LA NOSTRA STORIA COFFEE

Barista El Kitabı

Kahveyi anlayarak hazırlamak

Tarih, çekirdek, kavurma, öğütme, espresso, süt ve demleme. Türkçe bilgi ve uygulama rehberi.



Fotoğraf: Visitor7 · CC BY-SA 3.0. Kaynak ve lisans: son bölüm.

22 KASIM 2026 · 1. YAYIN

İçindekiler

Barista El Kitabı	3
Kahvenin Tarihi ve Kökenleri	7
Kahve Yetiştirme, Hasat ve İşleme	12
Kahve Kavurma ve Tazelik	18
Kahve Bilimi: Su, Ekstraksiyon ve Lezzet	24
Kahve Öğütme ve Değirmen Ayarı	30
Espresso Hazırlama ve Reçete Ayarı	37
Süt Köpürtme ve Latte Art	44
Kahve Demleme Yöntemleri	50
Kahveli İçecekler ve Tatlılar	58
Ekler: Pratik Tablolar ve Çalışma Düzeni	63
Kahve Sözlüğü ve Konu Dizini	70
Güncel Kahve Bilgisi: 2026	77
Kaynaklar ve Görsel Lisansları	82

LA NOSTRA · GİRİŞ

Barista El Kitabı

Yaklaşık 4 dakika okuma · Bilgi kontrolü: 22 Kasım 2026



Karşılaştırmalı kahve tadımı için hazırlanmış fincanlar. Fotoğraf: Visitor7 · CC BY-SA 3.0.

Kahveyi Anlayarak Hazırlamak

İyi kahve, doğru ekipman kadar doğru soruları sormakla başlar. Fincan neden ekşi, neden kuru veya neden beklediğimizden zayıf? Öğütümü değiştirmeden önce hangi ölçümü yapmalıyız? Aynı reçete, başka bir kahvede neden aynı sonucu vermez? La Nostra Barista El Kitabı, bu sorulara birbiriyle bağlantılı, uygulanabilir cevaplar vermek için hazırlandı.

Bu rehber; kahveye yeni başlayanları, evinde daha tutarlı fincan hazırlamak isteyenleri, baristaları ve kahve servisi kuran işletmeleri ortak bir bilgi dilinde buluşturur. Kahvenin yolculuğunu yetiştirildiği yerden fincana kadar izler. Tarih ve üretim bilgisi, kavurma ve demleme fiziğiyle; ölçüm ise tatma ve çalışma düzeniyle birlikte ele

alınır.

Temel yaklaşımımız: Reçeteyi tartın, sonucu tadın, bir değişkeni değiştirin ve gözleminizi kaydedin. Bir rakamı bütün kahveler için kural kabul etmeyin. Ekipman seçimini yalnızca özellik listesine değil, hazırlayacağınız içeceğe ve servis düzenine göre yapın.

Bu Kitabı Nasıl Okuyabilirsiniz?

Sıralı okumak isterseniz ilk bölümden başlayın; her bölümün sonunda bir sonraki bölüme geçebilirsiniz. Belirli bir sorununuz varsa aşağıdaki okuma yollarından ilerleyin. Bölüm içindeki bağlantılar sizi ilgili kavrama veya ekipman kategorisine götürür. Terimleri hızlıca hatırlamak için sözlüğü kullanın.

Amacınız	Önerilen okuma yolu
Kahveye sağlam bir giriş yapmak	Tarih → yetiştirme ve işleme → kavurma → kahve bilimi
Espressoyu tutarlı hazırlamak	Kahve bilimi → öğütme → espresso → süt ve latte art
Evde filtre kahveyi geliştirmek	Öğütme → demleme yöntemleri → reçete günlüğü
Bir kahve barı kurmak	Espresso → süt hazırlama → ekler ve çalışma düzeni
Güncel gelişmeleri öğrenmek	Güncel kahve bilgisi → kaynaklar → ilgili temel bölüm

Her Bölümde Ne Var?

Önce kavramları sade bir dille açıklıyoruz. Ardından örnek reçete, karşılaştırma tablosu veya kontrol adımlarıyla uygulamaya geçiyoruz. Fotoğraflar gerçek örnekler gösterir; her fotoğrafın altında üreticisi ve kullanım lisansı bulunur. Ürün bağlantıları, anlatılan işlemin hangi ekipmanla yapılabileceğini keşfetmenize yardımcı olur. Bir markanın bulunması, bütün modellerinin aynı özelliği taşıdığı anlamına gelmez.

Pratikleri küçük miktarlarda ve aynı koşullarda yapın. Örneğin iki öğütümü karşılaştırırken kahveyi, dozu, suyu ve yöntemi sabit tutun. Birden çok değişkeni aynı anda değiştirmek, hangi değişikliğin fayda sağladığını anlamayı zorlaştırır. Başarılı reçetenizi yazılı hâle getirmeniz, başka bir gün veya başka bir çalışanla aynı sonuca yaklaşmanızı kolaylaştırır.

Başlangıç İçin Üç Küçük Alışkanlık

1. **Tartıyla çalışın.** Kahve ve içecek miktarını gramla kaydedin. Kaşık ve fincan ölçüleri aynı görünse de değişkenlik gösterebilir.

2. **Tadı tarif edin.** Yalnızca “iyi” veya “kötü” demek yerine yoğunluk, asitlik, tatlılık, acılık ve ağız hissini ayrı değerlendirin.

3. **Temizliği reçetenin parçası sayın.** Kirli öğütücü, kahve yağı kalmış ekipman veya yanlış saklanan süt, hassas ayarın kazancını ortadan kaldırabilir.

Bilgi ile Ürün Seçimi Arasındaki Bağ

Rehberde espresso makineleri, kahve değirmenleri, filtre demleme ekipmanları, kahve terazileri ve bakım ürünleri ilgili konu içinde yer alır. Önce ihtiyacınızı tanımlamanız, sonra uygun ürünün teknik özelliklerini karşılaştırmanız için bu bağlantıları ekledik. Güncel model, stok ve ticari koşullar ürün sayfasında değerlendirilmelidir.

Yayın ve Güncelleme Yaklaşımı

Bu yayın, La Nostra için hazırlanmış özgün bir Türkçe eğitim rehberidir. Bir kitabın tam çevirisi veya resmî uyarlaması değildir. Başlangıç okuması, güncel birincil kaynaklar ve gerçek fotoğrafların künyeleri kaynaklar bölümünde açıklanmıştır. Reçeteler eğitim amaçlı başlangıç örnekleridir; ekipman üreticisinin kullanım ve güvenlik talimatları ayrıca izlenmelidir.

Bilgi kesim tarihi **22 Kasım 2026**. Güncel gelişmeler bölümünde standartlarla üretici duyurularını ayırıyor, duyurulmuş fakat henüz erişime açılmamış özellikleri mevcut özellik gibi sunmuyoruz. Bir düzeltme veya deneyim paylaşmak isterseniz iletişim sayfamızdan bize ulaşabilirsiniz.

LA NOSTRA · BÖLÜM 01

Kahvenin Tarihi ve Kökenleri

Yaklaşık 5 dakika okuma · Bilgi kontrolü: 22 Kasım 2026



Yeni toplanmış kahve kirazları; olgunluk farklılıkları. Fotoğraf: PilotChicago · CC BY-SA 4.0.

Kahvenin Yolculuğu: Bitkiden Kültüre

Kahve, kavrulmuş bir çekirdeğin sıcak suyla buluşmasından daha geniş bir hikâyedir. Fincanın arkasında tarım, ticaret, emek, teknoloji ve misafirperverlik bulunur. Bu geçmişi öğrenmek, menüdeki bir kahveyi yalnızca “sert” ya da “yumuşak” diye anlatmak yerine nereden geldiğini ve nasıl hazırlandığını açıklamayı sağlar.

Arabica kahvesinin doğal kökeni Etiyopya ile ilişkilidir. Kahvenin içecek olarak yayılması, Yemen’deki yetiştiricilik ve ticaretle, ardından Osmanlı coğrafyasındaki kahvehane kültürüyle birlikte düşünülmelidir. Bu iki bilgi aynı şey değildir: bir bitkinin doğal

yaşam alanı, ticari tarımının geliştiği yer ve içeceğin kültürel olarak yayıldığı merkezler farklı olabilir.

Efsanelerle Tarihi Ayırmak

Keçilerin kahve meyvelerini yedikten sonra hareketlendiğini fark eden çoban Kaldi anlatısı, kahve kültürünün tanınan efsanelerindendir. Eğlenceli bir başlangıç hikâyesi olarak aktarılabilir; ancak belgelendirilmiş bir keşif tutanağı gibi sunulmamalıdır. Bir baristanın iyi anlatıcılığı, kesin olmayan bilgiyi kesinleştirmeden merak uyandırabilmesinde de görülür.

Kahvenin geçmişini müşteriye anlatırken “ilk”, “tek” ve “kesin olarak” gibi iddialı sözcükleri dikkatle kullanın. “Bu anlatı bir efsanedir” veya “kahvenin yayılmasında önemli bir merkezdi” demek, hikâyeyi zayıflatmaz; bilgiyi daha güvenilir kılar.

Osmanlı Kahvehanelerinden Bugünkü Kahve Barına

Kahvehaneler yalnızca içecek satılan yerler değildi. Sohbetin, haberin, edebiyatın ve gündelik hayatın kesiştiği kamusal buluşma alanlarıydı. Kahve servisinin toplumsal anlamı bugün de sürüyor: bir iş görüşmesine eşlik eden espresso, misafire ikram edilen Türk kahvesi veya arkadaşlarla paylaşılan filtre kahve aynı ihtiyacın farklı ifadeleridir.

Türk kahvesi bir çekirdek türünün adı değildir. Çok ince öğütülmüş kahvenin suyla birlikte cezvede hazırlanması ve telvesiyle servis edilmesiyle tanımlanan bir hazırlama ve sunum geleneğidir. Arabica, Robusta veya bir harman Türk kahvesi için kullanılabilir; çekirdeğin seçimiyle demleme yöntemini ayrı kavramlar olarak değerlendirmek gerekir.

Türk kahvesiyle espressoyu “hangisi gerçek kahve?” sorusuyla karşılaştırmak verimli değildir. İki yöntem de farklı dokular, yoğunluklar ve servis deneyimleri üretir. Türk kahvesinde telvenin fincanda kalması ile espressoda basınç altında kahve yatağından süzülen içeceğin servis edilmesi, aralarındaki temel teknik farklardan biridir.

Kahvenin Dünyaya Yayılması

Kahvenin Avrupa’ya ve daha sonra farklı kıtalara taşınması; deniz ticareti, botanik bilgi, sömürgecilik ve zorunlu emek tarihleriyle iç içedir. Bugün bir ülkenin kahveyle özdeşleşmesi, kahvenin doğal olarak orada ortaya çıktığı anlamına gelmez. Brezilya, Kolombiya veya Vietnam gibi üretici ülkelerin kahveyle kurduğu bağ, farklı dönemlerde gelişmiş tarımsal ve ekonomik süreçlerin sonucudur.

Bu tarihi anlatırken üreticiyi görünmez kılmamak gerekir. Çekirdeğin yalnızca kavurucusunu veya servis eden markayı öne çıkarmak yerine, biliniyorsa ülke, bölge, üretici, işleme yöntemi ve hasat bilgisi de paylaşılmalıdır. Bilinmeyen çiftlik veya yetiştirici adları bir pazarlama hikâyesi oluşturmak için tamamlanmamalıdır.

Espresso Neden Ortaya Çıktı?

Espresso teknolojisinin gelişiminde hızlı ve sipariş üzerine kahve hazırlama isteği önemliydi. İlk buharlı sistemlerden pistonlu ve pompalı makinelere geçiş, basınç ve sıcaklık yönetimini değiştirdi. Günümüzde espresso, ince öğütülmüş kahveden basınçlı su geçirilerek hazırlanan yoğun bir içecektir; yalnızca belirli bir kavurma rengi veya İtalyan markasıyla tanımlanmaz.

Makinenin dış görünüşü tarihî olabilir; içindeki sıcaklık kontrolü, pompa sistemi ve elektronikler güncel olabilir. Benzer şekilde çok

modern görünen bir makine de her işlemi otomatik yapmayabilir. Portafiltre kullanan bir makinede su dozunun otomatik durması, çekirdeğin öğütülmesi ve kahve yatağının hazırlanmasının da otomatik olduğu anlamına gelmez.

Kahvenin “Dalgaları” Nasıl Okunmalı?

Birinci, ikinci ve üçüncü dalga ifadeleri kahvenin tüketim tarihini anlatmak için kullanılan basitleştirilmiş çerçevelerdir. Genel olarak yaygın erişim ve paketli kahve; espresso barlarının ve zincirlerin gelişimi; ardından köken, izlenebilirlik ve fincan niteliğine artan ilgi üzerinden açıklanırlar. Ülkeler ve işletmeler bu dönüşümleri aynı sırayla veya aynı tarihte yaşamaz.

Nitelikli kahveyi belirli bir dekorasyona, açık kavurmaya ya da pahalı ekipmana indirgemek doğru değildir. Tarladan servise kadar özen, tutarlılık ve açıklık gerekir. Misafirin sevdiği koyu kavrulmuş harmanı küçümsemek, kahve bilgisi değildir. Tercihi anlamak ve ona uygun seçeneği açıklamak profesyonel hizmetin parçasıdır.

Barista İçin Bir Dakikalık Anlatım

Bir kahveyi tanıtırken şu sırayı kullanabilirsiniz: köken, işlem, fincandaki gözlem ve hazırlama yöntemi. Örneğin: “Bu kahve Kolombiya kökenli. Paket bilgisinde yıkanmış işlem yazıyor. Bugünkü reçetemizde belirgin bir canlılık ve karameli hatırlatan bir tatlılık algılıyoruz. Filtre olarak daha hafif, espresso olarak daha yoğun bir deneyim sunuyor.” Bu ifade bir örnektir; her Kolombiya kahvesinin aynı tada sahip olduğunu söylemez.

Uygulama: Menüdeki Üç Kahveyi Yeniden Anlatın

Üç ürün seçin. Her biri için doğrulanmış köken, kavurma tarihi, işleme yöntemi ve kendi tadım notunuzu ayrı satırlara yazın. Bilginiz yoksa “belirtilmemiş” deyin. “Çikolatalı” ile “çikolata çağrışımlı” ifadelerini ayırın: tat notu çoğu zaman eklenmiş bir aroma veya içerik değildir.

İlgili La Nostra Seçkisi

Kahve çeşitleri üzerinden demleme yönteminize uygun seçeneklere, espresso makineleri üzerinden farklı servis düzenlerine ulaşabilirsiniz. Ekipman seçerken tarihî görünüşten önce kullanım amacı, reçete kontrolü ve servis ihtiyacını değerlendirin.

