gegoten. Vervolgens laat men de koffie 3 tot 5 minuten trekken waarbij de gemalen koffie een “korst” vormt op het water. Men breekt de korst zodat de geur van de koffie vrijkomt. Tot slot wordt de gemalen koffie uit het water gelepeld en kan de koffie geproefd worden. Dit gebeurt door de koffie van een speciale bolle lepel naar binnen te slurpen.



Meer informatie over cuppen en de methodologie vindt u op:
<http://www.scaa.org/?page=resources&d=cupping-protocols>

Bij het cuppen wordt de koffie beoordeeld op de volgende 11 criteria.

Fragrance/ Aroma

De geur van droge gemalen koffie (fragrance) en de geur nadat de gemalen koffie in aanraking is gekomen met heet water (aroma).

Smaak

Het algemene karakter van de koffiesmaak die ervaren wordt tussen de eerste indruk en de nasmaak. Deze score heeft betrekking op de intensiteit, kwaliteit en complexiteit van de gecombineerde geur- en smaakbeleving.

Nasmaak

Nasmaak wordt gedefinieerd als de lengte van de positieve smaaksensatie die achterblijft nadat de koffie is uitgespuugd of doorgeslikt. Een korte of vieze nasmaak zal een lage score opleveren.

Aciditeit

Vaak omschreven als helderheid. In het positieve geval draagt dit bij aan de zoetheid en het fruitige karakter van een koffie. De aciditeit wordt dan vaak ervaren als de smaak van citrusvruchten. Een overmaat aan aciditeit is onprettig en kan ervaring worden als de smaak van azijn.

Body

Het mondgevoel van de koffie. Een volle body kan bijvoorbeeld worden vergeleken met het mondgevoel van melk en een dunne body met het mondgevoel van water.

Balans

De harmonie tussen de verschillende smaakeigenschappen. Wanneer bepaalde smaakattributen ontbreken of sterk overheersen zal de koffie laag scoren op balans.

Zoetheid

Een aangename volledigheid van de smaak, maar ook een duidelijke aanwezigheid van zoete smaken. Het tegenovergestelde van zoetheid is een wrange of "groene koffie" smaak.

Clean Cup

Clean cup verwijst naar een gebrek aan negatieve indrukken van de inname tot de nasmaak. Elke aanwezige smaak of geur die niet met koffie geassocieerd wordt zal een individuele kop diskwalificeren.

Uniformiteit

Dit verwijst naar een consistentie in smaak tussen de verschillende kopjes van dezelfde gecupte koffie. Als er verschil in smaak zit tussen de kopjes dan zal de score laag uitvallen.

Overall

De overall score reflecteert de holistische beleving van de koffie zoals deze waargenomen wordt de individuele beoordelaar. Een koffie kan veel positieve aspecten kennen en toch niet aan de algehele verwachting voldoen. Een koffie die aan de verwachtingen voldoet die de plantvariëteit of het land van herkomst met zich meebrengt ontvangt een hoge score.

Defecten

Defecten zijn negatieve smaken die afbreuk doen aan de kwaliteit van de koffie. De defectscore wordt vermenigvuldigd en afgetrokken van de totale score volgens de aanwijzingen op het cupping-formulier.

Wanneer de gecupte koffie op deze criteria in totaal 85 punten of meer behaalt mag deze de naam Specialty Coffee dragen. Van 90 tot en met 94 punten heet het Premium Specialty en bij 95 tot en met 100 punten is het Super Premium Specialty.



85+ punten behalen

Een score van 85 punten of meer zegt niets over de uiteindelijke smaak van de koffie in de kop. Wel kunnen we stellen dat deze groene koffie de potentie heeft om uiteindelijk als Specialty Coffee gebrand en gezet te worden.

Welke factoren in het productieproces zijn van invloed op de uiteindelijke cupping-score?

