

# Rodzaje wody i ich wpływ na kawę

## Skład wody

### Ladniejsza crema, lepszy lepszy aromat i smak kawy – dzięki odpowiedniej wodzie

Pewne substancje w wodzie kranowej, nawet niewidoczne gołym okiem, wpływają na smak, konsystencję i wygląd kawy. Powodują one, że barista nie wykaże w pełni swoich umiejętności przygotowywania kawy, a klient może być niezadowolony z otrzymanego napoju. Aby oferować najlepszą kawę gościom Twojej kawiarni czy restauracji ważna jest możliwość dostosowania parametrów wody. Jeśli kawa jest gorzka, przyczyną jest zazwyczaj zbyt miękka woda. Z kolei zbyt twarda woda nie pozwala rozwinąć się aromatom i napój staje się mdły.

### Utrzymuj swoje urządzenia w bardzo dobrym stanie

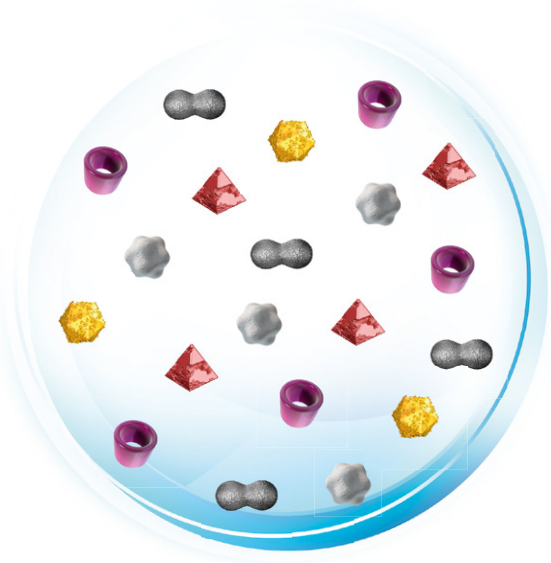
Używanie niefiltrowanej wody nie tylko wpływa na to, co przygotowujesz – w długim okresie może potencjalnie uszkodzić cenne maszyny do parzenia kawy. Woda o wysokiej twardości węglanowej może powodować osadzanie się kamienia, a wysoka twardość stała może prowadzić do osadzania się gipsu. Ponadto wysoki poziom chlorków i siarczanów zwiększa ryzyko korozji.

#### Łączna zawartość minerałów / zasolenie

- Twardość węglanowa wody / kamień
- Twardość stała / gips
- Inne minerały (niewpływające na twardość)

#### Niepożądane substancje

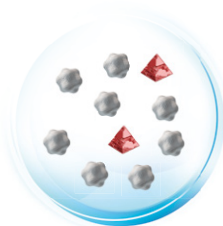
- Substancje zmieniające zapach lub smak, np. chlor
- Większe i drobniejsze cząsteczki



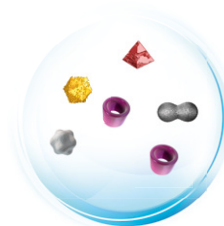
## Cztery rodzaje wody



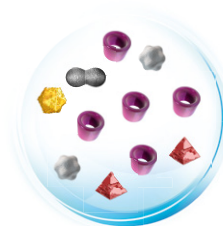
Twarda woda



Woda gipsowa



Miękka woda



Woda zasolona

Rodzaje wody

Opis

Twarda woda zawiera duże ilości wapnia, magnezu i wodorowęglanu.

Woda gipsowa zawiera duże ilości wapnia, magnezu i siarczanu.

Miękka woda zawiera jedynie niewielkie ilości wapnia, magnezu i gipsu.

Zasolona woda, np. zawierająca wysokie poziomy chlorków i siarczanów, może powodować korozję sprzętu.

Wpływ na kawę i urządzenie

Nie można uzyskać pełnego smaku i aromatu kawy, w urządzeniach powstają osady kamienia.

Woda gipsowa może negatywnie wpływać na smak kawy. Dodatkowo w urządzeniach pojawiają się osady kredowe.

Pomimo idealnej zawartości minerałów, zapach i smak chloru oraz obecność cząsteczek negatywnie wpływają na aromat. Co więcej, wysoka gęstość cząsteczek może uszkodzić ekspresy do kawy.

Woda o wysokim stężeniu soli wpływa negatywnie nie tylko na smak. Gdy ma kontakt z urządzeniami, ryzyko ich korozji staje się bardzo wysokie.

Rozwiązanie BRITA

PURITY / PURITY C  
Quell ST

PURITY C Finest

PURITY C Fresh /  
PURITY C MinUp

PURITY C XtraSafe /  
PROGUARD Coffee