Sık Sorulan Sorular

Espresso Bir Kahve Çekirdeği Midir?

Hayır. Espresso bir demleme yöntemidir. “Espresso çekirdeği” ifadesi çoğunlukla bu yöntem için önerilen kavurma veya harmanı anlatır.

Türk Kahvesi Yalnızca Tek Bir Ülkenin Çekirdeğinden Mi Yapılır?

Hayır. Türk kahvesinin kimliği öğütüm, hazırlama ve sunum geleneğiyle ilişkilidir; farklı kökenlerden çekirdekler kullanılabilir.

Üçüncü Dalga Kahve Herkes İçin Daha Mı İyidir?

Tercihler farklıdır. Şeffaf bilgi, temiz hazırlama ve dengeli bir reçete değerlidir; bir akımın adı tek başına lezzet garantisi vermez.

LA NOSTRA · BÖLÜM 02

Kahve Yetiştirme, Hasat ve İşleme

Yaklaşık 6 dakika okuma · Bilgi kontrolü: 22 Kasım 2026



Yeni toplanmış kahve kirazları; olgunluk farklılıkları. Fotoğraf: PilotChicago · CC BY-SA 4.0.

Kahve Çekirdeği Aslında Nedir?

Kahve çekirdeği, kahve ağacının meyvesinin içindeki tohumdur. Kahve kirazı adı verilen bu meyvenin dışında kabuk ve meyve eti, iç kısmında çekirdeği çevreleyen farklı katmanlar bulunur. Çoğu meyvede iki tohum gelişir. Tek ve daha yuvarlak tohum oluştuğunda “peaberry” adı kullanılır; bu biçim tek başına üstün kalite garantisi değildir.

Fincandaki lezzet yalnızca ülke adına bağlı değildir. Genetik yapı, iklim, rakım, yetiştirme koşulları, hasadın seçiciliği, işleme, kurutma ve depolama birlikte etkilidir. Aynı çiftliğin iki farklı lotu birbirinden

belirgin biçimde ayrılabilir. Bu nedenle kahveyi değerlendirmenin en iyi başlangıcı, etiketi okumak ve ardından tadına bakmaktır.

Tür, Varyete ve Kökeni Ayırın

Arabica bir türdür. Robusta, ticarette Coffea canephora türüyle ilişkilendirilen yaygın addır. Bourbon, Typica ve Caturra gibi adlar ise Arabica içindeki çeşitleri tanımlar. “Etiyopya” veya “Brezilya” bir tür ya da varyete değil, köken bilgisidir. “Natural” da genetik bir sınıf değil, işleme yöntemidir.

Arabica ve Robusta’yı yalnızca “iyi” ve “kötü” diye ayırmak üretim kalitesini gözden kaçırır. Uygun yetiştiricilik, olgun hasat ve temiz işleme her iki grupta da önemlidir. Robusta genel olarak daha yüksek kafein içeriğiyle ilişkilendirilir; ancak fincandaki kafein miktarı kullanılan doz ve reçeteye de bağlıdır. Yalnızca tür adından kesin miligram hesaplanamaz.

Rakım Bir Puan Değildir

Yüksek rakım bazı bölgelerde daha serin koşullar ve daha yavaş meyve gelişimiyle ilişkilidir. Fakat enlem, gölge, yağış, toprak, çeşit ve tarım uygulamaları birlikte düşünülmelidir. İki ülkenin aynı rakımındaki kahveleri eşdeğer kabul etmek veya en yüksek rakımlı ürünü otomatik olarak en iyi saymak yanıltıcıdır.

Hasat: Olgun Meyvenin Önemi

Seçici elle toplamada olgun meyveler farklı geçişlerde toplanabilir. Dal sıyırma ve mekanik hasatta daha geniş bir olgunluk aralığı aynı partiye girebilir; sonraki ayıklama süreçleri bu farkı azaltabilir. Elle toplama ifadesi tek başına kusursuzluk, mekanik toplama da zorunlu olarak düşük kalite anlamına gelmez.

Kahve tarlasında kaliteyi yalnızca kırmızı renge bakarak değerlendirmek de yeterli değildir. Bazı çeşitlerin olgun meyveleri sarı veya farklı tonlarda olabilir. Önemli olan yetiştirilen çeşide uygun olgunluğun ve hasat standardının bilinmesidir. Hasattan sonraki bekleme ve taşıma koşulları da işleme sonucunu etkiler.

Temel İşleme Yöntemleri

Yöntem	Temel yaklaşım	Fincanı okurken dikkat
Yıkanmış / washed	Meyvenin dış katmanları uzaklaştırılır; işleme ve yıkama sonrasında çekirdek kurutulur	Temiz ve belirgin tatlar görülebilir; her lot aynı değildir
Doğal / natural	Meyve büyük ölçüde bütün hâliyle kurutulur	Meyvemsi ve yoğun karakterler görülebilir; iyi kurutma kritik önemdedir
Honey / pulped natural	Kabuk ve meyve etinin bir bölümü ayrılır; müsilajın bir kısmıyla kurutma yapılır	Üreticiye göre süreç değişir; isimdeki renk tek başına evrensel standart değildir
Wet-hulled	Parşömenin uzaklaştırıldığı aşama ve nem yönetimi geleneksel yıkanmış süreçten farklıdır	Bölgesel yöntem adı, tam işlem kaydının yerine geçmez

Bu tanımlar yöntemlerin genel mantığını verir. Aynı isim, iki üreticide farklı süre, sıcaklık, tank ve kurutma uygulamalarını kapsayabilir. Satın almada mümkünse lotun gerçek işlem kaydını isteyin.

Fermantasyon ve Yeni İşlem İfadeleri

Fermantasyon kahvede yeni değildir; son yıllarda daha kontrollü ve ayrıntılı olarak kaydedilen uygulamalar yaygın görünürlük kazanmıştır. “Anaerobik” ifadesi düşük oksijenli veya oksijensiz koşullara işaret edebilir, fakat tek başına hangi mikroorganizmaların, kaç saat ve hangi sıcaklıkta kullanıldığını açıklamaz.

“Karbonik maserasyon”, “termal şok”, “inoküle fermantasyon” ve “ko-fermantasyon” gibi terimleri eş anlamlı kabul etmeyin. Kahve dışı bir bileşenle işlem uygulanmışsa bunun açıkça belirtilmesi gerekir. Meyve aroması algılanması, mutlaka meyve eklendiğini göstermez; dışarıdan aroma eklenmesi de sıradan bir tadım notu gibi gizlenmemelidir.

Barista Ne Sormalı?

• İşlem adı hangi somut aşamaları kapsıyor?

• Kullanılan tank, süre ve sıcaklık hakkında kayıt var mı?

• Kahve dışında eklenen bir malzeme veya kültür bulunuyor mu?

• Kurutma nasıl yapılmış ve lot nasıl saklanmış?

• Bu bilgi üretici kaydına mı, satıcının genel açıklamasına mı dayanıyor?

Kurutma, Dinlendirme ve Taşıma

Kurutma, hasat sonrası zincirin belirleyici adımlarındandır. Yetersiz veya düzensiz kurutma depolama sorunlarına; aşırı ve kontrolsüz kurutma fiziksel kayıplara yol açabilir. Yeşil kahvede nem yüzdesi ile su aktivitesi aynı ölçüm değildir. Tek bir nem ölçümü bütün depolama risklerini açıklamaz.

Yeşil çekirdeği güçlü kokulardan, rutubetten ve doğrudan güneşten uzak tutmak gerekir. Çuvalın ve iç ambalajın koşulları, depo sıcaklığı, hava hareketi ve parti takibi birlikte değerlendirilmelidir. Lotları karıştırmadan kaydetmek, sorun çıktığında kaynağı bulmayı kolaylaştırır. Küf veya belirgin bozulma şüphesi taşıyan bir partiyi kavurarak “düzeltmeye” çalışmayın.

Kafe İçin Yeşil ve Kavrulmuş Kahve Seçimi

Kendi kavurmasını yapan bir işletme, numune kavurma ve tadım sonuçlarını üretim ölçeğindeki denemelerden ayrı tutmalıdır. Küçük numune cihazında alınan profil, büyük makineye aynı sıcaklık değerleriyle doğrudan taşınamaz. Kavrulmuş ürün alan işletme ise kavurma tarihi, hedef demleme yöntemi ve parti tutarlılığını izlemelidir.

Yeşil kahve çekirdeği seçkisi köken ve lotları incelemek için bir başlangıçtır. Kavurmaya hazırlanırken kahve kavurma makinelerini kapasite, havalandırma ve numune gereksinimiyle birlikte değerlendirin. Bir ekipmanın uygunluğu yalnızca günlük kilogram hedefinden anlaşılamaz.

Uygulama: İki İşlemi Karşılaştırın

Mümkünse benzer köken ve kavurma düzeyinde, biri yıkanmış biri doğal işlemli iki kahve seçin. Aynı su, doz, öğütüm ve demleme düzeniyle hazırlayın. Önce kokuyu, sonra sıcak ve ılık fincandaki tatlılık, canlılık, gövde ve bitişi kaydedin. Sonucu “bütün natural kahveler böyledir” diye genellemek yerine yalnızca denediğiniz lotlar için yazın.

Sık Sorulan Sorular

Honey Kahveye Bal Eklenir Mi?

Yöntem adı, çekirdeğin yapışkan müsilaj tabakasıyla kurutulmasına atıfta bulunur. Adında honey olması bal eklendiği anlamına gelmez.

Anaerobik Kahve Her Zaman Daha Kaliteli Midir?

Hayır. İşlemin kontrollü yürütülmesi, çekirdeğin niteliği ve tüketicinin tercihi önemlidir. Sürecin adı bir kalite puanı değildir.

Tek Köken Her Zaman Tek Çiftlik Demek Midir?

Hayır. “Single origin” ifadesinin kapsamı ülke, bölge, kooperatif veya çiftlik olabilir. Ürünün açıklamasındaki ayrıntıyı kontrol edin.

LA NOSTRA · BÖLÜM 03

Kahve Kavurma ve Tazelik

Yaklaşık 5 dakika okuma · Bilgi kontrolü: 22 Kasım 2026



Kavurma sonunda soğutma tablasına boşaltılan kahve çekirdekleri. Fotoğraf: Visitor7 · CC BY-SA 3.0.

Kavurma Ne Değiştirir?

Kavurma, yeşil kahveyi kokusu ve tadı gelişmiş, öğütülüp demlenmeye uygun bir malzemeye dönüştürür. Isının etkisiyle nem kaybı, gaz oluşumu, renk değişimi ve çok sayıda kimyasal dönüşüm gerçekleşir. Çekirdeğin iç yapısı da değişir. Aynı yeşil kahvenin farklı kavurma profilleriyle farklı içecekler vermesi bu yüzden şaşırtıcı değildir.

Kavurma yalnızca açık, orta ve koyu renkler arasında seçim yapmak değildir. Isının ne zaman ve nasıl verildiği, hava akışı, partinin

büyüklüğü ve soğutmanın hızı da sonucu etkiler. Yüzey rengi birbirine yakın iki kahve, iç gelişim ve tat açısından farklı olabilir.

Kavurmanın Aşamalarını Okumak

Isınma ve Kuruma

Yeşil çekirdek makineye girdiğinde çevresiyle ısı alışverişine başlar. Ölçüm probunda görülen dönüş noktası, bütün çekirdeklerin tek bir anda aynı sıcaklığa geldiği anlamına gelmez. Probun yeri ve tepkisi ölçümde belirleyicidir. Bu erken aşamayı yalnızca bir ekran çizgisine değil, makinenin davranışına bakarak değerlendirmek gerekir.

Esmerleşme ve Aroma Gelişimi

Maillard tepkimeleri ve başka dönüşümler kavurma aromasının gelişimine katkıda bulunur. Süreci yalnızca “şekerlerin karamelleşmesi” diye açıklamak eksik kalır. Renk, koku ve sıcaklık kayıtları birlikte izlenmelidir. Özellikle farklı nem ve yoğunluktaki yeşil kahvelerde aynı enerji ayarı aynı sonucu vermeyebilir.

İlk Çatlama ve Sonrası

İlk çatlama, çekirdeğin içindeki fiziksel değişimlerle ilişkili işitsel bir işarettir. Kavurmanın izlenmesinde yararlıdır; ancak her cihazda aynı şiddette duyulmaz. İlk çatlama sonrası süreyi toplam süreye bölen gelişim oranı yardımcı bir kayıt olabilir. Tek bir gelişim yüzdesini her kahve için zorunlu hedef yapmak doğru değildir.

Boşaltma ve Soğutma

Kahve kazandan çıktığında hâlâ sıcaktır ve dönüşümler hemen durmaz. Etkin soğutma, seçilen bitiş noktasının korunmasına yardım eder. Soğutma tepsisi, hava kanalları ve kabuk toplama bölümlerindeki birikimler hem performans hem güvenli işletim açısından takip edilmelidir. Temizlik ve bakım sıklığında üretici talimatı esastır.

Açık, Orta ve Koyu Kavurma

Kavurma yaklaşımı	Sıklıkla amaçlanan karakter	Reçeteye etkisi
Açık	Köken ve meyvemsi/çiçeksi karakterin belirginliği	Uygun çözünme için öğütüm, sıcaklık ve oran daha dikkatli ayarlanabilir
Orta	Tatlılık, canlılık ve kavurma karakteri arasında denge	Farklı demleme yöntemlerine uyarlanabilir
Koyu	Daha belirgin kavurma, kakao ve acılık algısı	Daha düşük sıcaklık veya daha kısa içecek oranı denenebilir

Bu tablo bir tadım garantisi değildir. “Açık kavurma mutlaka ekşidir” veya “koyu kavurma daha fazla kafeinlidir” gibi sonuçlar çıkarılamaz. Kafein karşılaştırması kullanılan gramaj ve içecek miktarı bilinmeden sağlıklı yapılamaz.

Kavurma Profili ve RoR

RoR, ölçülen sıcaklığın belirli bir zaman aralığındaki değişim hızını gösterir. Prob, filtreleme ayarları ve yazılım aynı olmadığı sürece iki makinenin eğrileri doğrudan karşılaştırılmamalıdır. Grafik, tadım sonucunu açıklamak için kullanılan bir araçtır; güzel görünen bir eğri fincanın güzel olacağını tek başına kanıtlamaz.

Bir üretim kaydında yeşil kahve lotu, yükleme miktarı, ortam koşulları, başlangıç ayarları, önemli olaylar, toplam süre, boşaltma koşulu ve kavrulmuş ağırlık bulunmalıdır. Aynı partinin tadım sonucu bu kayda bağlanmalıdır. Böylece yalnızca “geçen hafta daha güzeldi” demek yerine hangi koşulların değiştiği araştırılabilir.

