



Manual do Café Especial

Guia Prático Para Preparos Iniciais



CÉSAR FILHO

Curitibano.

Proprietário da JoeCwb Cafés
Especiais junto com sua esposa
Vanessa.

É fissurado em papo de café, métodos
de extração, e por aí vai.

Café é sua paixão de longa data.

Curte demais a parte técnica do café.

Adora fotografia e se amarra em fuçar
cada cantinho de uma imagem.

IREI ENTREGAR
O NECESSÁRIO

PARA UMA EXTRAÇÃO

DIGNA DE DESPERTAR
UMA SENSÇÃO
PRAZEROSA AO BEBER
SEU CAFÉ.



Índice

Introdução	5
Breve História do café	6
Variedade do café	10
Tipos de Moagem	14
Proporção	20
Temperatura da Água	28
Métodos de Preparo	30
Acessórios para café	39

O Que é Café Especial?	48
Diferença com os Cafés Tradicionais de Mercado	51
JoeCWB Cafés Especiais	53
Agradecimentos Finais	56



Faça uma boa leitura!

Introdução

O café é uma bebida apreciada por muitas pessoas em todo o mundo, e sua cultura envolve diversos aspectos, desde a escolha dos grãos até o método de preparo. Se você é um amante de café ou deseja se aprofundar mais nesse universo, este livro é para você. Escrito por César Filho, também amante de cafés, este livro aborda os fundamentos do café, incluindo acessórios, métodos de preparo, breve história do café e muito mais. Através deste livro, você poderá descobrir novas formas de apreciar o café e aprimorar ainda mais a sua experiência com essa bebida tão especial.



Breve história do café



O café é uma das bebidas mais populares do mundo e tem uma história rica e fascinante.

Acredita-se que o café tenha origem na Etiópia, na região conhecida como Kaffa.

Segundo a lenda, um pastor etíope notou que suas cabras ficavam mais animadas depois de comerem frutas de uma planta específica. O pastor experimentou as frutas e ele mesmo descobriu que elas tinham um efeito estimulante.



A partir daí, o cultivo e o consumo do café se espalharam por toda a região, e eventualmente, pelo mundo. O primeiro registro escrito do consumo de café data do século XV, na Arábia, onde a bebida se tornou popular entre os muçulmanos por ajudar a manter a vigília durante as orações. Durante os séculos seguintes, o café se espalhou para o Egito, Síria e Turquia, e se tornou um importante produto de exportação da região. No século XVII, o café chegou à Europa e rapidamente se tornou popular entre as elites intelectuais, sendo consumido em cafeterias que se tornaram pontos de encontro para filósofos, artistas e escritores.



Nos séculos XVIII e XIX, o café se espalhou para a América do Sul, Central e do Norte, onde se tornou um importante produto de exportação e uma fonte de riqueza para muitos países. Hoje em dia, o café é cultivado em mais de 70 países ao redor do mundo, e é uma das bebidas mais consumidas globalmente.



Variedades do café



O café é uma das bebidas mais populares do mundo, conhecido pela diversidade de sabores e efeitos estimulantes que proporciona. Existem diversas variedades de café, cada uma com sua própria mistura exclusiva de aroma, sabor e intensidade. Vamos mencionar algumas variedades de café distintas e suas características.



Café Arábica

Café Arábica é uma variedade de café que é muito popular em todo o mundo, e é conhecido por seu sabor suave e doce, com notas de frutas, florais, chocolate, caramelo, e por ai vai. É amplamente cultivado em países como Brasil, Colômbia, Etiópia e Costa Rica, entre outros.

Uma das razões pelas quais o café Arábica é altamente valorizado é porque ele é cultivado em altitudes elevadas, geralmente entre 900 e 2.000 metros acima do nível do mar. Essas condições de cultivo produzem um grão de café mais denso e com um sabor mais complexo do que outras variedades de café.

Em resumo, o café Arábica é uma opção popular e valorizada por seu sabor suave e doce, e pode ser uma escolha ideal para aqueles que procuram um café com menos cafeína e produzido de forma sustentável.



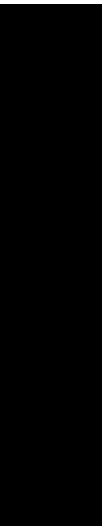
Café Robusta

O café robusta é uma das principais variedades de café cultivadas em todo o mundo. Ele é conhecido por sua força e sabor amargo (depende muito da qualidade), e é amplamente utilizado em blends de café e em misturas com outras variedades de café para adicionar corpo e intensidade ao sabor.



