



*Аскерка*

*сковородка  
для обжарки кофе*

# Аскерка

Поздравляю Вас с покупкой и надеюсь, что работа с Аскеркой принесёт удовольствие.

Пожалуйста, ознакомьтесь с этой инструкцией, чтобы лучше понимать, чего ожидать при обжарке!

Аскерка – маленькая керамическая сковородка, тигель, ручной инструмент для самостоятельной обжарки кофе в домашних условиях. В ней можно жарить кофе на газовой плите или горелке. Удобно пользоваться в походах и на природе. Зелёный кофе засыпается сверху, а выгружается через полую ручку. Время и мощность источника тепла можно варьировать и получать разные профили обжарки. Маленькое отверстие загрузки не даёт зёрнам выскочить в процессе обжарки. Длинная ручка позволяет не обжечься от огня, а обвязка кожей тактильно приятна. В комплекте мешок для хранения и путешествий, а также пакет зелёного кофе для первых обжарок.

Аскерка может сильно нагреться в процессе обжарки. Будьте аккуратны, чтобы не обжечься. Будьте осторожны с открытым огнём и бережно обращайтесь с керамикой! Следование инструкции позволит эффективно и долго использовать Аскерку. Пожалуйста, соблюдайте эти указания:

- **Аккуратно прогревайте Аскерку перед обжаркой!**
- Не подвергайте механическим воздействиям.
- Не ставьте на открытый огонь.
- Используйте рекомендуемые газовые горелки.
- После обжарки остужайте на специально подготовленной поверхности. Не ставьте на холод.
- Не мойте и не мочите. Протирайте влажной салфеткой. Внутренние поверхности прочищайте ёршиком.

Ответственность за сохранность изделия при получении и дальнейшей эксплуатации, а также за собственное здоровье во время эксплуатации несёт пользователь.

*подготовьтесь  
к обжарке*



Подготовьте это заранее.

### **Источник тепла.**

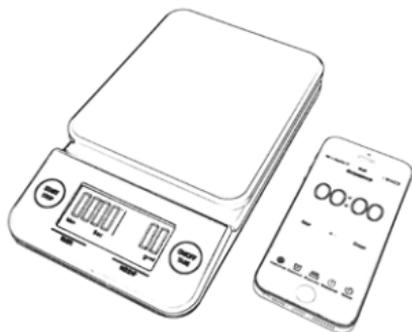
Рекомендации по выбору горелки даны далее.

Дома используйте газовую или электроплиту.

На природе, возможно, потребуется защита от ветра.

### **Весы.**

Для точности и контроля результата обжарки лучше пользоваться электронными весами с хорошим разрешением до 100 грамм.



### **Секундомер.**

Подойдёт любой, но лучше с возможностью отмечать «круг» для контроля времени развития.

## **Приспособления для охлаждения.**

Важно заранее продумать, как Вы будете охлаждать зёрна. Можно использовать чашки, сито и вентилятор.

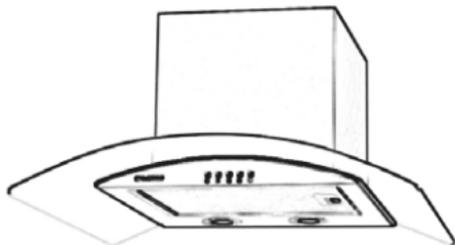
Для охлаждения Аскерки используйте коврики из пробки или силикона, либо оставляйте сковородку на решётке выключенной горелки.



## **Вытяжка.**

В конце обжарки будет выделяться дым.

Для загрузки кофе в Аскерку Вам понадобятся чашки. Для обжаренного кофе подготовьте пустые пакеты.





*процесс  
обжарки*



Отмерьте необходимое количество кофе на весах. Для равномерной и быстрой обжарки лучше использовать до 50 грамм кофе. Если планируете жарить несколько порций – подготовьте чашки с зелёным кофе заранее.