Kavurma Kaybını Hesaplayın

Kavurma kaybı yüzde olarak, yeşil ağırlık ile kavrulmuş ağırlık arasındaki farkın yeşil ağırlığa bölünüp 100 ile çarpılmasıdır. Örnek: 1.000 g yeşil kahveden 850 g kavrulmuş ürün elde edilirse ağırlık kaybı %15’tir. Bu örnek bir hedef değildir; farklı kahveler ve profiller farklı değerler verir. Hesabı maliyet ve tutarlılık takibinde kullanın.

Tazelik, Gaz Çıkışı ve Dinlendirme

Kavurma sonrasında kahveden karbondioksit çıkışı sürer. Çok taze bir kahve, özellikle espresso yatağında akışı ve reçete tekrarını zorlaştırabilir. Bu, bütün kahvelerin aynı sayıda gün bekletilmesi gerektiği anlamına gelmez. Kavurma düzeyi, ambalaj, çekirdek ve demleme yöntemi birlikte değerlendirilmelidir.

Bir kahveyi farklı günlerde aynı reçeteyle deneyerek kendi kullanım aralığınızı belirleyin. Kavurma ve paket açılış tarihini kaydedin. En iyi lezzet penceresi ile gıda güvenliği açısından son tüketim/tavsiye edilen tüketim bilgisi aynı kavram değildir. Ambalaj üzerindeki

saklama koşullarına uyun.

Saklamada Dört Temel Etken

• Oksijen: Paketi gerektiğinde açın, iş bitiminde kapatın.

• Nem: Kahveyi kuru tutun; soğuk üründe yoğuşma oluşmasına dikkat edin.

• Isı: Paketi espresso makinesinin sıcak üstünde veya güneşte bırakmayın.

• Koku: Baharat, temizlik kimyasalı ve yoğun kokulu gıdalardan ayrı saklayın.

Günlük açılıp kapanan buzdolabı, kahve için otomatik olarak daha iyi bir saklama alanı değildir. Dondurarak saklama yapılacaksa küçük, hava geçirmeyen porsiyonlar ve yoğuşmayı önleyen tutarlı bir prosedür gerekir. Başlangıçta doğru miktarda taze kahve satın almak çoğu işletme için daha kolay yönetilir.

Kendi Kahvesini Kavuracak İşletme İçin

Kahve kavurma makineleri arasında seçim yaparken yalnızca kapasiteye bakmayın. Enerji kaynağı, baca ve havalandırma, soğutma, veri kaydı, bakım erişimi ve kurulacağı yerin uygunluğu birlikte değerlendirilmelidir. Yeşil kahve çekirdeği seçimiyle ekipman planını aynı çalışma içinde ele alın.

Otomatik profil tekrarı ve yazılım desteği yararlı olabilir; yeşil kahvenin değişen özelliklerini veya yetersiz bir başlangıç reçetesini kendiliğinden düzeltmez. Evde veya işletmede kontrolsüz açık alev denemeleri yerine uygun cihaz ve üretici prosedürü kullanılmalıdır.

Uygulama: Tazelik Günlüğü

Aynı lotu üç farklı günde deneyin. Kavurma tarihinden geçen gün, paket açılış tarihi, doz, içecek miktarı, süre ve tadı yazın. Espresso süresi değiştiğinde hemen kahvenin bozulduğuna karar vermeyin; öğütüm ve ortam koşullarını kontrol edin. Bir parametreyi değiştirerek sonucu tekrar karşılaştırın.

Sık Sorulan Sorular

Yağlı Çekirdek Daha Taze Midir?

Hayır. Yüzeyde yağ görülmesi kavurma düzeyi ve depolama gibi etkenlerle ilişkilidir; tek başına tazeliği göstermez.

Kavurma Tarihi En Yeni Olan Paket Her Zaman En İyisi Midir?

Hayır. Demleme yöntemi için uygun dinlenme ve doğru saklama da önemlidir. Kahvenin kendi kullanım aralığını tadımla belirleyin.

Aynı Profil Her Çekirdekte Tekrarlanabilir Mi?

Komutlar tekrarlanabilir; sonuç aynı olmak zorunda değildir. Lot özellikleri ve makinenin koşulları değiştiğinde yeniden değerlendirme gerekir.

LA NOSTRA · BÖLÜM 04

Kahve Bilimi: Su, Ekstraksiyon ve Lezzet

Yaklaşık 6 dakika okuma · Bilgi kontrolü: 22 Kasım 2026



Karşılaştırmalı kahve tadımı için hazırlanmış fincanlar. Fotoğraf: Visitor7 · CC BY-SA 3.0.

Lezzeti Anlamak İçin Önce Kavramları Ayırın

Kahvede tat, koku ve ağız hissi birlikte bir deneyim oluşturur. Dilin algıladığı tatlılık, ekşilik ve acılık ile burnun algıladığı çiçek, meyve veya kavrulmuş fındık çağrışımları aynı duyusal kanal değildir. Gövde ise içeceğin ağızda bıraktığı ağırlık ve doku algısıyla ilişkilidir. Bu kelimeleri ayırmak, reçete sorunlarını daha açık tarif etmeyi sağlar.

“Kahvem sert” ifadesi tek başına yeterli bilgi vermez. Kişi yüksek yoğunluğu, belirgin acılığı, ağır gövdeyi veya fazla kafein aldığını düşündüğü bir deneyimi anlatıyor olabilir. Önce “yoğun mu, acı mı, ağzı kurutuyor mu?” diye sorarak sorunu tanımlayın. Doğru soruyu sormadan yapılan ayar değişiklikleri çoğu zaman rastlantısal sonuç verir.

Yoğunluk ve Ekstraksiyon Farkı

Yoğunluk, içecekte çözünmüş kahve maddelerinin oranıyla ilişkilidir. TDS, toplam çözünmüş maddeler ifadesinin kısaltmasıdır. Ekstraksiyon verimi ise kuru kahvedeki kütlenin ne kadarının içeceğe geçtiğini yaklaşık olarak anlatır. Daha yoğun bir fincan her zaman daha yüksek ekstraksiyon anlamına gelmez.

Örneğin hazırladığınız bir filtre kahveye sonradan su eklediğinizde içeceği seyreltirsiniz. İçecek daha hafif olur; bu işlem kahve yatağından yeni madde çözmez. Espressoyu Americano’ya dönüştürmek de bu ayrımı anlamak için iyi bir örnektir. Buna karşılık suyu kahve yatağından daha uzun geçirmek, hem çözünen miktarı hem içecek yoğunluğunu değiştirebilir.

Basit Hesap Örneği

Yaklaşık ekstraksiyon verimi (%) = içecek kütlesi × TDS (%) ÷ kuru kahve dozu. 18 g kuru kahveden 36 g espresso elde edildiğini ve uygun yöntemle ölçülen TDS’nin %10 olduğunu varsayalım. Hesap 36 × 10 ÷ 18 = %20 olur. Bu bir eğitim örneğidir; bütün kahveler için ideal reçete veya ölçüm hedefi değildir.

Hesapta kullanılan miktar fincandaki içecektir. Filtre demlemede döktüğünüz bütün suyun fincana geçmediğini unutmayın. Kahve yatağında kalan su, buharlaşma ve demleyicide kalan sıvı sonucu

etkiler. Öğrenirken gram ve mililitreyi gelişigüzel birbirinin yerine kullanmayın.

Ekstraksiyonu Etkileyen Değişkenler

Değişken	Genel etki	Dikkat edilmesi gereken
Öğütüm	Parçacık boyutu yüzey alanını ve akış direncini etkiler	Çok ince öğütüm tıkanma veya eşitsiz akış oluşturabilir
Temas süresi	Suyun kahveyle etkileşim süresidir	Uzun süre her durumda daha iyi fincan vermez
Sıcaklık	Çözünme hızını ve duyusal sonucu etkiler	Ekran sıcaklığı ile kahve yatağı sıcaklığı aynı olmayabilir
Oran	Doz ile su veya içecek miktarı arasındaki ilişkidir	Hangi oranı kullandığınızı açık yazın
Ajitasyon	Karıştırma ve döküş, temas ve parçacık hareketini etkiler	Fazlası ince parçacıkları filtreye taşıyabilir
Su bileşimi	Tat algısını, ekstraksiyonu ve cihazı etkiler	TDS tek başına mineral bileşimini açıklamaz

Eskiden sık kullanılan %18–22 ekstraksiyon aralığı yararlı bir referans olabilir, fakat bütün yöntemler ve kahveler için mutlak bir lezzet sınırı değildir. Refraktometre değeri, eşitsiz ekstraksiyonu veya fincandaki bütün duyusal ayrıntıları tek başına göstermez. Tadım ve tutarlılık kaydı birlikte kullanılmalıdır.

Su: Hem Malzeme Hem Çözücü

Kahve suyunun içilebilir olması, kötü koku taşımaması ve kullanılan cihaz için uygun olması gerekir. Toplam sertlik, alkalinite, pH ve TDS farklı kavramlardır. Ucuz bir iletkenlik/TDS ölçer, suyun kalsiyum ve magnezyum dağılımını veya alkalinitesini tek başına ölçmez.

Alkalinite kahvenin asitlik algısının nasıl hissedileceğini etkileyebilir. Sertlik ve diğer bileşenler ise ekipmanda kireçlenme veya korozyon değerlendirmesine de girer. “En düşük TDS en iyi sudur” yaklaşımı bu yüzden uygun değildir. Damıtılmış veya ters ozmozdan çıkan suyun doğrudan her makineye uygun olduğu varsayılmamalıdır.

Su analizi, üreticinin kabul ettiği sınırlar ve seçilen filtre/kartuş bir arada değerlendirilmelidir. Kartuşu yalnızca takvimle takip etmek yerine, kullanım miktarı ve giriş suyu koşullarını da kaydedin. SCA’nın su ve kahve asitliği değerlendirmesi, filtre ve espresso için aynı su yaklaşımının her durumda yeterli olmayacağını açıklayan yararlı bir başlangıç kaynağıdır.

Duyusal Tadım Nasıl Yapılır?

Kahveyi önce koklayın, sonra içilebilir sıcaklığa geldiğinde küçük yudumlarla değerlendirin. Fincan soğudukça algı değişebilir. İlk yudumda fark edilmeyen tatlılık veya kuruluk daha sonra belirginleşebilir. Sonucu tek bir sıcaklıkta ve tek bir kelimeyle kapatmayın.

Bir kayıt formunda aroma, tatlılık algısı, asitlik/canlılık, acılık, doku, bitiş ve genel tercih için ayrı alanlar kullanabilirsiniz. “Limon” gibi özel bir kelime bulamıyorsanız “narenciyeyi çağrıştıran canlılık” demek yeterlidir. Tat notları çoğunlukla benzetmedir; paket içindeki gerçek içerik listesi değildir.

Güncel Yaklaşım: Coffee Value Assessment

SCA'nın Coffee Value Assessment çerçevesi, kahveyi yalnızca tek puanla anlatmayan; fiziksel, betimleyici, beğeniye dayalı ve fincan dışı bilgileri birlikte ele alan bir sistemdir. Betimleyici gözlemi kişisel tercihten ayırmak, günlük ekip tadımlarında da yararlıdır. "Meyvemsi" bir tanımlama; "ben bu kahveyi daha çok seviyorum" ise tercih ifadesidir. Ayrıntılar için SCA CVA açıklamasını okuyabilirsiniz.

Bu bölümdeki basit tadım çalışması, resmî bir SCA değerlendirmesi veya Q Grader eğitimi değildir. Resmî protokol uygulanacaksa güncel standardın doz, numune hazırlama ve değerlendirme adımları ayrıca izlenmelidir.

Ölçüm Araçlarını Doğru Sırayla Edinin

Önce tekrarlanabilir tartım, zamanlama ve kayıt alışkanlığı oluşturun. Coffee Toys CT01 kahve tartısı gibi tartım seçeneklerini kullanım alanına göre inceleyebilirsiniz. Daha ileri çözünme takibinde DiFluid R2 kahve refraktometresi değerlendirilebilir. Numunenin hazırlanması, soğutulması, filtrelenmesi ve cihaz kalibrasyonunda üretici yönergesi uygulanmalıdır.

Uygulama: Aynı Kahveyi Seyreltin

Bir filtre kahveyi iki eşit örneğe ayırın. Birine az miktarda su ekleyin. İki örneği benzer sıcaklıkta karşılaştırın. Hafifleyen gövde ile değişen aroma algısını ayrı yazın. Ardından aynı kahveyi farklı öğütümle yeniden demleyin. Böylece seyreltme ile demleme değişikliğinin aynı işlem olmadığını deneyimleyebilirsiniz.

Sık Sorulan Sorular

Ekşi Kahve Her Zaman Az Ekstrakte Mi Olmuştur?

Hayır. Çekirdeğin doğal karakteri, kavurma, su ve eşitsiz akış da etkili olabilir. Önce reçeteyi ve kahvenin beklenen karakterini kontrol edin.

Refraktometre İyi Kahveyi Otomatik Olarak Söyler Mi?

Hayır. Ölçüm bir karşılaştırma aracıdır. Tadım, numune hazırlığı ve tutarlılık olmadan tek değer yeterli değildir.

Acı Tat Daha Fazla Kafein Demek Midir?

Kesin bir gösterge değildir. Kavurma kaynaklı bileşikler ve reçete de acılığı etkiler; tadından kesin kafein miktarı hesaplanamaz.

LA NOSTRA · BÖLÜM 05

Kahve Öğütme ve Değirmen Ayarı

Yaklaşık 5 dakika okuma · Bilgi kontrolü: 22 Kasım 2026



Konik öğütücü dişlerinin yakından görünümü. Fotoğraf: Fletcher · CC BY 4.0.

Öğütüm Neden Demlemenin Merkezindedir?

Öğütücü, çekirdeği suyun erişebileceği küçük parçalara ayırır. Bu işlem hem toplam yüzey alanını hem de suyun kahve yatağından geçişini değiştirir. Aynı kahve ve aynı makine, farklı öğütümle çok farklı fincanlar verebilir. Bu yüzden espresso sorunlarını yalnızca makine basıncına bağlamak çoğu zaman eksik bir teşhistir.

Öğütülmüş kahve tek boyutta parçacıklardan oluşmaz. Bir dağılım vardır: daha iri parçalar ve ince tozlar birlikte bulunur. Amaç her

yöntemde bütün parçacıkların tam eşit olması değil, istenen demleme için tutarlı ve yönetilebilir bir dağılım elde etmektir.

Bıçaklı Öğütücü ile Dişli Değirmen

Pervane biçimli bıçakla çalışan cihazlarda parçalanma, çalıştırma süresi ve parçaların bıçakla tekrar karşılaşmasına bağlıdır. Dişli değirmenlerde kahve, aralarındaki mesafe ayarlanabilen öğütme yüzeylerinden geçer. Bu yapı ayarı daha tekrarlanabilir hâle getirebilir. Özellikle espresso için yeterince ince ve küçük aralıklarla ayarlanabilen bir sistem gerekir.