Tipos de Moagem





**Caro Leitor,
Antes de começar a falar
sobre os tipos de moagem,
quero apresentar algumas
vantagens em moer o seu
próprio café**

Moer o café na hora tem diversos benefícios, como garantir o frescor, controlar o sabor e a granulometria, além de possibilitar a moagem de acordo com o método de preparo. Para desfrutar de um café com um sabor e aroma excepcionais, experimente moer o café em casa antes de prepará-lo. Dessa forma, você sempre terá café fresquinho à sua disposição em casa.

Moagem Grossa

É utilizada para métodos de preparação de café como a prensa francesa, onde o café é colocado em água quente e depois filtrado por uma peneira. A moagem grossa produz partículas grandes de café, o que permite uma extração mais lenta pois se trata de um método de infusão.



Moagem Média

A moagem média é comum em técnicas de preparação de café que chamamos de Percolação, como Melitta, V60, entre outros.

Esses métodos envolvem o uso de filtro de papel, necessitando de uma moagem média para permitir a passagem adequada da água através do café, resultando na extração do sabor e aroma desejados.



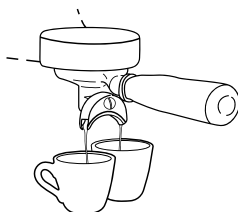
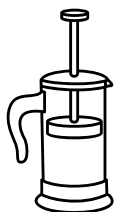
Moagem Fina

É utilizada em métodos de preparo de café, como na máquina de espresso, em que a água é pressurizada através de um filtro contendo o café moído. A moagem fina resulta em partículas de café muito pequenas, possibilitando uma extração rápida e completa, o que gera um sabor intenso e encorpado.



**Viu só como é importante
determinar o tipo de moagem
para cada método?**

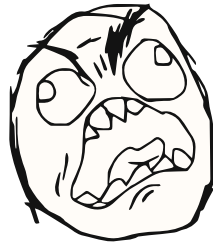
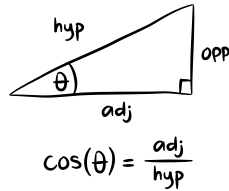
Para conseguir esses diferentes tipos de moagem, é essencial ter um moedor, seja ele elétrico ou manual. Geralmente, o café comum encontrado nos supermercados vem moído muito fino, o que não é adequado para métodos de percolação, como o filtro de papel, ou mesmo para infusão como a Prensa Francesa.



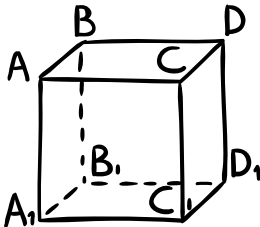
Proporção

**Cálculo
pra
fazer
café??**

$$E = m \cdot c^2$$



$$X = \frac{-b \pm \sqrt{b^2 - 4ac}}{2a}$$



$$\begin{aligned} j &= \frac{\Delta x}{\Delta z} & \phi &= \sqrt{\frac{\sum (x-m)^2}{n}} & \text{Q} &= \begin{bmatrix} 10 & 0 \\ 10 & 1 \\ 0 & 0 & 1 \end{bmatrix} & \pi &\approx 3.14 \\ (x-y) & & \lim_{x \rightarrow 2} \frac{x^2-2}{2x+3} &= \frac{2^2-2}{2 \cdot 2+3} = \frac{2}{7} & P &= r^2_{\text{fit}} & \text{area} &= \int_a^b f(x) dx \\ & & 4x &= 8 - 3y & e &= 2.718 & & \\ B &= \sum_{i=0}^{n-1} h_i & y &= 2x^2 + 3x & P &= \sum_{i=0}^{\infty} x^i & \frac{A-C}{C} &= \\ & & \sin \omega & & \tan(2\alpha) &= \frac{2 \tan(\alpha)}{1 - \tan^2(\alpha)} & 15 \Delta t &= T - \frac{3a}{x} \\ (x+y)^2 &= \left(\frac{y}{2}\right)^2 = x^2 + 2ax + a^2 & & & & & & \\ + y^2 &= Z & \frac{\Delta x}{\Delta y} &= \lim_{\Delta x \rightarrow 0} \frac{\Delta x + 2}{\Delta y - 1} & & & & \\ (x+a) & & e &= \cos x + i \sin x & \int &= \frac{x+a}{x} & X_{1/2} &= \frac{b \pm (a-c)}{\sqrt{a}} \\ & & \sin a &= \frac{b}{c} & S &= \sum_{i=2}^n \frac{1}{i!} \Delta t & j &= \frac{\Delta x}{\Delta z} \end{aligned}$$