De plantage

Ongeveer 80% van de wereld-koffieproductie wordt door kleine koffieboeren ('smallholders') geproduceerd, met weinig gebruik van moderne agrarische technieken. Deze smallholders bezitten vaak maar een paar hectare land waar ze naast koffie als belangrijkste 'cashcrop' ook nog diverse andere producten verbouwen om in hun onderhoud te voorzien. Vaak is het eindproduct van een kleine koffieboer de vers geplukte koffiebes met daarin twee koffiebonen. Deze bessen worden bij een tussenhandelaar ('beneficio') of coöperatief aangeleverd.



Na het plukken wordt de koffiebes van zijn vruchtvlees ontdaan. Hiervoor wordt meestal de natte methode (gewassen koffie) of de droge methode (ongewassen koffie) gebruikt.

In het geval van gewassen koffie ontdoet de beneficio de boon direct van het vruchtvlees. De koffiebessen worden door een spoelsysteem geleid waarin het vruchtvlees wordt geweekt zodat het van de boon gescheiden kan worden. Nadat de bonen van hun schil gescheiden zijn vallen ze in waterkanalen die zo ontworpen zijn dat onrijpe (lichtere) bonen gescheiden worden van de rijpe (zwaardere) bonen. Vervolgens worden de bonen 12 tot 36 uur opgeslagen in gistanks en wordt de koffie gecontroleerd gefermenteerd (een proces waarbij enzymen de suikerhoudende slijmlaag die de koffie omhult afbreken). Daarna wordt de koffie, terwijl deze nog door haar perkament-huid (pergamino) omhuld is, in de zon of machinaal gedroogd.



Bij ongewassen koffie wordt de gehele koffie-bes in de zon gedroogd en pas daarna van het, intussen ingedroogde, vruchtvlees ontdaan.



Naast de kleine boeren wordt ongeveer 20% van de wereld-koffieproductie op grotere, professionelere plantages aangebouwd. Het voornaamste verschil is dat deze plantages hun eigen beneficio hebben en dus als eindproduct niet verse koffiebonen aanleveren maar gewassen of ongewassen gedroogde koffie.

Zowel de smallholders als de plantages hebben het potentieel om specialty-coffee te produceren, mits alle omstandigheden op de plantage juist zijn. Een voorbeeld van een verschil in de productie dat ook een wezenlijk verschil in de kwaliteit van de groene koffie oplevert is het oogsten van alleen geheel rijpe bessen. De bessen van een koffieplant worden niet gelijktijdig rijp. Handmatig plukken zorgt ervoor dat alleen de rijpe bessen worden verwerkt. In veel gebieden wordt niet handmatig, maar machinaal geoogst, bijvoorbeeld omdat de plukkers hiervoor niet getraind worden. Het machinaal oogsten van koffie zorgt ervoor dat rijpe en onrijpe bessen gelijktijdig geoogst en verwerkt worden. Wanneer deze rijpe en onrijpe bessen onvoldoende van elkaar gescheiden worden beïnvloedt dit de kwaliteit van de koffie en vermindert daarmee de kans om als Specialty Coffee beoordeeld te worden.



Andere factoren die een grote invloed hebben op de kwaliteit zijn de variëteit van de boon en het terroir van het gebied waar de koffie wordt aangebouwd. Net als bij wijn kent koffie duizenden verschillende botanische variëteiten die allen een eigen smaakproefel hebben. Daarnaast kan een partij koffie onherstelbaar beschadigd raken als ze op onjuiste wijze gefermenteerd of gedroogd wordt. Een goed voorbeeld hiervan is koffie die op de droogbedden niet vaak genoeg omgekeerd wordt - hierbij zal de koffie altijd onregelmatig drogen, wellicht zelfs gaan rotten, en onprettige smaken ontwikkelen.

De export

De exporteur ontdoet de koffie van de pergamino en selecteert de bonen nog een keer op formaat, soortelijk gewicht en kleur. Hierbij worden bonen die niet goed ontwikkeld zijn, en dus bij het branden een onprettige smaak kunnen ontwikkelen, gescheiden en separaat als 'low-grade' verkocht.