Düz ve konik dişli tasarımların her biri başarılı sonuçlar verebilir. Yalnızca şekle veya çapa bakarak “daha iyi lezzet” kararı vermek doğru değildir. Diş geometrisi, hizalama, motor, çalışma hızı, çıkış yolu ve kullanım yükü birlikte değerlendirilmelidir. Büyük çap her ev kullanıcısı için gerekli olmayabilir.

Demleme Yöntemine Göre Başlangıç Öğütümü

Yöntem	Göreli başlangıç	Ayarı neyle değerlendirmeli?
Türk kahvesi	Çok ince	Çekirdeğin uygun cihazda toz inceliğine yaklaşması ve fincan dokusu
Espresso	İnce	Sabit dozda hedef içecek miktarına ulaşma ve tadım
Moka pot	Espressodan daha iri	Serbest akış, uygun ısı ve üretici talimatı
Kâğıt filtre	Orta civarı	Akış, toplam süre ve tat
French press	Orta-iri civarı	Bekletme süresi, tortu ve tadım
Cold brew	Orta-iri başlangıç	Kullanılan sistem, soğuk bekletme ve süzme

Bu sıralama cihaz üzerindeki numaralara çevrilemez. Bir değirmenin “4” ayarı başka modelin “4” ayarıyla aynı değildir. Türk kahvesi inceliğine ulaşabilmek de bütün değirmenlerin özelliği değildir; uygun kullanım kapsamını ürün bilgisinden doğrulayın.

Espresso Değirmeni Ayarı: Tek Değişkenle İlerleyin

Önce kullanacağınız sepet için uygun dozu ve hedef fincan gramajını belirleyin. Örnek olarak 18 g kahveden 36 g içecek seçilebilir. Kahveyi düzgün dağıtıp düz sıkıştırın. Süreyi her seferinde aynı başlangıç noktasından ölçün ve kahveyi tadın.

İçecek çok hızlı geliyor ve hedef fincan niteliği oluşmuyorsa, önce doz ve hazırlama tutarlılığını kontrol edin. Gerekirse küçük bir adım inceltin. Akış belirgin biçimde tıkanıyor veya aşırı yavaşlıyorsa küçük bir adım kalınlaştırın. “Hızlı = mutlaka ekşi” gibi otomatik eşleştirmeler yerine tat ve akışı birlikte değerlendirin.

Öğütüm ayarı değiştiğinde zaman kontrollü bir değirmenin aynı saniyede verdiği gramaj da değişebilir. Ayarı değiştirdikten sonra dozu yeniden tartın. Bazı makinelerde ayar yönü ve motorun çalışıp çalışmaması üreticiye göre değişir; dişleri zorlamadan kılavuzdaki yöntemi izleyin.

Ayar Sonrası İçeride Kalan Kahve

Retention, değirmenin içinde kalan kahveyi anlatır. Değişim miktarı ise yeni dozun önceki kahveyle ne ölçüde karıştığıyla ilişkilidir. İkisi aynı değildir. Ayar değiştirdikten veya farklı çekirdeğe geçtikten sonra bir miktar eski öğütüm çıkabilir. Gerekli temizleme/boşaltma miktarını cihaz davranışı ve üretici bilgisiyle belirleyin; rastgele büyük miktarda kahveyi çöpe atmayı standartlaştırmayın.

Tek Doz, Hazneli ve Tartımlı Sistemler

Tek doz kullanımda her hazırlama için çekirdek tartılır. Bu düzen farklı kahveler arasında geçişi kolaylaştırabilir. Hazneli kullanım yoğun serviste iş akışını hızlandırabilir; haznedeki kahvenin tazeliği ve doluluk düzeyi takip edilmelidir. Hangisinin daha uygun olduğu günlük servis biçimine bağlıdır.

Grind-by-weight sistemleri öğütülen dozu kütleye göre yönetmeyi amaçlar. Zaman ayarlı sistemlerde ise çıkış miktarı belirli bir çalışma süresi üzerinden ayarlanır. Tartım özelliği günlük kontrolü ortadan kaldırmaz; portafiltre desteği, titreşim, temizlik ve kalibrasyon sonucu etkileyebilir. Üreticinin Mazzer Mini g açıklaması, 64 mm düz dişli ile ağırlığa göre dozlamanın bir arada sunulduğu güncel bir örnektir; bu özellik bütün Mazzer modellerinde varmış gibi genellenmemelidir.

Isı, Statik ve Topaklanma

Yoğun öğütme sırasında motor ve öğütme bölgesi ısınabilir. Kahvenin nemi ve ortam koşulları, statik elektrik ve çıkış davranışını etkileyebilir. Topaklanmayı tek başına kötü dişli kalitesinin kanıtı saymayın. Dozlama, çıkış kanalı temizliği ve kahve yatağı dağıtımı da önemlidir.

İnternette görülen çekirdeğe su püskürtme gibi uygulamalar her değirmen için uygun değildir. Üretici onayı olmadan hazneye veya öğütme alanına sıvı eklemeyin. Elektrikli parçaların yakınında su kullanmak, günlük bakımın yerini tutmaz.

Temizlik ve Dişli Aşınması

Temizlikten önce cihazı güvenli biçimde kapatıp üretici kılavuzunu izleyin. Kahve yağları ve eski parçacıklar zamanla tat ve akışı etkileyebilir. Öğütme dişlilerini veya elektrikli bölümü kılavuz izin vermedikçe suyla yıkamayın. Temizlik granülü kullanılacaksa cihazla uyumunu doğrulayın.

Aşınma yalnızca “kaç yıl oldu?” sorusuyla izlenmez. Öğütülen miktar, kahve yapısı, diş malzemesi ve kullanım şekli belirleyicidir. Aynı reçetede artan tutarsızlık, öğütme süresindeki değişim ve üreticinin bakım aralıkları birlikte değerlendirilmelidir.

La Nostra’da Değirmen Seçimi

Mazzer Super Jolly V Up Electronic, espresso odaklı bir model örneğidir. Farklı kullanım senaryoları için kahve değirmenleri ve elektrikli değirmenler seçkisini inceleyin. Model, renk varyantı, dişli tipi ve güncel bulunurluk ürün sayfasından kontrol edilmelidir.

Uygulama: Üç Ayar Deneyi

Aynı kahveyle üç yakın öğütüm ayarı seçin. Dozu, suyu ve yöntemi sabit tutun. Her örnekte süre, fincan miktarı ve tat notunu yazın. En kısa veya en uzun süren örneği otomatik olarak iyi kabul etmeyin. Tercih ettiğiniz ayarı seçtikten sonra ikinci kez hazırlayarak tekrarlanabilirliği görün.

Sık Sorulan Sorular

Daha İnce Öğütüm Her Zaman Daha Fazla Lezzet Mi Verir?

Hayır. Aşırı direnç ve eşitsiz akış, fincanı bozabilir. Küçük adımlarla ayar ve tadım gerekir.

Tek Değirmenle Espresso ve Filtre Yapılır Mı?

Bazı modellerde mümkündür. Ayar aralığı, geçiş kolaylığı ve içeride kalan kahve miktarı uygun olmalıdır. Her model için varsayım yapılmamalıdır.

LA NOSTRA · BÖLÜM 06

Espresso Hazırlama ve Reçete Ayarı

Yaklaşık 6 dakika okuma · Bilgi kontrolü: 22 Kasım 2026



Bir kahve barında profesyonel espresso makinesi. Fotoğraf: Visitor7 · CC BY-SA 3.0.

Espressoyu Dört Ölçüyle Tanıyın

Espresso, ince öğütülmüş kahve yatağından basınçlı su geçirilerek hazırlanan yoğun bir kahvedir. Günlük reçeteyi yönetmek için kuru doz, fincandaki içecek kütlesi, süre ve sıcaklık kaydı iyi bir başlangıçtır. Basınç profili, ön demleme ve su bileşimi daha ileri ayrıntılardır; temel tutarlılık sağlanmadan bütün ayarları birlikte değiştirmek öğrenmeyi zorlaştırır.

Crema, espressonun yüzeyindeki köpüklü tabakadır. Kahvenin gaz içeriği, türü, kavurma ve hazırlama koşullarından etkilenir. Koyu ve kalın crema tek başına doğru ekstraksiyonun veya yüksek kalitenin

kanıtı değildir. Kahveyi karıştırıp tadın; yüzeye bakarak hüküm vermeyin.

Başlangıç Reçetesi

Parametre	Eğitim için başlangıç örneği	Açıklama
Kuru kahve dozu	18 g	Sepetinizin uygun doz aralığına göre değiştirin
Fincandaki içecek	36 g	1:2 içecek oranıdır; dökülen toplam su değildir
Süre	Yaklaşık 25–35 saniye	Evrensel standart değil, geleneksel bir başlangıç aralığıdır
Sıcaklık ayarı	Yaklaşık 92–94 °C	Kahveye ve makinenin ölçüm sistemine göre değerlendirin
Son karar	Tadım ve tekrar	Rakamlar lezzetin yerine geçmez

Bu değerler birlikte bir deneme noktası oluşturur. Farklı sepetler, açık kavrulmuş kahveler, daha hızlı akış reçeteleri ve farklı basınç profilleri başka aralıklarda iyi sonuç verebilir. Makinenin ayar sınırlarını zorlamayın ve servis ayarlarını yetkisiz biçimde değiştirmeyin.

Adım Adım Espresso Hazırlama

1. Makineyi üreticinin belirttiği şekilde çalışma sıcaklığına getirin. Sıcaklık göstergesinin hazır olması bütün metal parçaların aynı anda dengelendiği anlamına gelmeyebilir.

2. Portafiltreyi çıkarıp sepeti temizleyin ve kurulayın. Önceki dozdan kalan ıslak telveyi yeni kahveye karıştırmayın.

3. Kahveyi taze öğütün ve dozu tartın. Hazne veya zaman ayarı tek başına her dozun aynı gramda olduğunu garanti etmez.

4. Kahveyi sepete eşit dağıtın. Büyük boşlukları ve topakları azaltırken yatağı gereksiz yere savurmayın.

5. Uygun çapta tamper ile düz ve tutarlı sıkıştırın. Daha sert bastırmak, yanlış öğütümün yerine geçmez.

6. Sepet kenarındaki gevşek kahveyi temizleyin, portafiltreyi yerleştirin ve gecikmeden demlemeye başlayın.

7. Fincanı tartın, süreyi aynı başlangıç noktasından izleyin ve hedef içecek miktarına göre akışı durdurun.

8. İçeceği karıştırın, güvenli içim sıcaklığına geldiğinde tadın ve sonucu kaydedin.

Ön demleme süresini toplam zamana katıp katmadığınızı not edin. İki baristanın sürelerini karşılaştırabilmek için zamanlayıcının ne zaman başlatıldığı aynı olmalıdır.

Kanal Oluşumu ve Eşitsiz Ekstraksiyon

Su kahve yatağındaki daha kolay yollara yöneldiğinde bazı bölgeler fazla, bazıları az temas görebilir. Bu durum channeling veya kanal oluşumu olarak anılır. Aynı fincanda sert acılık ile rahatsız edici ekşilik bir arada hissedilebilir. Akış görüntüsü ipucu verir, ancak tek başına bütün sorunu teşhis etmez.

Önce sepetin temizliğini, doz uygunluğunu, dağıtımı ve düz sıkıştırmayı kontrol edin. Dozu aşırı yükseltmek, kahvenin duş eleğine teması veya yetersiz üst boşluk gibi sorunlara neden olabilir. Sepet kapasitesi için genel bir kaşık ölçüsü yerine üretici bilgisi ve gerçek tartımı kullanın.

Reçeteyi Ayarlama Sırası

Dozu sepetle uyumlu bir değerde sabitleyin. Ardından hedef içecek oranını belirleyin ve öğütümle akışı düzenleyin. Fincan istediğiniz tat dengesine gelmiyorsa oranı küçük adımlarla değiştirin. Sıcaklık veya basınç profilini, daha temel değişkenlerin tutarlı olduğundan emin olduktan sonra ele alın.

Gözlem	Önce kontrol edin	Denenebilecek küçük adım
Çok hızlı, zayıf akış	Doz, dağıtım ve öğütüm	Hazırlama düzgünse biraz inceltin
Çok yavaş veya duran akış	Aşırı ince öğütüm, fazla doz, tıkalı sepet	Uygun dozda biraz kalınlaştırın
Keskin ekşilik	Kahvenin karakteri, oran, eşitsiz akış	Hazırlamayı düzeltin; gerekirse içecek miktarını artırarak deneyin

Gözlem	Önce kontrol edin	Denenebilecek küçük adım
Kuru ve sert bitiş	Kavurma, temizlik, eşitsiz akış	Önce temizliği kontrol edin; oranı azaltmayı karşılaştırın
Aynı ayarda farklı sonuç	Tartım, kahve yaşı, değirmen sıcaklığı	Değişkenleri kayıt altına alın

Bu tablo olasılıkları sıralar; her tat kusurunun tek bir nedeni yoktur. Aynı anda üç ayarı değiştirdiğinizde hangi değişikliğin işe yaradığını anlayamazsınız.

Ristretto, Lungo ve Americano

Ristretto genellikle aynı kuru doza göre daha kısa içecek miktarıyla; lungo daha uzun miktarla ilişkilidir. Bu isimler bütün kafelerde aynı gramları ifade etmez. Menünüzde kendi servis tanımınızı netleştirin. Americano’da ise hazırlanan espressoya su eklenir; aynı kahve yatağından sürekli su geçirerek büyük fincan üretmekle aynı yöntem değildir.

Espresso “30 saniyede ölmez”. Hazırlandıktan sonra sıcaklık ve gaz yapısı değişir, aroma algısı da dönüşür. Kaliteli servis için gereksiz bekletmemek yararlıdır; ancak kesin bir saniye sınırını bilimsel kural gibi aktarmayın. Sütlü içecek hazırlarken iş akışını iki bileşenin uygun anda birleşeceği şekilde düzenleyin.

Makine Seçiminde İşletmenin Gerçek İhtiyacı

Tek grup veya iki grup seçimini yalnızca günlük fincan sayısına göre yapmayın. En yoğun 15 dakikadaki sipariş sayısı, sütlü içecek oranı, çalışan sayısı ve tezgâh düzeni daha açıklayıcıdır. Elektrik, su şartlandırma, gider ve servis erişimi kurulumdan önce planlanmalıdır.

Elektra Verve tek gruplu makineyi ve La Cimbali M40 GT1 DT/2 iki gruplu makineyi farklı kurulum örnekleri olarak inceleyebilirsiniz. Bu bağlantılar otomatik bir kapasite veya üstünlük karşılaştırması değildir. Uygun değirmen ve su sistemi de aynı projeye dâhil edilmelidir. Opsiyonel ürünler fiyata dahil değildir.