**Calma meu caro leitor não há nada
com que se preocupar, irei detalhar
bem esse passo.**

Você com certeza já deve ter passado
por isso, onde ao fazer um café, ele
ficou, ou muito forte ou até mesmo
muito fraco.

Isso aconteceu, porque não foi
aplicado uma proporção adequada de
preparo do café,

**Agora sim,
Iremos
resolver esse
problema!**

A proporção é uma das coisas mais importantes a serem consideradas ao preparar café, pois afeta diretamente o sabor e a força da bebida.

A proporção refere-se à quantidade de café que você usa em relação à quantidade de água.

A proporção mais comum é 1:15.

**O que isso
significa?**



Significa que para cada grama de café, você usa 15 gramas (ml) de água. Isso é uma proporção média e pode ser ajustada de acordo com suas preferências pessoais.

Se você gosta de um café mais forte, pode aumentar a proporção de café para água, como 1:12 ou 1:10. Se preferir um café mais suave, pode diminuir a proporção para 1:15

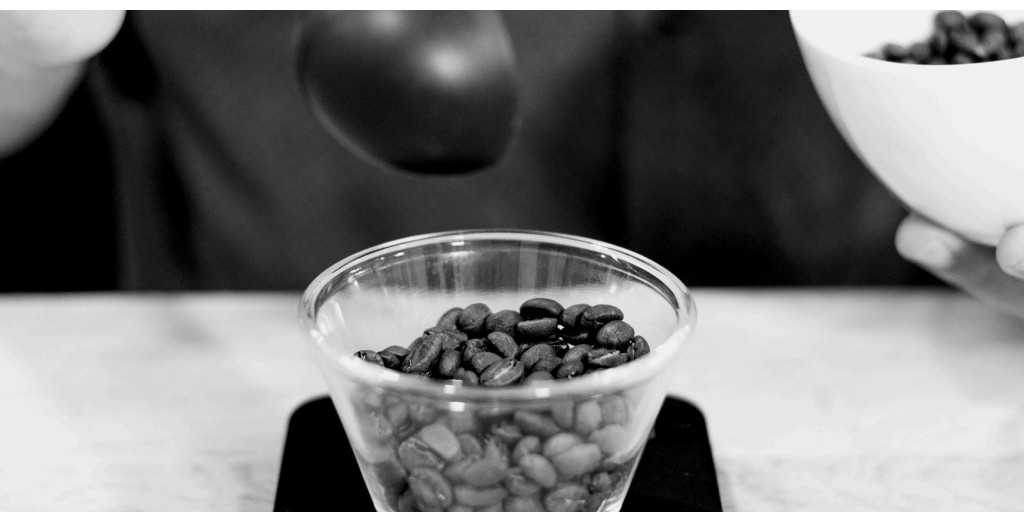
Exemplo. Proporção 1:15

Pese a quantidade de café que você deseja usar na balança. Por exemplo, se você quiser fazer 20g de café utilizando a proporção 1:15, você deverá utilizar 300ml de água.

(20g de café x 15 = 300ml de água)

Utilize esta mesma regra para as demais proporções citadas acima, caso deseje um café mais forte ou mais suave.

Ao medir a quantidade de café, é essencial utilizar uma balança para garantir maior precisão, em vez de depender de colheres ou xícaras. A quantidade de água utilizada é igualmente crucial, pois pode influenciar a qualidade da bebida. Experimente utilizar água mineral de qualidade, com um pH mais próximo do neutro (7 pH).



Na página anterior, mostrei como determinar a quantidade de água utilizando a proporção 1:15, agora iremos determinar a quantidade de grãos em relação a quantidade de água.

É muito fácil

Exemplo.

PROPORÇÃO 1:15

Se você quiser preparar 500 gramas (ou ml) de água na proporção 1:15, precisará usar 33 gramas de café.