De gedroogde koffie wordt voorafgaand aan export nog grondig op kwaliteit gecontroleerd in de cupping-ruimtes van de exporteur. Hier wordt de koffie licht gebrand en van een cupping-lepel geproefd. Bij het cuppen wordt de koffie krachtig van de lepel naar binnen geslurpt, zodat ze zich over de gehele tong van de proever kan verdelen en bereikt een deel van de koffie in damp-vorm via de mond de neus-holte waar het reuk-orgaan zich bevindt. Hierna wordt de koffie over het algemeen uitgespuugd. Een getrainde cupper kan zo ongeveer 200 koffie's per dagen proeven.

Door op deze manier te proeven wordt gecontroleerd of de koffie 'defecten' bevat, dat zijn bonen die door een fout tijdens het productie-proces een onprettige smaak bevatten die afleidt van de mooie en elegante smaken die de koffie ook moet bevatten. Koffie met een defect is per definitie geen Specialty Coffee meer. Ook bij de importeur en de brander wordt de koffie bij binnenkomst op dezelfde manier gecupt, het kan namelijk dat de koffie tijdens het transport nog schade heeft opgelopen of dat per abuis een koffie is verscheept die niet overeenkomt met de geselecteerde partij.

De impact van Specialty Coffee

Omdat er altijd schaarste is aan specialty-coffee, kunnen de producenten een aanzienlijke betere prijs voor hun koffie vragen dan de producenten van commerciële (niet-specialty) koffie ontvangen. Vaak ligt de prijs van specialty-koffie 50% of meer boven de marktprijs met excessen van meerdere malen de marktprijs. Deze premies kunnen, mits er met een goede beneficio of een goed coöperatief gewerkt wordt, een grote invloed hebben op de gemeenschappen die de koffie produceren.

Naast de schaarste aan specialty-coffee bestaat er ook een algemene schaarste op de koffiemarkt. Dit komt doordat de wereldwijde koffieconsumptie blijft stijgen, en er nauwelijks nog gebieden zijn waarop nieuwe plantages kunnen worden opgezet. Door klimaatverandering gaan bestaande koffiegebieden qua productiviteit en kwaliteit achteruit. De belangrijkste mogelijkheid tot verbetering van de productiviteit en de kwaliteit van de wereldwijde koffieproductie ligt bij de smallholders, die door betere training en toegang tot de wereldmarkt aanzienlijk meer en betere koffie kunnen gaan produceren.

Een voorbeeld: in Ethiopie produceert een koffieboer gemiddeld 250kg groene (ongebrande) koffie per hectare. In Brazilië produceert een industriële farm ongeveer tien keer zo veel. Met de juiste technieken zou de Ethiopische boer niet alleen zijn kwaliteit kunnen verbeteren maar ook zijn productie kunnen verdubbelen, terwijl hij op een milieu-bewuste manier blijft werken. De stijging die specialty-coffee in zijn besteedbaar inkomen kan veroorzaken is enorm.

KOFFIE BRANDEN

De groene koffieboon lijkt nog steeds op een klein groen steentje zonder enige noemenswaardige smaak of geur. De unieke smaakeigenschappen zitten nog gevangen in de boon. Het is de taak van een koffiebrander om doormiddel van het branden de karakteristieke smaak van de koffieboon te onthullen. In tegenstelling tot industriële branderijen, staat bij het branden van Specialty Coffee niet alleen de efficiëntie maar vooral de smaak van de koffie voorop. Een goede koffiebrander is in staat de intrinsieke kwaliteit van de koffie, die voornamelijk door het terroir en de variëteit van de boon wordt bepaald, naar voren te brengen. Bij Specialty Coffee mag de stijl van branden nooit de unieke smaakeigenschappen van de boon overstemmen.

Brandprofiel

Specialty coffee moet 'highly aromatic' zijn. Dit houdt in dat de smaakpotentie die door het terroir en het verwerkingsproces in de groene boon zijn gestopt te voorschijn worden gehaald. De uitdaging voor de koffiebrander is om de maximale smaakbeleving uit elke boon te halen. Koffies kunnen in verschillende gradaties gebrand worden (van heel licht tot bijna zwart). Deze gradaties worden ook wel het brandprofiel genoemd. De gradaties worden, onder andere, gemeten met The Agtron. The Agtron gebruikt nabij-infrarood licht om de kleur van gebrande bonen of koffiemaling te analyseren. Deze gegevens worden vervolgens omgezet in een cijfer dat de brandgraad weergeeft. Hoe lager het nummer, des te donkerder de koffie gebrand is.