Günlük Temizlik ve Kapanış

Sepet, portafiltre ve duş eleğindeki kalıntılar lezzeti etkiler. Geri yıkama yalnızca buna uygun makinede, uygun kör sepet ve üreticinin belirttiği temizlik ürünü/prosedürüyle yapılmalıdır. Her espresso makinesi aynı geri yıkama yöntemine uygun değildir. Deterjan miktarı ve durulama çevrimlerinde ürün talimatını izleyin.

Temizlik ve bakım ürünlerini cihaz uyumuna göre seçin. Kimyasal temizlik ile kireç giderme aynı işlem değildir; üretici onayı olmadan kazan içinde asitli uygulama yapmayın.

Uygulama: Espresso Reçete Kartı

Kartınıza tarih, kahve/lot, kavurma tarihi, kuru doz, içecek miktarı, süre, sıcaklık ayarı ve tadım notunu yazın. Ardından aynı reçeteyi iki kez daha hazırlayın. Üç sonuç arasındaki fark büyükse yeni bir hedef aramadan önce hazırlama tutarlılığını iyileştirin.

Sık Sorulan Sorular

Islak Puck Başarısız Espresso Demek Midir?

Hayır. Sepet geometrisi, doz ve makinenin tahliye sistemi etkili olabilir. Fincan tadı ve ölçümleri daha anlamlıdır.

Daha Yüksek Pompa Basıncı Daha İyi Midir?

Hayır. Ürün üzerindeki en yüksek pompa değeri, kahve yatağındaki gerçek demleme basıncıyla aynı olmak zorunda değildir. Uygun akış ve tutarlılık önemlidir.

LA NOSTRA · BÖLÜM 07

Süt Köpürtme ve Latte Art

Yaklaşık 6 dakika okuma · Bilgi kontrolü: 22 Kasım 2026



Sütlü kahvenin üzerinde latte art desen örneği. Fotoğraf: Yelderberry · CC BY-SA 4.0.

İyi Süt Dokusu Neye Benzer?

Espresso ile sütün dengesi, yalnızca sütü ısıtmaktan ibaret değildir. Latte veya cappuccino için aranan doku, küçük hava kabarcıklarının sıvıya düzenli dağıldığı mikro köpüktür. Yüzey parlak, yapı akışkan ve bütünlüklü olmalıdır. Üste ayrışan iri köpük ile altta kalan ince süt, döküş kontrolünü zorlaştırır.

Sütlü içecekte tatlılık algısı; sütün bileşimi, sıcaklık, doku ve espressoyla oranından etkilenir. Buhar vermek süte dışarıdan şeker eklemez. “Şeker oluşuyor” gibi basitleştirmeler yerine, ısı ve dokunun algılanan tat üzerindeki etkisini anlatmak daha doğrudur.

Doğru Süt Potunu Seçmek

Pot, hazırlanan içeceğe uygun hacimde olmalıdır. Çok küçük potta taşma; az süt konmuş çok büyük potta ise buhar ucunu yönetme güçlüğü oluşabilir. Isındıkça ve hava aldıkça hacmin artacağını hesaba katın. Sütü potun ağzına kadar doldurmayın; cihaz ve pot üreticisinin dolum işaretlerini izleyin.

Potun sapı, ağız biçimi, ağırlığı ve elde dengesi döküşü etkiler. Sivri ağız karmaşık desenlerde yardımcı olabilir, ancak kötü süt dokusunu düzeltmez. İlk ekipman seçiminde rahat kavrama, temizlenebilirlik ve doğru hacim, süslü yüzey kaplamalarından daha önemlidir.

Süt Köpürtme: Hazırlıktan Döküşe

1. Ürün ambalajındaki saklama koşullarına uygun soğuk süt ve temiz pot kullanın. İhtiyaç kadar süt ölçün.

2. Buhar çubuğunu güvenli yöne çevirip cihazın talimatına göre kısa süre boşaltın. Amaç çubuktaki yoğuşmuş suyu yönetmektir.

3. Ucu sütün yüzeyine yakın konumlandırın. Başlangıçta kontrollü biçimde hava almasını sağlayın; sıçrama oluşturmayın.

4. Yeterli hacim oluşunca ucu biraz daha derine alarak sütün dönmesini ve köpüğün sıvıyla birleşmesini sağlayın.

5. Sıcaklığı termometreyle izleyin. Çoğu klasik sütlü içecek için yaklaşık 60–65 °C bir başlangıç aralığıdır; ürün ve ekipman talimatı önceliklidir.

6. Ucu sütten çıkarmadan önce buharı kapatın; sistemin buharı tamamen kesmesini bekleyin.

7. Çubuğu ayrılmış temiz nemli bezle hemen silin ve üreticinin istediği boşaltma işlemini yapın.

8. Potu hafifçe çevirerek dokuyu bütünleştirin ve bekletmeden espressoya dökün.

Sıcak buhar, metal ve sıvı yanığa neden olabilir. Elin hissini termometrenin tam karşılığı kabul etmeyin. Yeni başlayanlar için küçük miktarlarla kontrollü pratik, buharı aşırı açarak hız kazanmaya çalışmaktan daha uygundur.

Hava Alma ile Karıştırmayı Ayırın

Başlangıçtaki kontrollü hava alma, gerekli köpük miktarını oluşturur. Sonraki dönme hareketi bu kabarcıkların daha ince ve bütünlüklü dağılmasına yardım eder. Baştan sona yüksek sesli ve sıçrayan bir hava alma süreci, genellikle iri kabarcık üretir. Ucun sürekli çok derinde kalması ise sütü ısıtıp yeterli doku oluşturmamasına yol açabilir.

Hedef, “ne kadar çok köpük, o kadar iyi” değildir. İçecek türüne ve fincan hacmine uygun yapı gerekir. Aynı sütü farklı fincanlara dökmeden önce pot içinde düzenli olarak bütünleştirin; köpüğün ilk veya son fincanda toplanmasına izin vermeyin.

Latte, Cappuccino ve Flat White

İçecek	Genel karakter	Menüde netleştirilecek bilgi
Caffè latte	Espressoya göre daha yüksek süt oranı, akışkan doku	Fincan hacmi ve espresso dozu
Cappuccino	Daha belirgin köpük/doku hissi ve espresso-süt dengesi	Servis boyu ve köpük yaklaşımı
Flat white	Genellikle daha küçük hacimde, kahvenin daha belirgin olduğu ince dokulu süt	Kullanılan shot ve toplam hacim
Espresso macchiato	Espressoya az miktarda süt veya köpük eklenmesi	Büyük şuruplu içeceklerle karıştırılmayan açık tanım

Bu isimler farklı ülkelerde ve işletmelerde farklı reçetelerle kullanılır. “Dünyada tek doğru gramaj” iddiası yerine kendi reçetenizi tutarlı uygulayın. Müşterinin beklediği hacim ve yoğunluğu açıklamak, tartışmalı bir tanımı ezberletmekten daha faydalıdır.

Latte Art İçin İlk Üç Kontrol

Önce espresso tabanını ve süt dokusunu kontrol edin. İri kabarcıklı, ayrışmış bir sütle desen aramak zordur. Fincanı hafif eğin; başlangıçta sütü yüzeyin altına karışacak kontrollü bir akışla verin. Fincan dolmaya yaklaştığında pot ağzını yüzeye yaklaştırmak beyaz desenin görünmesini kolaylaştırır.

Kalp çalışırken desenin gövdesini oluşturduktan sonra daha ince bir akışla çizginin içinden geçin. Döküş yüksekliği, akış hızı ve fincan açısını aynı anda rastgele değiştirmeyin. Her denemede yalnızca bir unsuru gözleyin. Fotoğraftaki desene benzeyen bir görünüm, içeceğin doğru sıcaklıkta veya lezzetli olduğunu tek başına göstermez.

Bitkisel İçecekler ve Alerjen Yönetimi

Yulaf, soya, badem ve diğer bitkisel içeceklerin protein, yağ, stabilizatör ve şeker bileşimleri farklıdır. Bir markada işe yarayan buhar ayarı başka üründe aynı sonucu vermeyebilir. “Barista” serisi ifadesi kullanım amacını anlatır; bütün ürünleri eşdeğer yapmaz. Ambalajdaki saklama ve ısıtma önerisini kontrol edin.

Alerjenler yalnızca ürün isminden anlaşılmaz. Etiketi okuyun; ayrı pot ve temizlik düzeni uygulayın. Ortak buhar çubuğu ve bez kullanımında çapraz temas ihtimalini açıkça yönetin. “Sıfır alerjen” gibi doğrulanmamış bir servis garantisi vermeyin. Isıtılmış artan sütü yeni soğuk süte karıştırarak tekrar tekrar kullanmayın.

Otomatik Süt Sistemleri Ne Sağlar?

Otomatik sistemler tartım, sıcaklık ve doku kontrolünü iş akışına katabilir. Bu, personelin diğer hazırlıklara zaman ayırmasına yardım edebilir. Buna karşılık temizlik, doğru kap kullanımı, süt seçimi ve servis kontrolü devam eder. Otomasyon hijyen sorumluluğunu ortadan kaldırmaz.

Perfect Moose, yeni nesil Greg 3 ve Jack 3 için daha hızlı tartım/sıcaklık algılama ve bağlantı hazırlığı gibi özellikler açıklamıştır. Üreticinin güncel duyurusunda mevcut işlevlerle gelecekte sunulacağı belirtilen panel özelliklerini ayrı okuyun.

Sitedeki bir ürünün aynı nesil olduğunu model kodu doğrulanmadan varsaymayın.

İlgili Ekipmanlar

Süt potları ve köpürtücüleri, Coffee Toys CT201 termometreyi ve Perfect Moose seçkisini inceleyebilirsiniz. Seçimi hazırladığınız porsiyon, yoğun servis ihtiyacı ve temizleme düzeniyle birlikte yapın.

Uygulama ve Sorun Çözümü

Aynı miktarda sütle üç deneme yapın. İlkinde biraz daha az, ikincisinde orta, üçüncüsünde biraz daha fazla hava verin. Sıcaklık ve süt türünü sabit tutun. Parlaklık, akışkanlık ve ayrışmayı karşılaştırın. Amaç en hacimli köpüğü bulmak değil, seçtiğiniz içeceğe uygun tekrarlanabilir dokuyu oluşturmaktır.

Süt Neden Büyük Kabarcıklı Olur?

Havanın fazla veya geç verilmesi, ucun konumu ve yetersiz dönme hareketi etkili olabilir. Yalnızca potu tezgâha vurmak temel sorunu çözmez.

Sütü Köpürtmek Pastörizasyon Yerine Geçer Mi?

Hayır. Kahve servisi için buharla ısıtma, güvenilir süt tedariki ve soğuk zincirin yerine geçen doğrulanmış bir pastörizasyon işlemi değildir.

LA NOSTRA · BÖLÜM 08

Kahve Demleme Yöntemleri

Yaklaşık 7 dakika okuma · Bilgi kontrolü: 22 Kasım 2026



Seramik Hario V60 filtre kahve demleyicisi. Fotoğraf: Honmingjun · CC BY-SA 4.0.

Yöntem Seçimi Lezzet Seçimidir

Espresso dışındaki yöntemler kahveyi farklı dokularda ve yoğunluklarda sunar. Kâğıt filtre daha berrak bir içecek oluşturabilir; metal filtre yağları ve ince parçacıkları daha fazla geçirebilir. Tam daldırmada kahve suyun içinde bekler, süzülmeli yöntemlerde su yataktan geçer. Hiçbiri bütün kahveler için tek doğru yöntem değildir.

Başlangıçta aynı anda çok fazla ekipman edinmek yerine bir yöntemde ölçüm ve tekrar alışkanlığı kazanın. Kahveyi taze öğütmek, suyu tartmak ve sonucu yazmak; bilinmeyen bir reçeteyi pahalı

ekipmanla uygulamaktan daha öğreticidir. Aşağıdaki değerler eğitim için önerilen başlangıç reçeteleridir, doğrulanmış tek doğru standartlar değildir.

Demleme Oranı Nasıl Yazılır?

Filtre reçetelerinde bu rehber 1:16 ifadesini 1 g kuru kahveye 16 g demleme suyu olarak kullanır. Espresso bölümündeki 1:2 ise kuru doz ile fincandaki içecek arasındadır. İki tanımı karıştırmayın. Demleme suyunun bir kısmı telvede ve ekipmanda kaldığı için 250 g su dökmek, fincanda 250 g içecek elde etmek değildir.

Yöntem	Kuru kahve	Demleme suyu	Başlangıç yaklaşımı
Türk kahvesi / cezve	6 g	Yaklaşık 65 g	Çok ince öğütüm, kontrollü ısı ve telveli servis
V60 / konik kâğıt filtre	15 g	250 g	Orta öğütüm, kontrollü ön ıslatma ve döküş
French press	20 g	320 g	Orta-iri öğütüm, yaklaşık 4 dakika ilk bekletme
AeroPress	15 g	220 g	Üreticinin güvenli normal yönü, kontrollü bastırma
Toplu filtre	60 g	1.000 g	Makine kapasitesine uygun tam çevrim

Yöntem	Kuru kahve	Demleme suyu	Başlangıç yaklaşımı
Soğuk demleme denemesi	50 g	600 g	Buzdolabında kapalı ve hijyenik hazırlık

Sıcak filtre yöntemlerinde yaklaşık 92–96 °C bir başlangıç aralığı düşünülebilir. Bu aralık değişmez bir kural değildir; kavurma, ekipman ve rakım değerlendirmeyi etkiler. Kaynatılmış suyun sabit iki dakika beklemesinin her ortamda aynı sıcaklığı sağlayacağını varsaymayın.

Cezvede Türk Kahvesi

Tek fincanlık başlangıç denemesi için 6 g Türk kahvesi inceliğinde öğütülmüş kahve ve yaklaşık 65 g içme suyu kullanabilirsiniz. Fincanınızın hacmine ve damak tercihine göre oranı değiştirirken miktarları kaydedin. Cezve, hazırlanan porsiyona uygun olmalı; köpüğün yükselmesi için boşluk kalmalıdır.

1. Suyu ve kahveyi cezveye alın. Şeker kullanılacaksa miktarını bu aşamada ekleyip reçeteye yazın.

2. Kahveyi suya dağıtacak kadar karıştırın. Kısık ve kontrollü ısıda hazırlayın; cezvenin başından ayrılmayın.

3. Köpük yükselmeye başladığında taşmayı önleyin. Uzun süre fokurdatmak yerine kontrollü biçimde ısıdan alıp fincana aktarın.

4. Türk kahvesi süzülmeden servis edilir. Telvenin dibe yerleşmesine ve içeceğin güvenli içim sıcaklığına gelmesine kısa süre izin verin.