Cálculo

500 g (ou ml) de água \div 15 = 33 g de café

Resumo

Então, para calcular a quantidade de café que você precisará usar, basta dividir a quantidade de água desejada pela proporção 1:15.

Cálculo

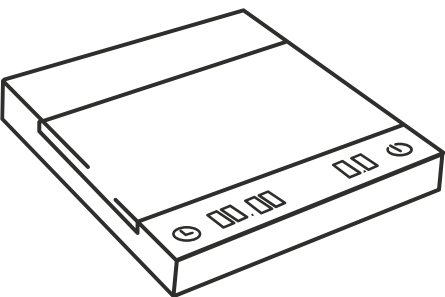
$$500 \text{ g (ou ml) de água} \div 15 = 33 \text{ g de café}$$

Para calcular a quantidade de água que você precisará usar, basta multiplicar a quantidade de café desejada pela proporção 1:15. Nesse caso

Cálculo

$$20 \text{ g de café} \times 15 = 300 \text{ g (ou ml) de água}$$

Lembre-se de que essa é apenas uma
sugestão de proporção e que você pode
ajustá-la para encontrar o sabor que mais
lhe agrada.

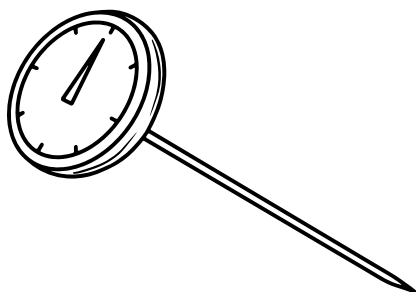


temperatura da água

A temperatura ideal da água para fazer
um café especial varia dependendo da sua
intenção

É bom saber que quanto maior a
temperatura da água, mais irá extrair do
café, e quanto menor, menos irá extrair

**A temperatura ideal para
preparar o seu café varia entre
90°C e 96°C.**



Assim, compreendemos que quanto mais quente a água, mais amargo o café se torna e também mais encorpado. Por outro lado, quanto mais fria a água, mais ácido o café tende a ficar.

Entretanto, quero informar que isso não é uma regra, estes resultados podem variar de acordo com a moagem do café.

Como assim?

Engrossar a moagem e usar uma temperatura de 96°C ou mais alta não resultará necessariamente em um café amargo ou super extraído. Com uma moagem mais grossa, o café será extraído menos devido ao menor contato com a água.

Mais uma vez, o moedor de café mostra sua importância na hora do preparo.

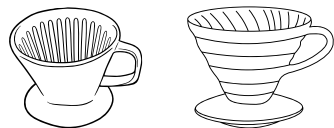
Métodos de preparo



Percolação

No método de percolação, os dois principais métodos na preparação de café são o Melitta e o V60, que utilizam um filtro de papel. A diferença principal entre eles está no formato do filtro e no resultado final.

O Método Melitta proporcionará uma bebida mais encorpada devido à sua extração mais lenta, devido à saída de menor diâmetro. Enquanto o Método V60 resultará em uma bebida com equilíbrio entre doçura e acidez, com uma extração mais rápida devido à saída de diâmetro maior.



Infusão

A infusão é um dos métodos de preparo de café. Podemos dizer que é o mesmo método do chá, onde a água quente, neste caso, é combinada com o café moído para extrair seus sabores e aromas. Aqui não utilizamos filtro de papel, sendo assim, temos uma bebida mais turva e oleosa.

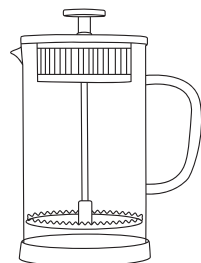
Um exemplo mais comum do método de infusão seria a Prensa Francesa. A prensa francesa é um dos métodos de infusão mais populares e simples, valorizado por sua capacidade de produzir um café encorpado e aromático.

Principais características da Prensa Francesa

Consiste em um cilindro de vidro, um êmbolo e um filtro de malha fina. O contato prolongado entre a água e o café moído permite uma extração completa dos óleos e sabores presentes no café.