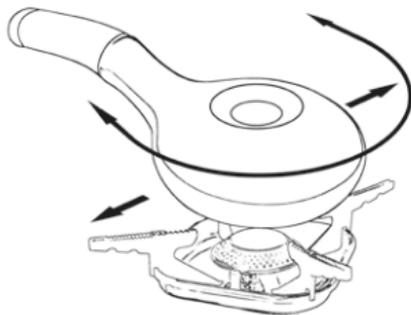
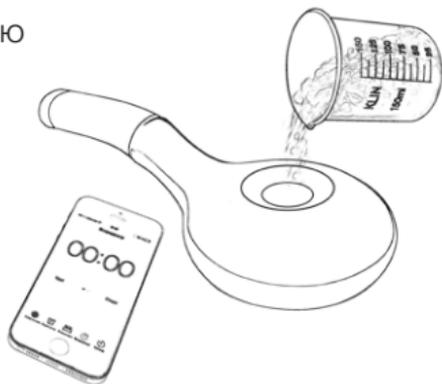


Включите горелку на среднюю мощность и в течение **4-х минут** медленно опускайте сковородку на огонь с расстояния 20 см до 3-4 см. Затем держите над огнём ещё 3-4 минуты, покачивая из стороны в сторону. Обжарку можно начинать тогда, когда верх сковородки станет горячим. Это рекомендуемый протокол прогрева.

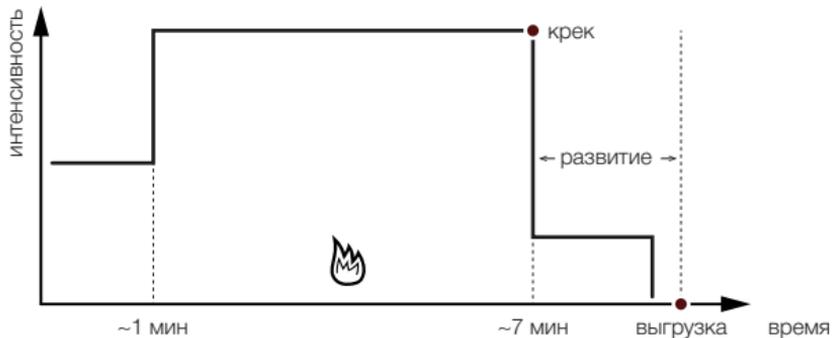
Запустите секундомер и насыпьте кофе в разогретую сковородку.

Добавьте специи прямо в Аскерку, если хотите получить необычный вкус.

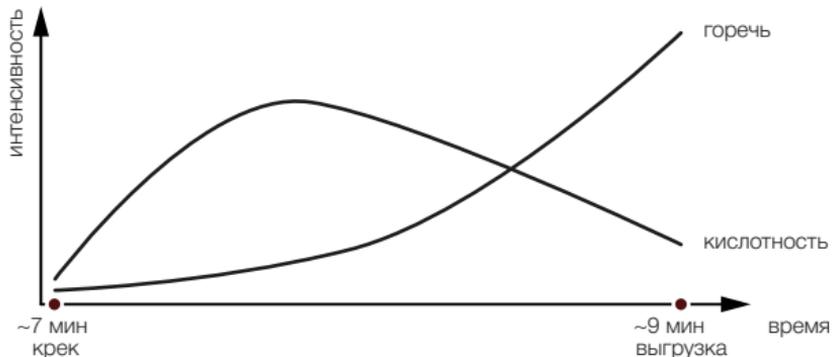
Зёрна надо постоянно перемешивать, чтобы получить равномерную обжарку. Для этого постоянно встряхивайте и покачивайте Аскерку. Можно делать круговые или лёгкие поступательные движения из стороны в сторону. При обжарке от зёрен отделяется сильверскин – шелуха, которая разлетается вокруг.



## мощность горелки



## развитие



Первую минуту обжаривайте зёрна на малом огне. Затем можно включить горелку на максимум. Как только кофе прогреется – зёрна начнут темнеть и выделять пар. Спустя какое-то время Вы услышите одиночные щелчки, похожие на треск попкорна – это крек. Засеките время на секундомере, когда кофе начнёт активно трещать. С этого момента в зёрнах начинается формирование вкуса, это важный этап – развитие. Убавьте горелку до минимума или поднимите Аскерку повыше. Выключите горелку за несколько секунд до выгрузки.