Köpük miktarı tek başına lezzet ölçüsü değildir. Yanık veya sert bitişte önce ısıyı, hazırlama süresini ve kahvenin tazeliğini kontrol edin. Fincanda kaba parçacıklar hissediliyorsa öğütümün bu yöntem için uygunluğunu değerlendirin. Elektrikli Türk kahvesi makinesinde cezve tekniğini aynen uygulamak yerine cihazın kapasite ve çalışma talimatını izleyin.

Geleneksel hazırlama için Kurukahveci Mehmet Efendi'nin cezve açıklaması bir üretici başvurusudur. Buradaki gramlı deneme, La Nostra'nın eğitim başlangıcıdır.

V60 ile Filtre Kahve

1. Uygun boyuttaki filtreyi yerleştirin. Üretici önerisine göre ıslatın; durulama suyunu servis sürahisinden boşaltın.

2. 15 g kahveyi orta öğütün. Demleyici, fincan/sürahi ve tartıyı dengeli bir yüzeye yerleştirin.

3. Tartıyı sıfırlayın. Kahvenin tamamını ıslatacak yaklaşık 40–50 g suyla başlayın.

4. Yaklaşık 30–45 saniyelik ön ıslatma sonrasında kontrollü dairesel döküşlerle toplam suyu 250 g'a tamamlayın.

5. Filtrenin kenarına doğrudan yoğun su dökmekten ve yatağı sürekli sertçe karıştırmaktan kaçının.

6. Akış tamamlandığında demleyiciyi kaldırın. İçeceği hafifçe karıştırın, tadın ve toplam süreyi not edin.

Bu boyutta bir demleme çoğu geleneksel reçetede birkaç dakika içinde tamamlanır. Süreyi tek başına geçme-kalma sınırı yapmayın. Akış çok uzayıp fincan kurutucu oluyorsa önce filtreyi, öğütümü ve

fazla ajitasyonu kontrol edin. Akış hızlı ve tat yetersizse küçük bir öğütüm değişikliği deneyin.

French Press

20 g kahve ve 320 g sıcak suyla başlayabilirsiniz. Kahveyi tamamen ıslatın, kapağı güvenli biçimde yerleştirin ve yaklaşık dört dakika bekletin. Yüzeydeki kabuğu nazikçe bozup kendi yönteminizde aynı adımları tekrarlayın. Pistonu zorlamadan indirin; direnç fazlaysa bastırarak çözmeye çalışmayın.

Demleme bittikten sonra içeceği başka bir kaba aktarın. Kahveyi telvenin üzerinde uzun süre bırakmak sonraki fincanların tadını değiştirebilir. Metal filtre nedeniyle bir miktar tortu normaldir. Daha temiz doku için son kısmı fincana tamamen boşaltmamak ve uygun öğütüm kullanmak yardımcı olabilir.

AeroPress

Modelin kılavuzuna uygun normal yönle başlayın. Filtreyi ve kapağı doğru takın, cihazı sağlam ve uygun bir fincan üzerine yerleştirin. Örnek denemede 15 g kahveye 220 g su ekleyip kontrollü karıştırma, kısa bekletme ve yavaş bastırma uygulanabilir. Tam miktar ve yöntem, kullandığınız modelin kapasitesiyle uyumlu olmalıdır.

Bastırırken fincanı devirecek yanal kuvvet uygulamayın. Sıcak suyla dolu cihazı ters çevirerek yapılan yöntemler dökülme riski taşır; bu rehber başlangıç için normal yönü esas alır. Daha yoğun hazırlanmış kahveye sonradan su ekleme, yani bypass, ayrı bir reçete tercihi olarak kaydedilmelidir.

Moka Pot

Moka pot espresso makinesi değildir; kendi basınç ve ısı düzeniyle çalışır. Su seviyesi, valf, conta ve birleştirme adımları için modelin kılavuzunu izleyin. Kahveyi espresso sepeti gibi sıkıştırmayın. Güvenlik valfini kapatacak su veya malzeme kullanmayın ve çıkış yolu tıkalı cihazı çalıştırmayın.

Kontrollü ısı kullanın, cihazı gözetimsiz bırakmayın ve üreticinin tarif ettiği bitiş işaretinde ısıdan alın. Sıcak ve basınçlı cihazı hemen açmaya çalışmayın. Yanık tatta ilk kontrol yalnızca kahve türü değil; ısı, öğütüm, temizlik ve demlemenin gereğinden fazla uzatılması olmalıdır.

Sifon Demleme

Sifon, ısı ve basınç farkıyla suyun iki hazne arasında hareket ettiği bir demleme düzenidir. Cam bütünlüğü, filtre bağlantısı ve ısı kaynağı güvenliği önemlidir. Soğuk ve sıcak cam arasında ani sıcaklık değişimleri oluşturmayın. Cihazı taşırken sıcak yüzeylere ve açık alevli modellerde çevredeki malzemelere dikkat edin.

İlk denemede cihazın kendi reçetesini izleyin. Kahve miktarı, üst haznedeki temas süresi, karıştırma ve ısıyı kesme anını kaydedin. Büyük bir görsel gösteri, kontrolsüz bir servis akışını haklı çıkarmaz; kalabalık barda güvenli çalışma alanı gerekir.

Toplu Filtre ve İşletme Servisi

Toplu filtre makinesi, çok sayıda fincanı tutarlı bir çevrimde hazırlamaya yardımcı olur. 1 litre demleme suyu için 60 g kahve bir başlangıç olabilir; cihazın minimum/maksimum çevrimi ve filtre sepeti kapasitesi önceliklidir. Yarım çevrimin tam çevrimle aynı sonucu vereceğini varsaymayın.

Cam pot ve ısıtıcı taban, kahveyi sıcak tutabilir; uzun bekletme lezzeti değiştirebilir. Termoslu servis de sınırsız tazelik sağlamaz. Hazırlama saati ve duyusal kabul süresi belirleyin; eski kahvenin üzerine yeni demleme eklemeyin. Filtre kahve makineleri arasından seçim yaparken çevrim kapasitesi, servis kabı ve su bağlantısını birlikte karşılaştırın.

Soğuk Demleme ile Buzlu Kahve Aynı Değildir

Cold brew, kahvenin soğuk veya düşük sıcaklıktaki suyla daha uzun sürede hazırlanmasıdır. Buzlu filtre kahve ise sıcak demlemenin buzla hızla soğutulduğu ayrı bir yöntem olabilir. Lezzet, aroma ve seyrelme kontrolü farklıdır. İçeceğin soğuk olması otomatik olarak daha az kafeinli olduğunu göstermez.

Ev veya eğitim denemesinde temiz kap, içilebilir su ve buzdolabında kapalı hazırlık kullanın. Örneğin 50 g kahve ve 600 g suyla 12–18 saatlik bir karşılaştırma yapılabilir. Bu süre bir gıda güvenliği doğrulaması veya ticari raf ömrü değildir. Üretim, süzme ve servis saatlerini yazın. Ticari şişeleme ve uzun saklama, ürün ve işlem için ayrıca doğrulanmış gıda güvenliği planı gerektirir; bu rehberden “bir hafta dayanır” sonucu çıkarılmamalıdır.

Ekipman ve Uygulama

Filtre kahve demleme ekipmanlarını, Hario seçkisini ve kahve terazilerini inceleyin. Filtresinin kolay bulunması, temizleme süresi ve günlük servis hacmi seçimin parçasıdır. Ürünün güncel bulunurluğunu sayfasından kontrol edin.

Aynı kahveyi V60 ve French press ile benzer doz/su oranında hazırlayın. Doku, berraklık, aroma ve bitişi karşılaştırın. Sonra yalnızca öğütümü değiştirip tekrar deneyin. Yöntemin etkisiyle reçetenin etkisini ayrı düşünmeye çalışın.

LA NOSTRA · BÖLÜM 09

Kahveli İçecekler ve Tatlılar

Yaklaşık 5 dakika okuma · Bilgi kontrolü: 22 Kasım 2026



Dondurma ve espresso ile hazırlanmış affogato. Fotoğraf: VR38DETT · Kamu malı beyanı.

Kahveyi Tarifin İçinde Kaybetmeyin

Kahveli içecek ve tatlılarda iyi sonuç, daha çok şurup veya daha fazla espresso eklemekle garanti edilmez. Tatlılık, sıcaklık, süt veya dondurma miktarı ve kahvenin yoğunluğu birlikte dengelenmelidir. Önce kahveyi tek başına tadın. Kusurlu bir espressoyu diğer bileşenlerle gizlemeye çalışmak, tutarlı menü oluşturmaz.

Aşağıdaki tarifler La Nostra eğitim serisi için hazırlanmış başlangıç örnekleridir. Kaynak kitaptaki imza reçetelerin birebir çevirileri değildir. Porsiyona, kullanılan kahveye ve malzeme etiketlerine göre ayarlanmalıdır. Ürünlerin alerjen ve saklama bilgileri her zaman

kontrol edilmelidir.

Affogato

Bir porsiyon için yaklaşık 60–80 g vanilyalı dondurma ve 25–35 g taze espressoyla başlayın. Dondurmayı uygun servis kabına koyun. Espressoyu servis anında üzerine dökün. Sıcak-soğuk karşıtlığı tarifin temelidir; bu yüzden hazırlayıp uzun süre bekletmek aynı deneyimi vermez.

Daha yoğun kahve isteyen misafire espressoyu ayrı küçük bir kapta sunmak, oranı kontrol etmesini sağlar. Dondurmanın sıcaklık ve saklama koşullarını koruyun. Süt, yumurta veya kuruyemiş gibi olası alerjenler ürün etiketine göre bildirilmelidir. “Vanilyalı” adı, bütün dondurmaların aynı içerikte olduğunu göstermez.

Dengeyi Nasıl Ayarlamalı?

Kahve kayboluyorsa önce dondurma miktarını ve espresso yoğunluğunu değerlendirin. Aşırı acılık varsa otomatik olarak daha fazla şeker eklemek yerine espresso reçetesini kontrol edin. Dondurmanın tatlılığına uygun kahve seçmek, menüde daha temiz bir sonuç verir.

Buzlu Latte

Başlangıç porsiyonu: 36 g espresso, 150 g soğuk süt veya uygun bitkisel içecek ve yaklaşık 100 g buz. Buz ve sütü bardağa koyun, espressoyu ekleyin ve servis biçiminize göre karıştırın. Bardak kapasitesini önceden deneyin; sayısal reçete taşma veya eksik görünüm yaratmamalıdır.

Buz miktarını yalnızca görsel doluluk için rastgele değiştirmeyin. Buz eridikçe içecek seyrelir. Aynı bardak, aynı başlangıç sıcaklıkları

ve benzer buz biçimi daha tutarlı sonuç verir. Kullanılan buz da içilebilir suyla ve hijyenik koşullarda hazırlanmış olmalıdır.

Buz Üzerine Filtre Kahve

20 g kahve, 200 g sıcak demleme suyu ve servis sürahisinde 120 g buzla bir deneme yapabilirsiniz. Toplam eklenen su/buz kütlesi 320 g’dır; kahvede tutulan su nedeniyle fincandaki miktar bunun altında kalabilir. Sıcak su miktarı azaldığı için öğütüm ve döküşün yeniden ayarlanması gerekebilir.

Demlemeyi doğrudan buzun üzerine yapın, buzun erimesini ve içeceğin soğumasını sağlamak için karıştırın. Gerekirse servis bardağına ayrıca buz koyun; eklenen buzun seyrelmeyi artıracağını kayda alın. Bu tarif cold brew değildir; sıcak ekstraksiyon ile hızlı soğutmayı birleştirir.

Caffè Mocha

Bir porsiyon için 36 g espresso, üretici dozuna uygun yaklaşık 15–20 g çikolata sosu ve 140–160 g süt başlangıç olabilir. Sosu espressoyla homojen karıştırın, ardından dokulandırılmış sütü ekleyin. Çikolata ürünü zaten şekerliyse ikinci bir şurup eklemek dengeyi gereksiz yere değiştirebilir.

Sosun kakao oranı ve akışkanlığı markaya göre değişir. Aynı gramaj farklı ürünlerde aynı tatlılığı vermez. Pompaya güvenmeden önce bir pompanın gerçek çıkışını tartın. Menünüzde kullanılan tarifte sosun markasını veya ürün kodunu mutfak kayıtlarına yazın.

Alkolsüz Kahve Tonik

Yaklaşık 100 g buz, 120 g tonik ve 25–35 g espressoyla başlayın. Soğuk tonik ve buzu uygun bardağa alın. Espressoyu yavaş ekleyin; köpürme için boşluk bırakın. Servis öncesi kahvenin kavurma karakterini tonik acılığıyla birlikte deneyin. Her kahve bu eşleşmede aynı sonucu vermez.

Narenciye kabuğu kullanılacaksa yıkanmış ve gıda kullanımına uygun ürün seçin. Bu içeceği bir sağlık veya performans ürünü gibi tanıtmayın; tarif, tat deneyimi içindir. Tonik markasının içerik bilgisi ve kafein içeren ek bileşenler varsa bunlar da dikkate alınmalıdır.

Kahveli Yoğurt Kup

Isıl işlem veya çiğ yumurta gerektirmeyen basit bir tatlı için 120 g sade yoğurt, 10–15 g bal veya uygun tatlandırıcı, 15–20 g soğutulmuş espresso ve servis anında eklenecek bisküvi kırığıyla başlayabilirsiniz. Kahveyi sıcak hâlde eklemeyin. Karışımı uygun soğuk koşullarda tutun ve servisten önce doku/tat kontrolü yapın.

Bu bir ev/eğitim porsiyonudur; hazırlanmış tatlı için ticari raf ömrü belirlemez. Bisküvi, yoğurt ve diğer bileşenlerin alerjenleri birlikte değerlendirilmelidir. Tatlandırıcı miktarını azaltıp artırırken kahvenin toplam sıvı katkısını da göz önünde bulundurun.

Menüyü Ölçeklemek

Bir reçeteyi on porsiyona çıkarırken bütün bileşenleri çarpmak yalnızca ilk adımdır. Buz erimesi, köpük hacmi, servis süresi ve ekipmanın kapasitesi doğrusal değişmeyebilir. Büyük süt potunda on içeceklik süt hazırlamak, küçük partide aldığınız dokuyu otomatik olarak vermez.

Reçete kartına porsiyon ağırlıkları, bardak/fincan, alerjenler, hazırlama sırası, sunum ve ekipman yazın. Maliyet hesabı işletme içinde güncel satın alma fiyatlarıyla yapılmalıdır. Bu eğitim sayfasındaki tarifler satış fiyatı veya kârlılık taahhüdü içermez.

Ekipman Bağlantıları

Elektra Verve gibi espresso ekipmanları ve filtre kahve makineleri, farklı tarif tabanları hazırlamak için değerlendirilebilir. Hassas porsiyonlama için kahve tartıları, sütlü tarifler için süt potları seçkisine bakın. Ekipmanın kapasitesini gerçek servis yüküyle eşleştirin.