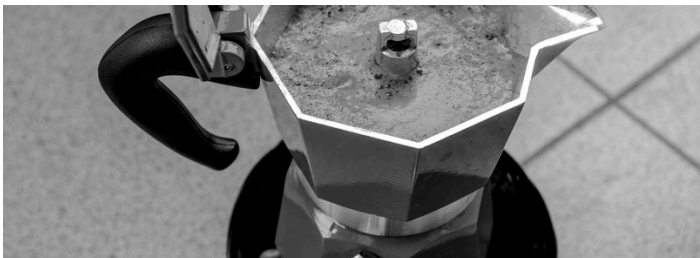
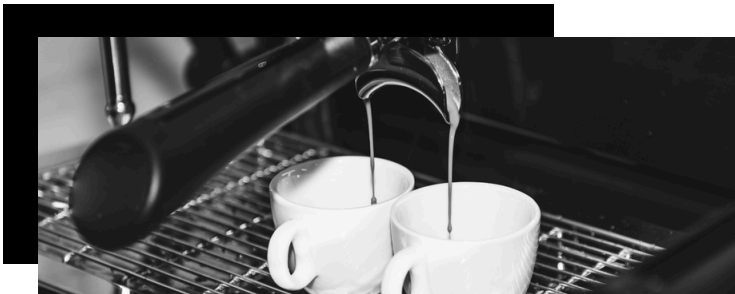
Mais uma coisa: Conforme vimos no capítulo “Tipos de Moagem”.

Neste método utilizamos a moagem Grossa.



Pressão

O método de pressão é uma técnica na preparação de café, que envolve a passagem de água quente através do café moído usando pressão. Dois exemplos clássicos que utilizam este método são a máquina de café espresso e a cafeteira moka (também conhecida como cafeteira italiana).



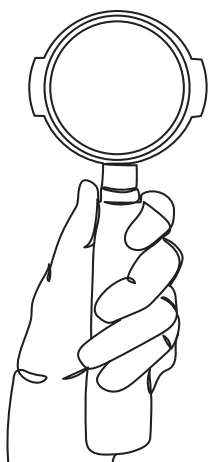
Máquina de Café Espresso

Uma máquina de café espresso é um dispositivo que utiliza alta pressão para extrair café

A máquina de espresso opera com uma bomba que gera uma pressão de 9 bar.

Em algumas máquinas de entrada ou caseiras, a pressão pode chegar a 15 a 20 bar. Essa pressão faz a água quente passar rapidamente pelo café moído, geralmente em 25-30 segundos.

A temperatura da água é mantida entre 90-96°C para assegurar uma extração ideal.



O café utilizado deve ter uma moagem fina para permitir uma extração eficiente e equilibrada sob alta pressão.

Por fim, A pressão não só extrai os sabores e aromas do café, mas também produz uma camada de crema, uma espuma rica e dourada que se forma na superfície do espresso e é um indicativo de uma extração bem-sucedida.

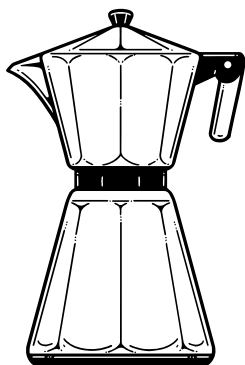
Moka

Cafeteira Italiana

A cafeteira moka é uma opção mais simples e acessível para usar pressão ao preparar café.

Este método utiliza uma pressão mais baixa do que a máquina de espresso, que é criada pela água fervente na parte inferior. Normalmente, a pressão atinge cerca de 1-2 bar.

Sua construção consiste em três partes: uma câmara inferior para a água, um funil com filtro para o café moído, e uma câmara superior para o café pronto. À medida que a água aquece e se transforma em vapor, ela sobe pelo funil, passando pelo café moído e extraíndo suas propriedades, e finalmente chegando à câmara superior.



O café para a moka deve ser moído um pouco mais grosso que o usado no espresso, mas mais fino que o utilizado em um método de percolação.

Em relação à temperatura de extração, a água atinge o ponto de ebulição, em torno de 100°C , que é um pouco mais elevado do que a temperatura ideal para extrair um espresso, mas é apropriado para esse método.

E quanto ao seu uso, a cafeteira moka é portátil, não necessita de eletricidade e é simples de usar, tornando-se uma escolha comum para uso em viagens.



Acessórios para café

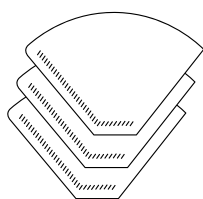


Filtro de Papel

O filtro de papel é um acessório usado para fazer café filtrado, geralmente usado em conjunto com uma cafeteira elétrica, um porta filtro Melitta, V60 ou outros tipos de equipamentos de preparo de café.

