

HOE MAAK JE
THUIS

DE

BESTE

KOFFIE

JAMES HOFFMANN

FONTAINE UITGEVERS

INHOUD

Inleiding	6
1 Zo koop je goede koffie	8
2 Dit heb je nodig voor goede koffie	36
3 Zo proef je koffie	68
4 Zo zet je goede koffie	84
5 Ijskoffie en koud gezette koffie	130
6 Zo zet je een goede espresso	144
Register	220
Dankwoord	224

INLEIDING

Een kop koffie kan veel dingen zijn: een stoot cafeïne, brandstof voor ons werk, een sociale gebeurtenis, een noodzaak of een luxe. Koffie kan verrassend, verrukkelijk en lekker zijn, je de hele wereld over brengen, en koffie kan vooral ook heel leuk zijn.

Koffie wordt in tientallen landen geproduceerd, wordt in alle landen gedronken en is op allerlei manieren in allerlei culturen verweven. Het drinken van de gebrande, gemalen en geëxtraheerde zaden van het fruit van een kleine tropische struik is een heel menselijke handeling.

Koffie heeft, met name door de specialty koffie-trend van de laatste twee decennia, de reputatie gekregen dat het een serieus, ernstig en af en toe pretentieus drankje is en dat je er voor doorgeleerd moet hebben om ervan te kunnen genieten. Aan het begin van dit boek, dat gaat over de fijne kneepjes en bijzonderheden van goede koffie, wil ik jou en mezelf eraan herinneren dat koffie vooral moet draaien om plezier en genieten.

Ik wil met je delen wat mij heeft geholpen om betere koffie te zetten en daarbij benadrukken wat koffie zo verrassend, heerlijk en intrigerend maakt. Dat hoeft niet elke dag zo te zijn. Een kop koffie kan ook gewoon een zachttaardig, welkom, vloeibaar lichtknopje voor je hersenen in de ochtend zijn. Op sommige ochtenden is dat precies wat we nodig hebben.



ZO KOOP JE GOEDE KOFFIE

Je zult vaak horen dat een goede kop koffie niet kan bestaan zonder goede grondstoffen. Alle techniek en alle apparatuur in de wereld kan de beperkingen van de koffie die je aan het zetten bent niet opheffen. Er is alleen geen echte scheidsrechter die bepaalt wat 'goed' is. Er bestaan definities van specialty koffie, maar dat betekent niet dat mensen moeten ambiëren om dezelfde soorten koffie lekker te vinden. Het leuke van koffie is, zodra je je erin verdiept, de diversiteit aan smaken.

De specialty koffie-industrie liep in de beginjaren met de kop tegen de muur door mensen te vertellen dat ze 'betere' koffie zouden moeten drinken. Mensen zaten, vrij terecht, niet te wachten op de bemoeizuchtige opmerking dat de koffie die ze kochten, dronken en waarvan ze genoten, inferieur was.

Toch ga ik hier een vergelijkbaar pleidooi houden, maar met enige kanttekeningen. Ik zou willen stellen dat er misschien een koffie bestaat waarvan je nog meer zult genieten dan van het kopje koffie waar je nu van geniet, en dat een beetje onderzoek ongelooflijk lonend en eerlijk gezegd verrassend leuk is. In dit hoofdstuk verdeel ik het koopproces van koffie in stappen, zodat je zonder risico op onderzoek uit kunt. Ik vind het geen fijn idee dat iemand nu een andere koffie gaat proberen en die dan vies vindt. Dat kunnen we vermijden, en we kunnen ook een paar fabels en misvattingen rondom de koopervaring weghalen.

Versheid

Een van de grote successen van de koffiemarketing is het idee dat ‘verser’ beter is.

Overal zie je ‘versgemalen koffie’ en ‘vers gezette koffie’ staan. Daardoor zijn veel mensen koffie gaan zien als een vers product in plaats van een houdbaar product. Koffie degenerereert relatief langzaam vergeleken met andere verse producten en omdat je koffie van een paar jaar oud veilig kunt drinken, zou je inderdaad kunnen beweren dat het een houdbaar product is. De beste waar voor je geld krijg je echter als je de koffie zet als hij vers is. Voordat ik het ga hebben over hoelang koffie meegaat, zal ik kort ingaan op de manieren waarop koffie oud wordt.