Uygulama: Üç Kişilik Kör Tadım

Bir tarifin yalnızca kahve miktarını değiştirerek üç küçük örneğini hazırlayın. Örnekleri A, B ve C diye kodlayın. Tadım yapanlardan tatlılık, kahvenin belirginliği, denge ve tekrar içme isteğini ayrı değerlendirmelerini isteyin. En çok kahve içerenin mutlaka tercih edileceğini varsaymayın. Son reçeteyi iki ayrı günde tekrarlayarak tutarlılığını kontrol edin.

LA NOSTRA · BÖLÜM 10

Ekler: Pratik Tablolar ve Çalışma Düzeni

Yaklaşık 6 dakika okuma · Bilgi kontrolü: 22 Kasım 2026



Karşılaştırmalı kahve tadımı için hazırlanmış fincanlar. Fotoğraf: Visitor7 · CC BY-SA 3.0.

Günlük İşte Kullanılacak Başvuru Sayfaları

Bir barista el kitabı, yalnızca okunup kapatılan metin olmamalıdır. Bu bölüm; çekirdek seçimi, reçete kaydı, ekipman planlama ve günlük kontrol için kısa başvuru tabloları sunar. Tablolar başlangıç çerçevesidir. İşletmenizin cihazlarına, ürünlerine ve servis düzenine göre ayrıntılandırın.

Kahve Kökenlerini Nasıl Okumalı?

Ülke adı bir yön bulma aracıdır; lezzet garantisi değildir. Aynı ülkede farklı iklimler, çeşitler ve işlemler vardır. Aşağıdaki notlar, bir ürünü tatmadan ona kesin aroma atamak için kullanılmamalıdır. Satın aldığınız lotun belgesi ve gerçek tadım sonucu daha değerlidir.

Köken	Öğrenmeye nereden başlamalı?	Satın alırken sorulacak bilgi
Etiyopya	Arabica çeşitliliği, bölge ve işleme farkları	Bölge, lot, yıkama istasyonu/üretici ve işlem
Kenya	Lot ayrımı, işleme ve sınıflandırma sistemleri	Boy sınıfının yanında gerçek tadım ve hasat bilgisi
Ruanda ve Burundi	Üretici/istasyon bazında ayrıntılı lot takibi	İstasyon, işlem ve parti tutarlılığı
Brezilya	Geniş üretim çeşitliliği ve farklı işleme seçenekleri	Bölge, varyete, işlem ve hedef kullanım
Kolombiya	Bölge, üretici ve hasat farklılıkları	Hasat zamanı, lot ve işlem ayrıntısı
Guatemala ve Kosta Rika	Mikro bölge ve üretici uygulamaları	Bölge, rakım, varyete ve işleme kaydı
Honduras ve Peru	Çeşitli üretim bölgeleri ve tedarik düzenleri	İzlenebilirlik, parti ve depolama bilgisi
El Salvador ve Nikaragua	Varyete ve çiftlik düzeyindeki farklılıklar	Çeşit, işlem ve deneme tadımı
Endonezya	Ada, tür ve bölgesel işleme yöntemleri	Wet-hulled dâhil gerçek işlem tanımı

Köken	Öğrenmeye nereden başlamalı?	Satın alırken sorulacak bilgi
Hindistan	Arabica/Robusta ve özel işleme seçenekleri	Tür, işlem ve harmandaki kullanım amacı
Vietnam	Robusta çeşitliliği ve gelişen ürün ayrımları	İşleme kalitesi, tür/çeşit ve lot bilgisi
Yemen	Geleneksel yetiştiricilik ve lot çeşitliliği	Üretici zinciri, hasat ve gerçek köken kaydı

Üretim sıralamaları ve ülke payları yıllara göre değişir. Bu rehber eski bir yılın istatistiklerini güncelmiş gibi kullanmaz. Güncel ticaret veya hasat analizi gerektiğinde raporun dönemini ve kullanılan ölçü birimini birlikte kontrol edin.

Varyete Adlarını Tanımak

Typica ve Bourbon, Arabica tarihinde önemli genetik gruplarla ilişkilidir. Caturra ve Catuai gibi çeşitler yetiştiricilikte sık karşılaşılan adlardır. Gesha/Geisha, SL28, SL34, Pacamara ve farklı F1 hibritleri de ürün etiketlerinde görülebilir. Adı tek başına tat puanı yerine kullanmayın.

Bir varyetenin tarımsal uygunluğu; hastalık direnci, yetiştirme koşulları, beslenme ihtiyacı ve verim gibi unsurlarla değerlendirilir. Bir tüketici ürünü için “yüksek rakımda yetiştiği için mutlaka daha iyidir” iddiası bu çok boyutlu yapıyı karşılamaz. World Coffee Research çeşit kataloğu, Arabica ve Robusta çeşitlerini ayrı incelemek için başvuru kaynağıdır.

Kahve Satın Alma Kontrolü

• Ürünün adı, kökeni ve satıcı bilgisi açık mı?

• Kavurma tarihi ve uygun saklama koşulları belirtilmiş mi?

• Kullanım amacı espresso, filtre veya farklı bir yöntem olarak açıklanmış mı?

• Varyete ve işleme bilgileri doğrulanmış mı, yoksa genel bir pazarlama ifadesi mi?

• Paket boyu, açıldıktan sonraki tüketim hızınıza uygun mu?

• Düzenli tedarikte lot değişikliği ve reçete uyarlaması nasıl yönetilecek?

• Ambalaj hasarı, rutubet veya beklenmeyen koku var mı?

Kafe için yalnızca en düşük kilogram fiyatına bakmayın. Reçete dozu, fire, tedarik tutarlılığı ve müşterinin tekrar tercih etmesi de önemlidir. Fakat tadım yapılmadan “bu kahve daha çok satış getirir” diye kesin sonuç vaat edilmemelidir.

Reçete Kayıt Şablonu

Alan	Yazılacak bilgi
Tarih ve uygulayan kişi	Aynı reçetenin ne zaman ve kim tarafından hazırlandığı
Kahve ve lot	Ürün, köken/lot ve kavurma tarihi
Ekipman	Makine, değirmen, sepet veya demleyici
Kuru doz	Gram cinsinden kahve
Su / içecek	Filtrede eklenen su, espressoda fincan kütlesi ayrı belirtilir
Öğütüm ve süre	Cihaza özgü ayar; sürenin başlatıldığı an
Sıcaklık / su	Ayar sıcaklığı ve kullanılan su/filtre bilgisi
Tadım	Aroma, tatlılık, canlılık, gövde, bitiş
Sonraki adım	Tek bir değişiklik ve gerekçesi

Reçete kartını güncelliyorsanız eski sürümü silmek yerine tarih vererek saklayın. Böylece yeni lotta değişen ayarların hangi fincan sonucunu verdiği geriye dönük anlaşılır.

Açılış Kontrolü

Makine ve değirmenin güvenli çalıştığını, su/gider bağlantılarında sorun olmadığını ve gerekli temizliklerin tamamlandığını kontrol edin. Kullanılan sütün ve diğer malzemelerin saklama koşullarını gözden geçirin. Tartının düz zeminde ve doğru sıfırlandığından emin olun. İlk espressoyu ölçüp tadın; dünkü öğütümün bugün aynı sonucu vereceğini varsaymayın.

Yoğun servis başlamadan filtre kahve planı, süt potları, temiz bez ayrımı ve servis kapları hazır olmalıdır. Temizlik bezini tezgâh, buhar çubuğu ve gıda temas yüzeyleri arasında gelişigüzel dolaştırmayın. Çalışma düzenini hız kadar tutarlılık ve hijyen için de kurun.

Kapanış Kontrolü

Üretici talimatına göre makine, değirmen ve yardımcı ekipman temizliğini tamamlayın. Kahveyi uygun ambalajında kapatın. Açılmış ürünlerin tarihlerini ve saklama koşullarını kaydedin. Ertesi gün servis edilemeyecek hazırlanmış ürünü yeni ürünle karıştırmayın. Atık, kırık cam ve kimyasalları gıda hazırlama alanından ayırın.

Bakım gerektiren bir arızayı yalnızca vardiya sohbetinde bırakmayın; ekipman adı, belirti ve saatle yazın. Basınçlı, elektrikli veya sıcak sistemlerde yetkisiz sökme işlemi yerine uygun teknik servise başvurun.

Ekipman Seçim Formu

Bir teklif talebinde günlük toplamın yanında en yoğun 15 dakikadaki içecek sayısını yazın. Espresso/filtre/sütlü içecek dağılımı, çalışan sayısı, tezgâh ölçüsü, elektrik, temiz su ve gider koşullarını ekleyin. Gelecekteki büyüme beklentisini belirtin; ancak gerçekleşmemiş kapasiteyi mevcut talep gibi sunmayın.

Espresso makineleri, değirmenler, filtre makineleri ve barista ekipmanları birlikte değerlendirilmelidir. Kurulum bilgilerinizi La Nostra ekibiyle paylaşabilirsiniz. Opsiyonel ürünler fiyata dahil değildir.

Yedi Günlük Öğrenme Rotası

İlk gün temel kavramları okuyup bir reçete kartı hazırlayın. İkinci gün aynı kahveyi iki öğütümle deneyin. Üçüncü gün espresso doz ve içecek miktarını sabitleyin. Dördüncü gün süt dokusuna odaklanın. Beşinci gün iki filtre yöntemini karşılaştırın. Altıncı gün ekipçe kör tadım yapın. Yedinci gün kayıtları inceleyip en tutarlı reçeteyi tekrar hazırlayın. Hedef bir haftada uzmanlık iddiası değil, ölçerek öğrenme alışkanlığıdır.

LA NOSTRA · BÖLÜM 11

Kahve Sözlüğü ve Konu Dizini

Yaklaşık 5 dakika okuma · Bilgi kontrolü: 22 Kasım 2026



Konik öğütücü dişlerinin yakından görünümü. Fotoğraf: Fletcher · CC BY 4.0.

Kahve ve Barista Terimleri

Bu sözlük, günlük servis sırasında karşılaşılan terimleri kısa açıklamalarla bir araya getirir. Aynı terim farklı üreticilerde farklı ayrıntılar içerebilir. Bir cihaz ayarı veya ticari işlem adı söz konusuysa ilgili ürün belgesini de kontrol edin.

A–C

AeroPress: Kahvenin bir haznede suyla temas ettikten sonra pistonla filtreden geçirildiği demleme cihazı ailesi. Model kapasitesi ve kılavuzu önemlidir.

Affogato: Genellikle dondurmanın üzerine espresso dökülerek servis edilen kahveli tatlı.

Ajitasyon: Demleme sırasında karıştırma veya döküşle kahve ve suyun hareket ettirilmesi.

Alkalinite: Suyun asitliği nötrleştirme kapasitesiyle ilişkili ölçüm; pH veya toplam sertlikle aynı değildir.

Americano: Hazırlanmış espressoya su eklenerek oluşturulan içecek.

Anaerobik işlem: Oksijenin sınırlandığı koşullarla ilişkilendirilen işleme ifadesi; süre ve yöntem ayrıntısı ayrıca sorulmalıdır.

Arabica: Coffea arabica türünün yaygın adı. Bir ülke veya kavurma seviyesi değildir.

Aroma: Kahvenin kokuyla algılanan özellikleri. Tat notlarının önemli bir bölümü koku duyusuyla ilişkilidir.

Asidite: Tadım dilinde canlılık veya ekşilikle ilişkili duyusal özellik. Tek başına pH ölçümünün karşılığı değildir.

Batch brew: Bir çevrimde birden çok porsiyon filtre kahve hazırlama yaklaşımı.

Bloom / ön ıslatma: Filtre demlemenin başında kahveyi az miktarda suyla ıslatma aşaması.

Bourbon: Arabica çeşitleri içinde tarihsel ve genetik önemi olan bir grup/ad.

Brew ratio: Demleme oranı. Filtrede doz-su, espressoda doz-içecek ilişkisi için kullanılabildiğinden tanımı belirtilmelidir.

Bypass: Demlenmiş kahveye sonradan su eklenmesi; yeni ekstraksiyon oluşturmadan içeceği seyreltir.

Cappuccino: Espresso ile dokulandırılmış sütün bir araya geldiği, servis boyu ve doku yaklaşımı işletmeye göre değişebilen içecek.

Channeling: Suyun kahve yatağından eşit dağılmadan daha kolay yolları izlemesi; kanal oluşumu.

Cold brew: Soğuk veya düşük sıcaklıktaki suyla daha uzun temas süresinde hazırlanan kahve. Buzlu sıcak demlemeyle aynı değildir.

Crema: Espresso yüzeyindeki gaz içeren köpüklü tabaka; tek başına kalite ölçütü değildir.

Cupping: Kahveleri belirli koşullarda karşılaştırmalı değerlendirmek için kullanılan tadım yaklaşımı.

CVA: SCA Coffee Value Assessment; kahvenin farklı değer ve duyusal boyutlarını ayrı değerlendiren çerçeve.

D–K

Degassing: Kavrulmuş kahveden gaz çıkışı. Türkçede gaz atımı veya gaz çıkışı olarak kullanılır.

Diş / burr: Değirmende kahveyi belirlenen aralıkta parçalayan öğütme yüzeyleri.

Doz: Bir demlemede kullanılan kuru kahve miktarı; tercihen gramla belirtilir.

Ekstraksiyon: Suyun kahvedeki çözünebilir bileşenleri içeceğe taşıması.

Ekstraksiyon verimi: Kuru kahve kütlesinin içeceğe geçen bölümünü yaklaşık yüzdeyle anlatan ölçü.

Espresso: İnce öğütülmüş kahve yatağından basınçlı su geçirilerek hazırlanan yoğun içecek.

Fines: Öğütüm dağılımındaki çok küçük parçacıklar; akışı ve fincan dokusunu etkileyebilir.

Flat white: Genellikle daha küçük hacimli, ince süt dokulu ve kahve karakteri belirgin espresso-süt içeceği.

French press: Kahvenin su içinde bekletilip metal filtreli pistonla ayrıldığı tam daldırma demleyicisi.

Gövde: Kahvenin ağızda algılanan ağırlığı ve dokusu.

Grind-by-weight: Öğütülen dozu ağırlığa göre yöneten sistem yaklaşımı.

Honey işlem: Meyvenin dış katmanları ayrıldıktan sonra müsilajın bir kısmıyla kurutma. Bal eklenmesi anlamına gelmez.

Kafein: Kahvede doğal olarak bulunan uyarıcı bileşik. Fincandaki miktarı doz ve demleme dâhil birçok etkene bağlıdır.

Kavurma profili: Kavurma boyunca uygulanan ve kaydedilen ısı, hava ve zaman düzeni.