Чем дольше Вы жарите кофе после крека, тем менее кислым будет напиток. Оттенки вкуса будут сужаться в сторону орехов, шоколада или карамели. Для светлой обжарки достаточно жарить 70 секунд после крека. Спустя 140 секунд обжарку можно будет назвать тёмной. Эти значения могут варьироваться в зависимости от окружающих условий, мощности горелки и веса кофе. На них можно ориентироваться, если крек наступил спустя примерно 7 минут от начала обжарки.



Остановите секундомер, высыпьте зёрна через отверстие в ручке и поставьте Аскерку охлаждаться на заранее подготовленную сухую поверхность.

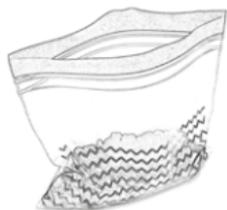
Активно перемешивайте и обдувайте зёрна, дайте им остыть. Помните, в горячих зёрнах продолжаются реакции, меняющие вкус. Используйте вентилятор или подходящую посуду, либо пересыпайте зёрна из одной чашки в другую.

Пока Аскерка горячая, Вы можете начинать жарить следующую порцию кофе без предварительного прогрева.

Взвесьте кофе и запишите значения веса, общего времени обжарки и времени развития. Это поможет Вам понять зависимость вкуса от параметров обжарки и в итоге добиться лучших результатов.



Оставьте кофе «отдохнуть» на какое-то время. Сразу после обжарки в нём много углекислого газа, который не даёт вкусу раскрыться в полной мере. Если хотите попробовать кофе сразу – используйте крупный помол и оставьте смолотые зёрна в чашке хотя бы на полчаса перед завариванием.



*рекомендации по  
выбору газовой горелки*

В процессе длительной эксплуатации Аскерки было замечено, что резкие перепады температуры могут вызвать трещины в керамическом корпусе. Появление трещин не разрушает сковородку и не влияет на процесс и качество обжарки кофе. Поэтому советуем чётко следовать данным рекомендациям.

Не используйте портативные (компактные) горелки и горелки с узким пламенем. Не используйте режущие горелки. Не используйте мультитопливные горелки и горелки с системой предварительного подогрева газа. Не используйте газовую смесь МАПП.

Необходимо использовать горелку с широким пламенем (8-10 см) и регулировкой мощности потока. Рекомендуемая мощность горелки ~2 кВт. Газовая смесь должна состоять из пропана и изобутана.

Все Аскерки в процессе производства проходят тестирование на нагрев по рекомендуемому протоколу до температуры воздуха 230°C внутри обжарочной камеры.

*заключение*

Кофе, обжаренный самостоятельно, всегда будет для Вас особенным. Регулярная практика обжарки даёт возможность глубокого понимания вкуса кофе.

Помните, что нет единого рецепта обжарки кофе. Я привёл лишь основные моменты, которые необходимо учесть.

Я всегда рад помочь по всем вопросам, связанным с использованием Аскерки.

Дополнительную информацию и видеоруководства Вы можете найти в социальных сетях и на сайте **ascerka.ru**.

Желаю Вам вкусного кофе!



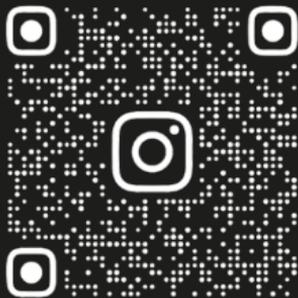
**Артем Ситин**

+7 (999) 989-64-03  
asitin@me.com  
t.me/asitin  
fb.com/asitin  
youtube.com/asitin



сорт кофе	вес, г	развитие, с	общее время обжарки, мин:с

сорт кофе	вес, г	развитие, с	общее время обжарки, мин:с



ASCERKA