Het branden van Specialty Coffee is bijzonder complex en er is nog weinig literatuur over beschikbaar. Elke brander ontwikkelt zijn eigen brandprofielen en heeft daardoor een eigen herkenbare signatuur. Voor elk type groene koffie is ook een andere brandgradatie nodig om de optimale smaak naar voren te halen. Bijvoorbeeld, vanwege een hoge aciditeit kunnen Keniaanse koffies snel bitter worden wanneer zij te donker worden gebrand, terwijl koffie verbouwd op Sumatra door zijn lage aciditeit juist donkerder gebrand moet worden om de gewenste smaak te ontwikkelen. Daarnaast is het zo dat koffiebonen bestemd voor espresso vaak donkerder worden gebrand dan koffiebonen bestemd voor filterkoffie. Dit is echter absoluut niet noodzakelijk. Er zijn tal van factoren die ervoor zorgen dat koffiebonen voor espresso vaak donkerder worden gebrand. Zo is het met een lichte branding, bijvoorbeeld, moeilijker om een espresso goed te zetten. Daarnaast wordt koffie van lage kwaliteit standaard donker gebrand om defecten te verbergen, hierdoor zijn veel koffiedrinkers gewend geraakt aan donker gebrande koffie. Soms is een koffie met hetzelfde brandprofiel geschikt voor zowel espresso als filterkoffie, maar dit komt relatief weinig voor.



Voor het branden van koffie zijn dus geen exacte richtlijnen te geven. Toch kan er een spanne geboden worden waarbinnen koffie gebrand moet worden om Specialty Coffee genoemd te mogen worden.

Specialty Coffee onderscheidt zich door zijn unieke smaakpotentie en het feit dat deze 'highly aromatic' is. Terwijl het bij Specialty Coffee de trend is om licht te branden, zorgt te licht branden (under roasted) ervoor dat de koffie een dunne, grasachtige smaak bevat. We kunnen in dat geval zeggen dat de koffie niet zijn volledige smaakpotentieel bevat en geen Specialty Coffee heet.

Aan de andere kant zorgt een te donkere branding er voor dat de koffie zijn unieke smaakeigenschappen verliest. Des te donkerder koffie gebrand wordt, des te meer de verschillende soorten koffie qua smaak op elkaar gaan lijken. Dit komt doordat de unieke smaken die van oorsprong in de koffieboon zitten worden overstemd door de koolstofachtige smaken die veroorzaakt worden door het brandproces.

Koffie die door een te donkere branding zijn unieke smaakeigenschappen verloren heeft is niet 'highly aromatic' en daarmee geen Specialty Coffee meer.

Ten behoeven van de discussie stellen wij dat een koffie alleen highly aromatic is wanneer deze voor filterkoffie gebrand is tussen de 65-50 Agtron en voor espressokoffie tussen de 50-35 Agtron. Bij een hogere score zijn de smaken nog onderontwikkeld en bij een lagere score zijn de unieke smaakeigenschappen reeds verloren gegaan.

Gebrande koffie verpakken

Direct na het branden beginnen de geroosterde koffiebonen met het afgeven van kooldioxide en andere gassen. Sommige van deze gassen dragen bij aan de smaak van de koffie, daarom dienen de koffiebonen na het branden vacuüm verpakt te worden. Zo blijven deze gassen, en daarmee de smaak behouden.

Een tweede reden om koffie vacuüm te verpakken is om te voorkomen dat de vers gebrande koffie wordt blootgesteld aan lucht. Gebrande koffie die blootgesteld wordt aan lucht (zuurstof en waterdamp) zal zijn smaak verliezen ten gevolge van oxidatie. Dit verlies van aroma en smaak wordt verschaling genoemd.