Verlies van vluchtige stoffen: ik doel op de vluchtige aromatische stoffen die door je reukorgaan worden beoordeeld en als geur of aroma worden waargenomen. Naarmate koffie ouder wordt, komt een aanzienlijke hoeveelheid van deze aroma’s in de atmosfeer terecht. Dit kan worden vertraagd door een betere verpakking, maar na verloop van tijd verlies je altijd nuance, aroma en genot.

Ontwikkeling van nieuwe/foute smaken: de stoffen in koffie die je proeft en lekker vindt zijn helaas niet inert. Na verloop van tijd reageren ze op elkaar en vormen nieuwe verbindingen. Vaak zijn deze minder plezierig dan die waarmee je begon.

Ranzig worden: koffie bevat lipiden in de vorm van vetten of oliën en deze kunnen ranzig worden. Het kan komen door zuurstof die oxidatie veroorzaakt, of door vocht dat de vetten afbreekt. Het leidt hoe dan ook al snel tot onprettige, ongewenste smaken. Bij donkere brandingen zitten de oliën meer aan het oppervlak van de koffieboon, wat betekent dat ze eerder reageren op lucht of vocht en de ranzige smaken zich eerder ontwikkelen.

Ik ga er nog een manier aan toevoegen. Deze hangt niet nauw samen met negatieve smaken, maar het is goed om dit te begrijpen voordat we versheid verder bespreken.

Ontgassen: tijdens het koffiebranden vinden verschillende chemische reacties plaats, waardoor de koffiebonen bruin worden en veel van die heerlijke smaken worden gecreëerd. Een bijproduct hiervan is koolstofdioxide (CO₂). En veel ook: een kilogram koffie produceert tijdens het brandingsproces ongeveer tien liter koolstofdioxide. Het meeste ontsnapt tijdens het branden en wat aan het eind van het branden in de koffieboon overblijft ontsnapt in de eerste paar uur daarna.



Het beste water voor koffie

Een gesprek over wat het beste water is voor koffie, wordt al snel een gevoelige conversatie. Het gebruikte water is een van de frustrerendste aspecten wanneer je probeert uit te pluizen waarom een kop koffie heel lekker of juist onverwacht onsmakelijk is.

Water speelt twee rollen bij het koffiezetten: het is een ingrediënt en het is een oplosmiddel dat nauw betrokken is bij het bepalen welke smaken tijdens het koffiezetten vrijkomen. Een kopje zwarte filterkoffie bestaat voor ongeveer 98 procent uit water, een gemiddelde espresso voor 90 procent. Je moet er dus vooral voor zorgen dat het water schoon, neutraal van smaak en vrij van restanten zoals chloor is.

Bij de meeste lezers van dit boek komt er lekker water uit de kraan en ik zal je vertellen hoe je het beste uit dat water krijgt als je koffie zet, maar ik wil het ook hebben over wat je kunt doen als je water hebt dat minder lekker is. De effectiefste oplossing is een actief koolstoffilter. Deze filters zijn goedkoop en zitten vaak in waterfilterkannen die het water ook zacht maken. Als je geen hard water hebt, kun je ook smaak- en geurfilters gebruiken. Deze bevatten actieve koolstof en zijn bedoeld om ook fijne deeltjes uit het water te filteren. Ze gaan vrij lang mee, maar je moet bedacht zijn op mogelijke bacterievorming en ze regelmatig vervangen.

Laten we kijken naar alle factoren die invloed hebben op het water voor je kopje koffie. Ik zal

dieper ingaan op de chemische samenstelling van water en dat kan voor veel mensen ontmoedigend zijn: weer een aspect waardoor koffiezetten opeens nodeloos ingewikkeld kan lijken. Je hoeft niet je keuken in een laboratorium te veranderen (tenzij je dat wilt), maar ik zal proberen een beeld te geven van wat belangrijk is en hoe je de beste keuze kunt maken die past bij jouw voorkeuren, budget en interesse in koffiezetten.

Hard en zacht

Met 'hard' water bedoel ik water dat een substantiële hoeveelheid opgeloste materialen als calcium en magnesium bevat. Deze zijn in het water terechtgekomen toen het water door de bodem omhoogkwam. 'Zacht' water daarentegen betekent dat er weinig mineralen in zitten.

