



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 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 силиконовый коврик для охлаждения, мешок для хранения и путешествий, а также пакет зелёного кофе для первых обжарок. Аскерка – это идеальное устройство для тех, кому надо пожарить кофе самостоятельно.

Аскерка сильно нагревается 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 огонь или другой источник тепла.
- Используйте рекомендуемые газовые горелки.
- После обжарки не ставьте на холодные поверхности.
- Остужайте только на силиконовом коврике или на специально подготовленной сухой поверхности.
- Не ставьте на мешок, дерево и другие плавкие материалы.
- Не используйте мешок в качестве охладителя кофе.
- 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*



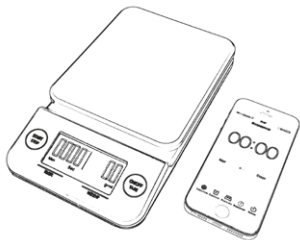
Подготовьте это заранее.

Источник тепла.

Рекомендации по выбору горелки даны далее. Дома используйте газовую или электроплиту. На природе 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.

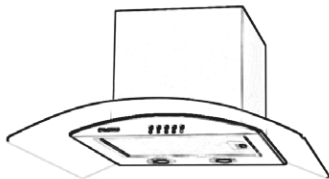
Приспособления для охлаждения.

Важно заранее продумать, как Вы будете охлаждать зёрна. Можно использовать чашки, сито и вентилятор. Для охлаждения Аскерки используйте силиконовый коврик.



Вытяжка.

В конце обжарки будет выделяться дым.



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

Напишите план и цели обжарки, чтобы не отвлекаться на формальности в процессе обжарки и не давать сковородке сильно остыть между обжарками.



*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 зеленым кофе заранее.

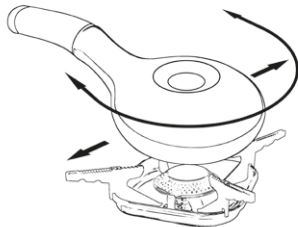
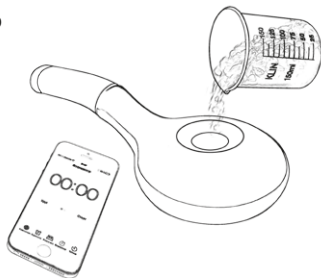


Включите горелку на среднюю мощность и в течение **4-х минут** круговыми движениями опускайте Аскерку на огонь с расстояния 20 см до 4-5 см. Затем держите над огнём ещё 5 минут, покачивая из стороны в сторону для равномерного прогрева. Обжарку можно начинать тогда, когда верх сковородки станет горячим. Это рекомендуемый протокол прогрева. Чем лучше вы прогреете сковородку, тем быстрее придёт обжарка.

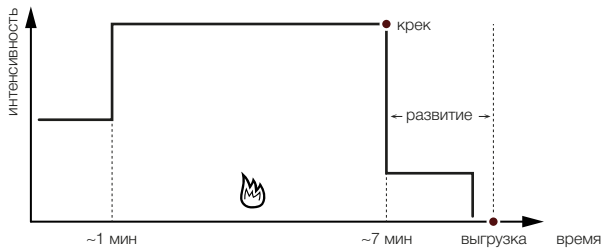
Запустите секундомер и насыпьте кофе в разогретую сковородку.

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

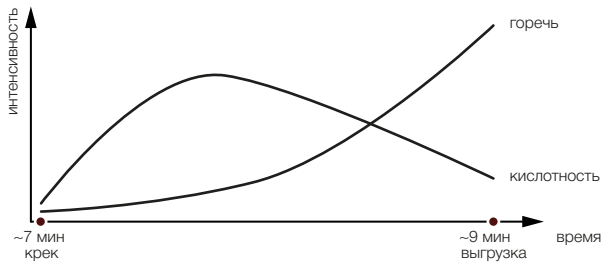
Зёрна надо постоянно перемешивать, чтобы получить равномерную обжарку. Постоянно качайте и встряхивайте Аскерку. Можно делать круговые или лёгкие поступательные движения из стороны в сторону. При обжарке от зёрен отделяется шелуха, которая разлетается вокруг и способствует образованию дыма. Чтобы избавляться от дыма пробуйте прерывисто и резко дуть в ручку Аскерки, особенно в конце обжарки.



мощность горелки



развитие



Первую минуту обжаривайте зёрна на малом огне. Затем можно включить горелку на максимум. Как только кофе нагреется, 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 карамели, какао, орехов. Для светлой обжарки достаточно жарить 50-60 секунд после крека. Спустя 120 секунд обжарку можно будет назвать тёмной. Эти значения могут варьироваться в зависимости от веса кофе, окружающих условий и мощности горелки. На них можно ориентироваться, если крек наступил спустя примерно 7 минут от начала обжарки. На открытом воздухе обжарки могут проходить дольше, чем в помещении. Используйте более мощные горелки, прогревайте Аскерку лучше и установите ветрозащиту.



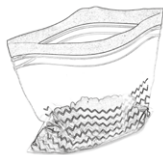
Остановите секундомер, высыпьте зёрна через отверстие в ручке и поставьте Аскерку на силиконовый коврик.

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. 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. Перед отправкой покупателю все Аскерки проходят тестовую обжарку кофе.

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 и поиском необходимых аксессуаров.

Дополнительную информацию и видеоинструкции Вы можете найти в социальных сетях и на сайте **ascerka.ru**. Зелёный кофе для самостоятельных обжарок заказывайте в компании Коферка, на сайте **coferka.ru**.



Артем Ситин

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