Echter, een zekere mate van verlies van kooldioxide en andere gassen is juist goed voor de kwaliteit van de gebrande koffie. Kort gezegd is de kwaliteit van de koffie direct na het branden nog niet optimaal door een te grote hoeveelheid nog aanwezige kooldioxide. De korte periode na het branden waarin men de koffiebonen laat ontgassen, wordt het rustproces genoemd. Het rustproces geeft de koffie een betere body en aroma. Tijdens dit proces binden de aanwezige aromabestanddelen zich met de oliën in de celstructuren.

De meeste verpakkingen voor koffiebonen bevatten een eenrichtingsventiel. Daarmee kunnen de gassen tijdens het rustproces wel de verpakking uit, maar kan zuurstof niet de verpakking in.

De exacte grens tussen het rustproces en verschaling is nog niet te duiden. Als leidraad wordt, bij direct na het branden verpakte koffiebonen, aangeraden deze tussen 1 en 4 weken na de datum waarop de koffie is gebrand te consumeren.

KOFFIEZETTEN

Dat koffiezetten meer behelst dan het schenken van heet water over gemalen koffiebonen, is de afgelopen tien jaar steeds zichtbaarder geworden. In iedere stad zijn in gespecialiseerde koffiebars mensen te vinden die het zetten van koffie tot een ambacht hebben verheven: barista's.

Het is de taak van de barista om de smaakpotentie die door een koffiebrander tijdens het branden tevoorschijn is gehaald ook tot uiting te laten komen in de koffiedrank. Men hoeft geen barista te zijn om Specialty Coffee te kunnen zetten, maar men zal zich wel moeten verdiepen in de zetmethodes en technieken.

Extractie

Als je koffie gaat zetten, extraheer je stoffen uit gemalen koffie met heet water. Zo krijgt het water onder andere een andere kleur, geur, smaak en naam. Het is dan koffie. De extractie bestaat nog altijd voor ongeveer 98% uit water.

Het extraheren van de stoffen gaat niet gelijkmatig. Aan het begin van de extractie komen andere stoffen vrij dan later gedurende de extractie. Zo zullen in het begin van de extractie voornamelijk fris-zure, rinse smaken uit de koffie worden onttrokken en tegen het einde voornamelijk de bittere smaken. Alleen goed geëxtraheerde koffie is in balans en komt volledig tot zijn recht in de kop.

Een extractie tussen 18 en 22% van de stoffen uit de gemalen koffie is wenselijk. Een lagere extractie wordt een onder-extractie genoemd (rinse smaken overheersen) en een hogere extractie een over-extractie (bittere smaken overheersen).

Extractie- of doorlooptijd

De extractie begint zodra de gemalen koffie in aanraking komt met heet water. De duur van de extractie, de doorlooptijd, wordt gemeten en duurt zolang als koffie doorloopt.

De doorlooptijd van koffie is een instrument om te controleren of het extractieproces goed is verlopen. Bij bijna geen enkele zetmethode (uitzonderingen: Ibrik en cafetiere) is de doorlooptijd te controleren nadat de extractieproces is gestart.

De doorlooptijd is afhankelijk van een aantal hoofdvariabelen: Hoeveelheid gemalen koffie, hoeveelheid

water en de maalgraad van de koffiebonen. Vaak kan de gewenste hoeveelheid water en gemalen koffie van te voren worden vastgesteld. De barista past dan de maalgraad aan om de doorlooptijd te kunnen bepalen.

De extractietijd voor espresso nemen we als uitgangspunt. Bij een juiste koffie/water ratio en maalgraad zal de extractietijd voor deze zetmethode tussen de 20 en 30 seconden liggen. Hierna gaan we verder in op de koffie/water ratio en maalgraad.

Naast de doorlooptijd hebben o.a. temperatuur, druk en kwaliteit van het water, versheid van koffie en reinheid van de apparatuur direct invloed op de smaak.

Ratio koffie/water

De verhouding tussen de hoeveelheid water en koffie (ratio) is bepalend voor de mate van extractie.