Ik heb het vaak over water zachter maken om het calciumcarbonaatgehalte te verlagen. Calciumcarbonaat komt uit opgeloste kalksteen en zodra het uit heet water neerslaat, ontstaat de kalkaanslag die je in een waterkoker of koffiezetapparaat ziet. Je hebt relatief zacht water nodig om lekkere koffie te zetten, maar dat is niet alles.

Je bent al een heel eind als je zuiver, zacht water gebruikt. Ik wil er wel meteen bij zeggen dat gedestilleerd of puur water een slechte keuze is voor koffie. Het levert smerige koffie op en zorgt voor roest in een koffiezetapparaat of waterkoker, dus dat moet je vermijden.

Als je niet zeker weet of je hard of zacht water hebt, kijk dan in je waterkoker of iets anders waarin je water verhit. Als je kalkaanslag ziet, heb je hard water.

Mineralen

In grote delen van de wereld staat op een fles mineraalwater welke mineralen erin zitten. Voor koffie zijn we geïnteresseerd in twee mineralen: calcium en magnesium. Beide zijn rechtstreeks betrokken bij het koffiezetten en helpen om de heerlijke oplosbare stoffen uit de gemalen koffie te extraheren. Water zonder deze mineralen werkt minder goed. Hoe meer van deze mineralen in het water zitten, hoe meer je zult extraheren. Dat betekent echter niet dat meer altijd beter is.

Meer uit koffie extraheren kan resulteren in een ongebalanceerd, zuur, overweldigend kopje koffie. Op dit punt gedragen calcium en magnesium zich anders. Water met veel magnesium is vaak zuurder en heeft een ander smaakprofiel dan water met veel calcium. Een hoog magnesiumgehalte komt niet vaak voor in kraanwater en magnesium vormt ook geen kalkaanslag.

In grote delen van de wereld zit er wel veel calcium in kraanwater. Veel waterfilters vervangen calcium door een ander ion, vaak natrium uit waterfilters die tafelsout gebruiken. (Omdat alleen natrium wordt gebruikt in plaats van natriumchloride, maken deze filters het water niet zout.) Er zijn andere ion-vervangende waterfilters die het water kunnen beïnvloeden, met name de alkaliteit. Daarover later meer.

Het is lastig om het ideale calcium- en magnesiumgehalte te vinden vanwege de complicerende factor dat kalkaanslag in heet water wordt gevormd, neerslaat en zich in apparaten afzet. Kalkaanslag is een groot probleem in koffiezetapparaten. Een waterkoker laat zich eenvoudig ontkalken, maar bij een espressomachine of koffiezetapparaat is dat lastiger en tijdrovender. Bovendien kun je bij een waterkoker goed zien hoeveel kalk erin zit als je het deksel opent, maar een koffiezetapparaat maak je niet zo eenvoudig open, dus vaak weet je pas dat er een probleem is als het apparaat stukgaat.

Het water met de beste smaak voor koffie is mogelijk niet het beste water om kalkaanslag te voorkomen. Dus je zoekt naar een zogenoemde goudlokjeszone waarin de koffie lekker is en je niet het risico loopt dat je koffiezetapparaat beschadigd raakt. Gelukkig is deze zone vrij groot, en het doel van deze



Temperatuur

Er wordt veel aandacht geschonken aan de impact van watertemperatuur op koffie, en hoewel het beslist een belangrijke invloed heeft, wordt het waarschijnlijk een beetje overdreven.

Hoe heter het water is, hoe meer koffiesmaak het zal extraheren, en in sommige gevallen is dat niet wenselijk. Lichter gebrande koffiebonen zijn minder in water oplosbaar dan donker gebrande bonen, en donker gebrande bonen bevatten meer bittere stoffen. Als je donker gebrande bonen met heel heet water zet, krijg je een intense, vrij bittere kop koffie. Daarom raad ik kokend – of bijna kokend – water aan voor heel licht gebrande bonen, water van 90-95 °C voor medium gebrande bonen en water van 80-90 °C voor donker gebrande bonen. Dit is de temperatuur van het water in de waterketel: tijdens het zetten in een cafetière of met een opzetfilter is de watertemperatuur meestal al een stuk lager dan in de waterketel.