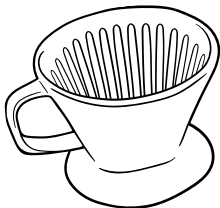
O filtro de papel é feito de celulose e é colocado dentro do suporte da cafeteira ou do porta filtro. O café moído é adicionado ao filtro e a água quente é despejada sobre o café, filtrando o líquido e deixando o café preparado na jarra ou xícara abaixo.

O filtro de papel é descartável e oferece uma opção fácil e conveniente para preparar café filtrado. Ele também ajuda a reter o óleo do café e alguns resíduos, proporcionando um café mais limpo e claro em termos de sabor e aparência.



Porta Filtro

O porta filtro de café é um dispositivo usado para preparar café filtrado. Ele é geralmente feito de plástico ou cerâmica e tem uma forma específica de acordo com o método. O porta filtro tem um pequeno orifício na base que controla o fluxo da água quente através do café moído, permitindo que o café seja preparado em pequenas quantidades. Os porta filtros são geralmente usados com filtros de papel que são colocados dentro do porta filtro e preenchidos com café moído. A água quente é então despejada sobre o filtro e o café moído, gotejando lentamente na xícara ou jarra abaixo.

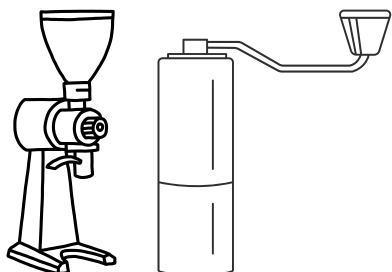


Moedor

Manual / Elétrico

O moedor de café manual permite moer os grãos de café manualmente girando uma manivela. Constituído por uma mós de cerâmica ou inox para moer os grãos, é amplamente escolhido por aqueles que preferem uma abordagem artesanal e controlada ao preparar café.

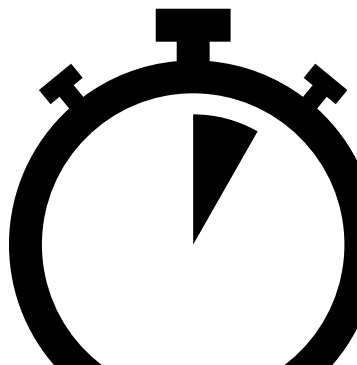
Por outro lado, o moedor de café elétrico é um aparelho que utiliza energia elétrica para moer os grãos de café de maneira mais rápida. Disponível em diversos modelos, desde os mais simples até os mais sofisticados, é a escolha ideal para quem precisa moer uma grande quantidade de café com regularidade.



Balança / Timer

O tempo é um fator crítico no preparo do café, pois afeta diretamente a extração dos sabores, aromas e óleos dos grãos de café.

Um tempo de extração muito curto pode resultar em um café fraco e sem sabor, enquanto um tempo de extração muito longo pode resultar em um café amargo e excessivamente forte. O tempo de extração ideal varia dependendo do método de preparo e do tipo de café utilizado, mas geralmente varia de 3 a 4 minutos. É importante controlar cuidadosamente o tempo de extração para garantir que o café seja preparado corretamente e tenha um sabor equilibrado e agradável. Para isso, é recomendável utilizar um timer.



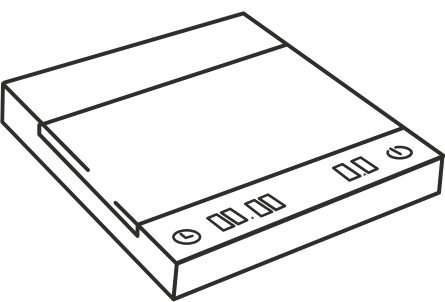
Utilizar uma balança para fazer café traz diversos benefícios que podem aprimorar significativamente a qualidade e a consistência da bebida.

Precisão na Medida

Usar uma balança permite medir com precisão a quantidade de café e água, garantindo que a proporção ideal seja mantida. Isso é essencial para obter um sabor equilibrado.

Consistência

Ao medir sempre as mesmas quantidades, é possível reproduzir o mesmo resultado todas as vezes que fizer café..



Ajustes Finos

Com a balança, é possível fazer ajustes precisos na receita, experimentando diferentes proporções para encontrar a que melhor se adapta ao seu gosto pessoal.