Om de juiste extractie te bereiken en daarmee Specialty Coffee te bereiden, wordt 50 tot 60 gram koffie op 1 liter water gebruikt voor zetmethodes met een lage druk (filterkoffie). Voor espresso geldt: 7-10 gram voor 30-40 ml extract.



Maalgraad

Koffiebonen worden gemalen om de extractie mogelijk te maken. Hoe fijner de koffie gemalen is, hoe sneller de extractie plaatsvindt.

Om Specialty Coffee te zetten, moet de koffie zo kort mogelijk voor het zetten worden gemalen. Gemalen koffie is kwetsbaar en verliest altijd sneller smaak en aroma dan (goed verpakte) koffiebonen, zelfs als de gemalen koffie per portie en luchtdicht verpakt is.

De maalgraad wordt bepaald aan de hand van de gewenste doorloop-/extractietijd.

Voor zetmethodes waarbij het water met een lage druk door de koffie loopt, heeft koffie met een grove maalgraad de voorkeur. Bij zetmethodes met hoge druk past een fijne maalgraad beter.

Zetmethodes

Er zijn tientallen zetmethodes waarmee je van gemalen koffiebonen en water drinkbare koffie kan maken. Veel methodes zijn klassiek, zoals kona, cafetiere en chemex. Andere gloednieuw, zoals Aeropress en Clever. Bij bijna alle zetmethodes (uitzondering: Ibrik of turkse koffie) wordt het extract gefilterd. Filters zijn van papier, stof of metaal.

Bij een papieren filter dient de filter eerst gespoeld te worden. Dit dient te gebeuren omdat het papieren filter anders zijn papiersmaak afgeeft aan de koffie. Daarnaast nemen papieren filters altijd wat water op. Door het filter eerst met water te verzadigen voorkomt men dat het filter de eerste extractie absorbeert.

De verdeling van zetmethodes maken we op basis van de druk waarmee het water door de koffie loopt. Van cafetiere (druk: 0 bar) tot espresso (druk: 9 bar). Deze verdeling is van belang bij het selecteren van koffie en het bepalen van de maalgraad.



Koffie selecteren voor een zetmethode

Zoals eerder aangegeven kan een koffie met hetzelfde brandprofiel geschikt zijn voor zowel espresso als filterkoffie. Uiteindelijk is het aan de barista om te bepalen welke koffiebonen het meest geschikt zijn voor espresso of filterkoffie. De hierna geboden richtlijnen helpen de koffieprofessional slechts op weg om hierin de juiste keuze te maken. Smaak blijft doorslaggevend.

De koffiebonen moeten passen bij de koffiezetmethode die gebruikt wordt. Hierbij is met name het brandprofiel (licht-donker) van belang. Voor zetmethodes waarbij het water met een lage druk door de koffie loopt, hebben koffiebonen met een lichte brandgraad de voorkeur. Bij zetmethodes met hoge druk passen donker gebrande koffiebonen beter.

Over het algemeen komen koffiesoorten met een complex smaakprofiel beter tot hun recht bij een filterzetmethode waarbij het water met een lage druk door de koffie loopt en gebruik wordt gemaakt van een filter van stof of papier.

Koffiesoorten met een uitgesproken smaakprofiel komen meer in aanmerking voor espresso.

Waterkwaliteit

Koffie bestaat voor ongeveer 98,75% uit water.

Velen realiseren zich onvoldoende hoeveel de watersamenstelling de overige 1,25% beïnvloedt.

Zoals eerder aangegeven is koffie een extract. Kort door de bocht werkt het als volgt: des te minder stoffen er al in het water zitten, des te meer ruimte er in het water is voor het opnemen van "koffie-stoffen".

De hoeveelheid stoffen die zijn opgelost in het water meten we met TDS (Total Dissolved Solids). TDS is de gecombineerde inhoud van alle stoffen kleiner dan 2 micron in elke dimensie verdeeld over een deel water, gemeten in ppm.

Wanneer het TDS-niveau te hoog is zal de koffie dof en troebel smaken. Een te laag TDS-niveau resulteert in een koffie met scherpe, onzuivere smaken en vaak een overdreven helderheid.