WATERTEMPERatuur VOOR VERSCHILLENDE BRANDINGEN

Heel licht gebrand: 95-100 °C

Licht gebrand: 92-100 °C

Medium gebrand: 85-95 °C

Medium-donker gebrand: 80-90 °C

Donker gebrand: 80-85 °C





NICHE

ZO ZET JE EEN GOEDE ESPRESSO

Een espresso kan iets prachtigs zijn: intens, rijk en complex – maar ook kortstondig. In de afgelopen decennia zijn veel mensen espresso gaan zien als het toppunt van koffie. Ik ben niet een van die mensen, maar ik begrijp absoluut de allure en het genot van deze fascinerende zetmethode.

Zelf een uitstekende espresso kunnen zetten, is een ongelooflijk bevredigende prestatie, maar het zou onverantwoordelijk van me zijn om niet te onderstrepen hoeveel tijd, energie en middelen het kan kosten om dat punt te bereiken. Veel mensen vragen me of ze een espressomachine moeten kopen: ze zijn dol op espresso of cappuccino en het is een heel verleidelijk idee om deze te allen tijde thuis te kunnen maken. Ik antwoord altijd met de vraag: ‘Wil je een nieuwe hobby?’ Dat wil niet iedereen en veel mensen zijn verbaasd dat ik zelf thuis geen espressomachine heb.

In dit hoofdstuk ga ik de verschillende variabelen en aspecten van espresso bespreken, van materiaal tot techniek. Ik wil vooral dat mensen genieten van koffie en dus is het helemaal prima als ze die koffie drinken bij een geweldig café dat wil investeren in goede apparatuur, goede koffie, in training en ook in het onderhoud dat erbij komt kijken.



Temperatuur en pompdruk

Beide parameters hebben in de laatste paar decennia in koffiekringen veel gespreksstof opgeleverd.

Deels omdat de impact van beide parameters genuanceerder blijkt en deels omdat de koffiegemeenschap dingen verlangde die voor fabrikanten relatief eenvoudige technische problemen waren om op te lossen. Dat deden ze met zoveel ophef dat de conversatie rond die parameter toenam.

Temperatuur

Het klassieke voorbeeld hiervan is de temperatuur. Begin jaren 2000 begonnen een paar koffioprofessionals en enthousiaste thuisbarista's te experimenteren met het preciezer regelen van de temperatuur van hun espressomachine. Tot die tijd was de temperatuur in espressomachines redelijk maar niet volmaakt constant. Fabrikanten reageerden in eerste instantie langzaam op de behoefte aan stabiele temperaturen, alsof ze daardoor zouden toegeven dat er iets mankeerde aan hun bestaande modellen. Langzaam maar zeker vonden ze echter allemaal een manier om ervoor te zorgen dat hun machine tijdens het koffiezetten een stabiele, constante temperatuur had.

Deze technologie arriveerde ook in een tijd waarin mensen de extractie van espresso nog niet volledig begrepen en hun shots nog niet wogen. Daardoor geloofden veel mensen dat minimale temperatuursveranderingen

(minder dan 0,5 °C) een aanzienlijke impact op de smaak van de espresso zouden hebben. Het lijkt er nu meer op dat ze heel variabele shots kregen doordat ze met het oog schatten. De warmere espresso was misschien beter, maar de kleine stijging in de temperatuur was mogelijk niet de reden.

Dat wil niet zeggen dat de temperatuur niet het bespreken waard is. De temperatuur heeft invloed op de smaak en een machine die constante temperaturen kan bieden, is handig. (Al moet ik zeggen dat het aantal slechte espresso's die opgelost hadden kunnen worden door een kleine aanpassing in de temperatuur slechts een fractie is van de slechte espresso's die ik heb gedronken.)

Met een hogere temperatuur kan de extractie stijgen, de aciditeit afnemen en de zoetheid toenemen, maar alleen tot op zekere hoogte. Fundamentele gebreken in de verhouding, het recept, de doorlooptijd of de maalgraad los je er niet mee op. Het is een leuke aanpassing als je espresso bijna perfect is om er nog net iets meer uit te halen.

Het is belangrijk om de temperatuur te laten afhangen van de brandingsgraad van de koffie die je gaat zetten. Licht gebrande koffiebonen hebben baat bij hogere temperaturen, omdat