Economia

Evita o desperdício de café, já que você utiliza apenas a quantidade necessária para cada preparo,

Experiência de Barista

Usar uma balança é uma prática comum entre baristas profissionais, e adotá-la pode aproximar o preparo caseiro das técnicas profissionais, melhorando o resultado final.

Em resumo

Uma balança ajuda a tornar o preparo do café mais preciso, consistente e personalizado,

Chaleira pescoço de Ganso

A chaleira pescoço de ganso se destaca por possuir um "pescoço" longo e fino, assemelhando-se ao pescoço de um ganso. Essa característica permite despejar a água de forma precisa e controlada. Considerada a melhor opção para o preparo de café, garante uma extração uniforme devido ao controle da velocidade de despejo, o que pode influenciar positivamente no sabor e na qualidade da bebida.

Também disponível é a chaleira com
pescoço de ganso que possui um
termômetro acoplado, permitindo o
monitoramento da temperatura da água
durante o aquecimento. Essa
funcionalidade é extremamente útil ao
preparar café, já que a temperatura da
água é crucial para uma extração de
sucesso.



O que é café especial?

Café especial é um termo utilizado para descrever cafés de alta qualidade que são avaliados e pontuados por especialistas da indústria, especialmente pela Specialty Coffee Association (SCA). Esses cafés passam por um rigoroso processo de avaliação que considera diversos critérios sensoriais e de cultivo.

Pontuação de café especial

A SCA utiliza um sistema de pontuação que vai até 100 pontos para classificar a qualidade dos cafés. Para ser considerado um café especial, a bebida deve alcançar uma pontuação mínima de 80 pontos. A pontuação é determinada com base em critérios como:

Aroma

A intensidade e qualidade do aroma.

Sabor

A complexidade e equilíbrio do sabor.

Acidez

A vivacidade e o brilho do café.

Corpo

A sensação tátil na boca, se é leve, médio
ou encorpado.

Uniformidade

A consistência do sabor em todas as xícaras
avaliadas.

Doçura

A presença natural de doçura.

Ausência de Defeitos

A inexistência de sabores indesejados ou
defeitos

Diferença com os Cafés Tradicionais de Mercado

Os cafés tradicionais de mercado geralmente não passam pelo mesmo rigoroso processo de seleção e avaliação que os cafés especiais. Algumas diferenças notáveis incluem:

Qualidade dos Grãos

Os cafés tradicionais podem conter grãos defeituosos e de qualidade inferior, enquanto os cafés especiais são selecionados manualmente para garantir apenas os melhores grãos.

Processo de Produção

Cafés especiais são cultivados em condições ideais e processados com técnicas que preservam suas melhores características, enquanto os cafés tradicionais podem ser produzidos em massa com menos controle de qualidade.

Experiência Sensorial

Cafés tradicionais frequentemente têm um perfil de sabor mais plano e previsível, enquanto os cafés especiais apresentam uma complexidade maior, com notas distintas de frutas, flores, chocolates, entre outros.



Joe CWB Cafés Especiais

A Joe CWB Cafés Especiais é uma empresa dedicada à comercialização de cafés especiais com pontuações entre 80 a 89 pontos SCA. Nossa missão é proporcionar uma experiência de café única, oferecendo produtos que destacam o melhor que cada grão pode oferecer.

Nossos Cafés

Possuem propriedades sensoriais marcantes, incluindo:

Corpo

A textura e sensação na boca podem variar de leve a encorpado, proporcionando uma experiência rica e satisfatória.

Doçura

Naturalmente doce, sem a necessidade de
adição de açúcar.

Acidez

Uma acidez brilhante e agradável que
adiciona vivacidade ao sabor.

Aroma

Aromas complexos que podem incluir notas
florais, frutadas, especiarias e muito mais.

A Joe CWB Cafés Especiais

se orgulha de oferecer cafés que não apenas atendem aos altos padrões da SCA, mas também proporcionam uma experiência sensorial completa e gratificante para os apreciadores de café.

Ao escolher nossos produtos, você está garantindo uma bebida de alta qualidade que destaca o verdadeiro potencial dos grãos de café.



Agradecimentos finais

Agradeço a todos os leitores que nos acompanharam nessa jornada. Espero que as informações e dicas apresentadas aqui sejam úteis para tornar sua experiência com o café ainda mais prazerosa e completa.