Water met een hoge alkaliniteit kan leiden tot doffe, krijtachtige en platte koffie. Een lage alkaliniteit leidt tot overmatig heldere en zure koffie. Deze omschrijving is niet uitsluitend en geeft slechts een indruk van de wijze waarop waterkwaliteit de smaak van de koffie beïnvloedt.

Wij stellen daarom dat alleen water dat aan specifieke kwalificaties voldoet instaat is om de smaakpotentie van Specialty Coffee tot zijn recht te laten komen. World Coffee Events stelt de volgende eisen aan het water dat gebruikt wordt tijdens kampioenschappen. Alleen koffie gezet met water dat voldoet aan deze eisen mag Specialty Coffee genoemd worden.

Geur	Schoon/Fris (geen geur)
Kleur	Helder, zuiver
TDS (Total Dissolved Solids) De gecombineerde inhoud van alle stoffen kleiner dan 2 micron in elke dimensie verdeeld over een deel water, gemeten in ppm.	125-175ppm (doelbereik)
Hardheid	
Voornamelijk een meeteenheid voor opgelost calcium en magnesiumionen. Echter, hieronder kunnen ook andere mineralen vallen. Gemeten in ppm.	3.5 - 5 korrels of 60-85ppm
Chloor	0 ppm
Natrium	Onmerkbaar voor smaak, 10 mg/L of minder.
Zwavelverbindingen	Onmerkbaar voor smaak.
pH Een meeteenheid voor de zuurgraad, afgeleid van de concentratie van waterstof-ionen. 7.00 is Neutraal	7.00 – 8.00
Alkaliniteit De zuur bufferende capaciteit van een oplossing of, minder technisch, het vermogen van een oplossing om zuren te neutraliseren.	Rond de 40ppm
Vrij van zware metalen Ijzer lood en koper	Bevat geen zware metalen

Het juiste waterzuivering systeem kiezen

Er bestaan verschillende methoden om het water te behandelen zodat zij de perfecte chemische samenstelling krijgt voor het zetten van Specialty Coffee. In plaats van het opnoemen van de vele mogelijkheden raden wij aan verschillende waterzuiveringsbedrijven te consulteren. Zij kunnen u meer informatie verstrekken over de verschillende opties die voor u van toepassing zijn.

De barista

Samenvattend kunnen we de volgende richtlijnen geven die de barista, in ieder geval, in acht dient te nemen bij het zetten van espresso- en filterkoffie. Alleen wanneer er tijdens de bereiding met de volgende richtlijnen rekening is gehouden mag de koffie gezet van Specialty Coffee-bonen ook daadwerkelijk Specialty Coffee heten.

Variabelen	Espressokoffie	Filterkoffie
Koffie/water ratio	7-10g op 30-40ml	50-60g op 1l
Extractietijd	20-30 seconden	3-5 minuten
Brandprofiel	50-35 Agtron (medium-donker)	65-50 Agtron (licht-medium)
Maalgraad	Fijn	Medium-grof

De hierboven gegeven cijfers zijn slechts een richtlijn voor het zetten van goede koffie. Een bepaalde extractietijd zal altijd een controlemiddel zijn en niet een doel op zich. Een doorlooptijd van 25 seconden heeft geen waarde wanneer hoeveelheid koffie en water niet in acht zijn genomen.

Uiteindelijk is beoordeling op smaak het belangrijkste. Het is de taak van de barista om de smaakpotentie van de gebrande koffie ook naar voren te laten komen in de koffiedrank. Het is niet zo dat een espresso gezet met een extractietijd van 20 seconden van dezelfde smaak en kwaliteit zal zijn als een espresso met een doorlooptijd van 30 seconden.

Wanneer een espresso smaaktonen heeft van, bijvoorbeeld, kersen en pure chocolade zullen bij een kortere doorlooptijd de fris-zure smaken (kersen) meer benadrukt worden en bij een langere doorlooptijd worden de meer bittere smaken (pure chocolade) benadrukt.

