ΕΝΑΛΛΑΚΤΙΚΟ ΦΙΛΤΡΟ ΓΙΑ ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΟ BREWING

Στην εποχή της βιώσιμης ανάπτυξης και των καινοτομιών για τη μείωση του περιβαλλοντικού αποτυπώματος, ο Φώτης Λέφας καινοτομεί με το πατενταρισμένο εναλλακτικό φίλτρο, Precise Brew...

του
AST Φώτη Λέφα

συνδημιουργού του Premium Coffee Institute
info@coffeelovers.gr

Περίπου 170 εκατ. σάκοι των 60 κιλών ή 10,2 δισ. κιλά καφέ καταναλώνονται ετησίως σε ολόκληρο τον πλανήτη. Σε αυτή τη λίστα, η χώρα μας κατέχει τη 17η θέση. Ο καφές φίλτρου στην Ελλάδα, που καταναλώνεται κυρίως σε γραφείο-σπίτι, υπολογίζεται σε περίπου 10% του συνόλου. Αποτελεί -δε- μια μελλοντική πηγή εσόδων για τις καφετέριες, διότι σήμερα συνιστά μειοψηφία των πωλήσεων τους, γεγονός που οφείλεται στις μέτριες ποιοτικά αποδόσεις των ροφημάτων, την επιφανειακή εκπαίδευση και την ελλιπή οργάνωση των σταθμών εργασίας. Για την παρασκευή καφέ φίλτρου χρησιμοποιούμε χάρτινα φίλτρα. Γενικότερα όμως, για την κάλυψη της κατανάλωσης χαρτιού στη χώρα μας χρειάζονται περίπου 12 εκατ. στρέμματα δάσους, ενώ για την επεξεργασία του εκατοντάδες εκατομμύρια κυβικά λίτρα νερό, μεγάλες ποσότητες χημικών, δισεκατομμύρια Kw/h ενέργειας και φυσικά, ένα τεράστιο αποτύπωμα σωματιδίων και CO2 στην ατμόσφαιρα.

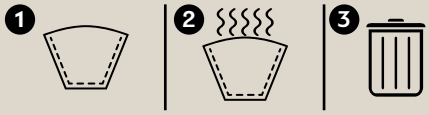
Ο αστάθμητος παράγοντας

Δοκιμάζοντας στο Premium Coffee Institute πολλές τεχνικές με ηλεκτρικές συσκευές και μη, ανεξάρτητα από τον κατασκευαστή, στην πλειοψηφία των οποίων χρησιμοποιείται ένας οριζόντιος κόλουρος κώνος ή κύλινδρος ως βάση αναφοράς, διαπιστώνουμε ότι σε όλες τις περιπτώσεις συμμετέχει ο ίδιος αστάθμητος παράγοντας. Αστάθμητος, γιατί δεν μπορούμε να τον διορθώσουμε παρά μόνο αν τον αντικαταστήσουμε, και δεν είναι άλλος από το χάρτινο φίλτρο. Τι γίνεται όμως με το μέσο φίλτρανσης; Αδιευκρίνιστο είναι το πλήθος των οπών, η διάμετρος τους, η συνολική ανοικτή επιφάνεια, ακόμη και το πάχος του φίλτρου σε όλες του τις διαστάσεις, που διαρκώς εναλλάσσεται από λεπτό σε παχύ μεταβάλλοντας μαζί την απόσταση εξόδου των σωματιδίων που εκχυλίζονται και την τριβή. Γνωρίζουμε ότι από την επαφή του νερού με τους κόκκους, τα σωματίδια που απελευθερώνονται αντιδρούν με χάρτινο φίλτρο ή δεσμεύονται.

Πώς προέκυψε η ιδέα

Για τις πειραματικές ανάγκες του εργαστηρίου μας και για τον ακριβέστερο υπολογισμό των εκχυλίσεων μας, δημιουργήσαμε πριν 1,5 χρόνο και πλέον παράγουμε ένα φίλτρο που σταδιακά κέρδισε το ενδιαφέρον μας, δεδομένου ότι έχει συγκεκριμένο πάχος 0,049 χιλιοστά, συνεπώς η διαδρομή του ρευστού δεν συναντά απρόβλεπτα εμπόδια, μέγεθος οπών 0,020 χιλιοστά, συνολική ανοικτή επιφάνεια 17%, ενώ και άλλες παράμετροι «δαμάζονται», αφήνοντας περιθώρια για πιο ακριβείς υπολογισμούς. Θεωρητικά το μέσο μέγεθος οπής είναι το ίδιο, αλλά η ανοικτή επιφάνεια είναι ευρύτερη στο PRECISE BREW με απόλυτο έλεγχο ως προς το μέγεθος των σωματιδίων που περνούν από τις ίνες του, ενώ η ποιότητα του υλικού, που δεν αντιδρά με το νερό ή τα έλαια, θα επιτρέψει πολύ περισσότερα έλαια να καταλήξουν στο φλιτζάνι, να το καταστήσουν πιο γευστικό και πλούσιο σε υφή. Η ιδιαιτερότητα των καφέδων προέλευσης, προκειμένου να αποκαλυφθούν τα ξεχωριστά αρώματα, αλλά και όλων των παραδοσιακών blend, ώστε να σερβιριστούν με συνέπεια, απαιτεί επιλεκτική χρήση εργαλείων-αξεσουάρ και προσεκτική εφαρμογή οδηγιών για κάθε μέθοδο immersion-pourover κ.λπ. —

Οικονομία δεν σημαίνει... φθηνό εμπόρευμα!



Για να απομακρύνουμε τις δυσάρεστες οσμές του χάρτινου φίλτρου, θα πρέπει: 1) να φιλτράρουμε, 2) να βράσουμε και 3) να πετάξουμε τελικά ποσότητα νερού που ισοδυναμεί με 250ml. Στη συνέχεια, μετά την εκχύλιση, το χάρτινο φίλτρο μαζί με τα υπολείμματα του καφέ θα πεταχθούν σε ένα καλάθι, χωρίς τη δυνατότητα να ανακυκλωθούν και η διαδικασία επαναλαμβάνεται για κάθε πελάτη ξεχωριστά. Το PRECISE BREW δημιουργήθηκε ακριβώς για να καλύψει αυτό το κενό, δεδομένου ότι προορίζεται για 1.000 χρήσεις, ενώ απαιτεί καθαρισμό μόνο μετά τη χρήση, επιτρέποντας να συλλέξουμε τους χρησιμοποιημένους κόκκους σε συγκεκριμένο καλάθι.