Het is de verantwoordelijkheid van de barista om kennis te nemen van de smaken die in een bepaalde Specialty Coffee-boon aanwezig zijn en deze ook tot hun recht te laten komen in de drank. Door een weloverwogen koffie/water ratio en maalgraad kan de barista een extractietijd bereiken die de koffie een gebalanceerde smaak geeft of juist een bepaalde smaak benadrukt. De barista zal desgewenst de koffiedrinker kunnen vertellen voor welke koffie/water ratio er is gekozen en welke smaken de koffiedrinker derhalve mag verwachten.



KOFFIE SERVEREN

Een door Rinehart onbenoemde stap is het serveren van Specialty Coffee. Om Specialty Coffee te kunnen zetten, dient het product koffie in elke stap van het productieproces met zorg behandeld te worden. Omdat ook het serveren van de koffie invloed heeft op de wijze waarop de smaak van de koffie ervaren wordt stellen wij dat ook het serveren van de gezette koffie met zorg dient te gebeuren. SCAE en World Coffee Events stellen een aantal eenvoudige eisen.

Naast de soort kop waar de koffie in geserveerd wordt, is hygiëne van belang. Koffie wordt geserveerd in een schone kop. De bovenrand, waar de koffie gedronken wordt, komt niet in contact met handen van de barista of serveerder.

De kop moet de juiste maat hebben voor de drank. Een espresso wordt in een kop met een inhoud van 60 tot 90 ml geserveerd. Een filterkoffie wordt geserveerd in een kop met een inhoud tussen 150 en 235 ml. Het materiaalkeuze van de kop is vrij, maar heeft wel invloed op de

smaakbeleving van de koffie. Voor espresso wordt vaak gekozen voor dik porselein, voor filterkoffie vaker voor dunner porselein of glaswerk. Bij ieder serviessoort is een voorverwarmde kop aan te raden, om de smaakbeleving optimaal te houden.

Bij koffie is het een goede gewoonte om een glaasje water te serveren, samen met een kleine lepel.

Wanneer met al deze zaken rekening is gehouden kan men optimaal genieten van de unieke smaakbeleving die Specialty Coffee genoemd mag worden.

CONCLUSIE

In dit rapport benoemen we de vier belangrijkste rollen in de productieketen van Specialty Coffee: produceren, branden, zetten en serveren. Deze spelers dienen er samen voor te zorgen dat de koffie in het kopje uiteindelijk unieke smaakeigenschappen bezit. Alleen dan mag er gesproken worden van Specialty Coffee.

Tot op heden bestaan alleen voor het produceren van groene koffie algemeen geaccepteerde kwaliteitsnormen. De kwaliteit van de groene koffie zegt echter niks over de kwaliteit van de koffie die je uiteindelijk drinkt. Dit komt doordat optimaal verbouwde en geoogste koffie in potentie een unieke smaakervaring biedt, maar deze komt alleen tot uiting in de kop wanneer de koffie ook optimaal gebrand, gezet en geserveerd is. In dit rapport bieden wij kwaliteitsrichtlijnen voor het branden, zetten en serveren van Specialty Coffee.

Het doel van dit rapport is een aanzet tot discussie te geven over de betekenis van het begrip Specialty Coffee en erkenning te vragen voor de ambacht van alle spelers in de productieketen van koffie.

Wij realiseren ons dat dit rapport misschien wel meer vragen oproept dan het beantwoordt. Wij nodigen daarom iedereen die zich daartoe geroepen voelt uit om met ons het gesprek aan te gaan en gezamenlijk te werken aan algemeen geaccepteerde standaarden voor Specialty Coffee.

Namens SCAE Nederland

Nick Dessing

Moniek Smit

Sander Reuderink

SCAE Nederland is de Nederlandse autoriteit op het gebied van koffie. Zij zet zich in voor het ontwikkelen en delen van kennis over het verbouwen, branden, zetten en serveren van koffie. SCAE Nederland biedt een platform waardoor huidige en toekomstige koffioprofessionals zichzelf en anderen kunnen verbeteren en verbindingen kunnen aangaan.

Contact: communicatie@scaenederland.nl