Kör sepet: Su çıkış delikleri olmayan, yalnızca uygun makinelerde geri yıkama için kullanılan parça.

L–R

Latte art: Dokulandırılmış sütün espressoya dökülmesiyle yüzeyde desen oluşturma.

Lot: İzlenebilir bir kahve partisi. Çiftlik, hasat veya işleme ayrımına göre tanımlanabilir.

Lungo: Aynı kuru doza göre daha uzun içecek miktarıyla ilişkilendirilen espresso yaklaşımı.

Maillard tepkimeleri: Kavurmada renk ve aroma gelişimine katkı sağlayan kimyasal dönüşümler grubu.

Mikro köpük: Küçük hava kabarcıklarının süt içinde bütünlüklü dağıldığı, akışkan köpük yapısı.

Moka pot: Isı ve basınç farkıyla kahve hazırlayan ocak üstü cihaz; espresso makinesi değildir.

Natural işlem: Kahve meyvesinin büyük ölçüde bütün hâliyle kurutulduğu işleme yaklaşımı.

Ön demleme / preinfusion: Espresso yatağının ana akıştan önce kontrollü ıslatılması; her makinede aynı biçimde uygulanmaz.

Peaberry: Meyvede tek, daha yuvarlak tohum gelişmesiyle oluşan çekirdek biçimi.

PID: Isıtma gibi süreçlerde kullanılan kontrol yaklaşımı; varlığı tek başına bütün sistemin aynı sıcaklıkta olduğunu göstermez.

Portafiltre: Espresso makinesine takılan, filtre sepetini taşıyan saplı parça.

Puck: Espresso için sepette oluşturulan kahve yatağı; demleme sonrası telve kütlesi için de kullanılır.

Refraktometre: Kahve numunesinin kırılma özelliğinden çözünmüş madde oranını tahmin etmeye yarayan ölçüm cihazı.

Retention: Değirmenin içinde kalan kahve miktarı. Eski ve yeni dozun karışma miktarıyla birebir aynı değildir.

Ristretto: Aynı kuru doza göre daha kısa içecek miktarıyla ilişkilendirilen espresso yaklaşımı.

Robusta: Ticarette Coffea canephora ile ilişkilendirilen yaygın ad; kaliteyi tek başına belirlemez.

RoR: Kavurmada ölçülen sıcaklığın zamana göre değişim hızı; Rate of Rise.

S–Y

Sertlik: Suda özellikle kalsiyum ve magnezyumla ilişkili ölçüm; TDS ve alkaliniteden ayrıdır.

Single origin: Tek köken ifadesi. Kapsamı ülke, bölge veya çiftlik olabilir; etiketteki ayrıntı önemlidir.

Single dose: Her hazırlama için ayrı tartılmış çekirdekle çalışma düzeni.

Tamping: Espresso kahvesini sepette tamperle sıkıştırma. Düzlük ve tutarlılık önemlidir.

TDS: Toplam çözünmüş maddeler. Kahve içeceğinde ve suda farklı araç ve bağlamlarla ölçülür.

Terroir: Yetişme ortamı ve yerel koşulların ürüne etkisini anlatan geniş kavram.

Türk kahvesi: Çok ince öğütüm, cezvede hazırlama ve telveli servisle ilişkili yöntem ve kültür.

V60: Konik biçimli, spiral iç yüzeyli bir filtre demleyici ailesi.

Varyete: Bir tür içindeki yetiştiricilik/genetik çeşit ayrımı; ülke adıyla karıştırılmamalıdır.

Washed: Yıkanmış işleme yaklaşımının yaygın İngilizce adı.

WDT: İnce uçlu araçla kahve yatağındaki dağılımı düzenleme tekniği. Uygun ve güvenli araçla uygulanmalıdır.

Yield: Bağlama göre fincandaki içecek miktarı veya ekstraksiyon verimi anlamında kullanılabilir. Ölçü birimini ve tanımı belirtin.

Konuya Göre Okuma Dizini

Çekirdek ve köken için tarım ve işleme bölümüne, ölçüm kavramları için kahve bilimine, doz ve akış için espresso bölümüne, sütlü içecekler için süt ve latte art bölümüne, reçeteler için demleme yöntemlerine geçin.

LA NOSTRA · BÖLÜM 12

Güncel Kahve Bilgisi: 2026

Yaklaşık 4 dakika okuma · Bilgi kontrolü: 22 Kasım 2026



Sütlü kahvenin üzerinde latte art desen örneği. Fotoğraf: Yelderberry · CC BY-SA 4.0.

2015’ten 22 Kasım 2026’ya: Neleri Yeniden Düşünmeliyiz?

Kahvenin temel fiziği her yıl değişmez; ölçüm araçları, değerlendirme yöntemleri ve ekipmanlar gelişir. Güncel bilgi, geçmişte yazılan her şeyi yanlış ilan etmek değildir. Sağlam temel kavramları koruyup eski kabulleri yeni kanıt ve ürün bilgisiyle yeniden değerlendirmektir. Bu sayfa 22 Kasım 2026 tarihinde erişilebilen kaynaklarla hazırlanmıştır; bütün dünya literatürünün eksiksiz tarandığı iddiasını taşımaz.

1. Tadımda Tek Puandan Daha Ayrıntılı Bir Dile

SCA, Kasım 2024'te numune hazırlama/tadım mekaniği, betimleyici değerlendirme ve beğeniye dayalı değerlendirmeyi kapsayan üç CVA standardını duyurdu. Güncel çerçeve fiziksel ve fincan dışı bilgilerle birlikte kahvenin değerini farklı yönlerden ele alıyor. Bu yaklaşım, kahveyi tek bir skorla anlatmanın ötesine geçiyor.

Bara yansıması: Tadım kartında "ne algıladık?" ile "ne kadar beğendik?" sorularını ayrı yazın. Farklı müşteri gruplarının aynı kahveyi farklı tercih edebileceğini kabul edin. Bu, işletmenin kendi tadım çalışmasıdır; resmî değerlendirme yetkinliği veya sertifika iddiası değildir. Kaynak: SCA, CVA betimleyici değerlendirme açıklaması.

SCA'nın CVA temelli yenilenen Q Grader kursları 1 Ekim 2025'te başladı; programın yönetimi CQI'den SCA'ya geçti. Profesyonel tadım eğitimi araştırırken eski program açıklamalarını güncel kabul etmek yerine SCA'nın yeni program duyurusunu ve başvurulan eğitimin güncel kapsamını kontrol edin.

2. Robusta ve Çeşit Bilgisinde Daha Ayrıntılı Değerlendirme

World Coffee Research'ün güncel kataloğu Arabica ve Robusta çeşitlerini birlikte ele alır; hastalık direnci, yetiştirme koşulları ve tarımsal özellikleri karşılaştırmaya yardımcı olur. "Robusta yalnızca ucuz dolgu kahvesidir" gibi tek cümlelik yargılar bu çeşitliliği açıklamaz. Aynı şekilde bir varyetenin ünü, her lotunun aynı kalitede olduğunu garanti etmez.

Bara yansıması: Tür adıyla peşin karar vermek yerine işlem, kavurma ve fincan sonucunu kaydedin. Köken ve çeşit bilgisini müşteriye açık aktarın. İklim ve hastalık dayanıklılığı konusunda kesin başarı iddiasını yalnızca doğrulanmış çeşit ve yetiştirme koşullarıyla ilişkilendirin. Kaynak: World Coffee Research çeşit kataloğu.

3. Öğütmede Ağırlığa Göre Dozlama

Tartımlı öğütme, küçük işletme ve ev kullanımına yakın boyutlardaki ürünlerde de görünür hâle geldi. Mazzer Mini g, üreticinin 64 mm düz diş ve grind-by-weight özelliğini birlikte sunduğu bir örnektir. Bu, zaman ayarlı bütün sistemlerin yetersiz olduğu veya her tartımlı ürünün aynı doğrulukta çalıştığı anlamına gelmez.

Bara yansıması: Satın almada gerçek çalışma koşullarında doz tekrarını, kalibrasyonu, temizliği ve portafiltre uyumunu değerlendirin. Tartımlı sistem kullanırken de aralıklı kontrol tartımı yapın. Kaynak: Mazzer Mini g üretici sayfası.

4. Süt Hazırlamada Otomasyon ve Bağlantı

Perfect Moose’un Greg 3 ve Jack 3 duyurusunda 2026 ikinci çeyreğinden itibaren yeni nesil sistemler, hızlandırılmış tartım/sıcaklık algılama ve bağlantı hazırlığı anlatılıyor. Üretici, bazı veri panellerini geleceğe dönük erişim olarak tanımlıyor. Gelecek özellikleri bugün etkinmiş gibi sunmamak gerekir.

Bara yansıması: Teklifte cihazın neslini, yazılımını, mevcut özelliklerini ve temizleme gereksinimlerini doğrulayın. Sitede aynı marka bulunması, duyurudaki her işlevin o ürün kodunda bulunduğu anlamına gelmez. Kaynak: Perfect Moose yeni nesil duyurusu.

5. Demleme Sayıları: Hedef Değil, Test Edilebilir Başlangıç

Bu rehber espressoyu tek bir süreye, filtre kahveyi tek bir sıcaklığa veya bütün kahveleri tek bir ekstraksiyon aralığına kilitlemez. Aynı fincan miktarı, farklı kahve ve ekipmanla farklı sonuç verir. Kayıt tutulması ve tek değişkenle karşılaştırma, rakamları ezberlemekten daha kalıcı bir beceridir.

Bara yansıması: Yeni bir internet reçetesini doğrudan bütün servis düzenine uygulamayın. Küçük bir karşılaştırma yapın; lezzet, tekrarlanabilirlik ve iş akışını birlikte değerlendirin. Elde edilen sonucu kendi kahveniz için geçerli bir gözlem olarak yazın; evrensel sonuç diye sunmayın.

6. Su Yönetiminde TDS’nin Ötesi

Suyun tek bir toplam değeri, mineral dağılımını ve cihaz uyumunu açıklamaz. Filtre kahve ile espresso için aynı yaklaşım her koşulda uygun olmayabilir. Lezzet hedefiyle kireçlenme/korozyon riskini birlikte değerlendirmek gerekir.

Bara yansıması: Su analizini, makinenin gereksinimlerini ve kartuş kapasitesini aynı dosyada tutun. Filtre değişim tarihinin yanında geçen su miktarını da kaydedin. Kaynak: SCA, su ve kahve asitliği değerlendirmesi.

Yeni Bir İddiayı Nasıl Kontrol Etmeli?

İlk olarak iddianın kaynağını bulun: araştırma makalesi, standart, üretici kılavuzu veya kişisel deneyim mi? Ardından tarihini ve hangi koşullarda geçerli olduğunu okuyun. Üretici duyurusu bir özelliğin açıklandığını doğrulayabilir; rakiplerine karşı bağımsız üstünlük testi yerine geçmez. Sosyal medyada tekrarlanması da iddiayı kendiliğinden kanıtlamaz.

Son olarak kendi iş akışınızdaki etkisini ölçün. Bir ekipman saniye kazandırabilir, fakat temizlik veya ayar süresi de artabilir. Bir reçete tek fincanda iyi olabilir, yoğun serviste tutarlı olmayabilir. Gerçek gelişme; lezzet, tekrar, çalışma düzeni ve kaynak kullanımının birlikte iyileşmesidir.

LA NOSTRA · BÖLÜM 13

Kaynaklar ve Görsel Lisansları

Yaklaşık 4 dakika okuma · Bilgi kontrolü: 22 Kasım 2026



Yeni toplanmış kahve kirazları; olgunluk farklılıkları. Fotoğraf: PilotChicago · CC BY-SA 4.0.

Yayının Künyesi ve Editoryal Yaklaşımı

Yayın: La Nostra Barista El Kitabı. **Hazırlayan marka:** La Nostra Storia Coffee. **Dil:** Türkçe. **İlk yayın ve bilgi kontrolü:** 22 Kasım 2026.

Bu rehber La Nostra için özgün olarak oluşturulmuştur. Kahve bilgisi; okurun uygulayabileceği açıklamalar, karşılaştırmalar ve çalışma kayıtlarıyla geliştirilmiştir. Başka bir yayının tam çevirisi, lisanslı baskısı veya resmî uyarlaması değildir. Başka bir yazara ait metin, özgün reçete, fotoğraf veya sayfa tasarımı La Nostra üretimi olarak sunulmamıştır.

Başlangıç okuması: **Tristan Stephenson, The Curious Barista’s Guide to Coffee, Ryland Peters & Small, 2015.** Bu eser genel konu kapsamının değerlendirilmesinde başvuru olarak kullanılmıştır. Yazarı veya yayınevi ile ortaklık, onay ya da resmî bağlantı iddia edilmez. Kitabın fotoğrafları bu yayında kullanılmamıştır.

Bilgiyi Nasıl Değerlendiriyoruz?

Bir standart, üretici özelliği ve uygulama önerisi aynı türde bilgi değildir. Standartlar için yayımlayan kuruluşun açıklamasına; teknik özellikler için ilgili modelin üretici belgesine; deneme reçetelerinde ise hangi koşulların sabit tutulduğunu açıklamaya öncelik veriyoruz. Reçeteleri bütün kahvelere uygulanacak kesin sonuçlar olarak sunmuyoruz.

Ürün bağlantıları ticari amaç taşır ve La Nostra’nın ilgili kategorilerine veya ürünlerine gider. Bu bağlantılar bağımsız bir laboratuvar testinin sonucu olarak yorumlanmamalıdır. Model özellikleri, nesil ve yazılım sürümüne göre değişebilir; alışveriş öncesinde ürünün güncel teknik belgesi kontrol edilmelidir.

Güncel Birincil Kaynaklar

• Specialty Coffee Association — Coffee Value Assessment: Kahvenin değerini farklı boyutlarıyla değerlendirme çerçevesi.

• SCA — Coffee Standards: Standartların güncel listesi ve kapsamı; standart metinleri veya formları bu rehberde çoğaltılmamıştır.

• SCA — CVA in Action: Descriptive: Betimleyici değerlendirme ve 2024 standartlarının bağlamı.

• World Coffee Research — Coffee Varieties Catalog: Arabica ve Robusta çeşitlerinin tarımsal özellikleri.

• World Coffee Research — Çeşit veri tabanı: Tür, çeşit ve köken bilgilerinin ayrıntılı incelenmesi.

• Mazzer — Mini g: Tartımlı öğütme örneğinin modele özgü üretici bilgisi.

• Perfect Moose — Yeni nesil ürün açıklaması: Greg 3 ve Jack 3 ile bağlantı özelliklerinin duyurulan kapsamı.

• SCA — Water and Coffee Acidity: Su bileşimi ve farklı ekstraksiyon yöntemleri ilişkisi.

• Breville — BES875 kullanım kılavuzu: Süt hazırlamada sıcaklık ve ekipman kullanımına ilişkin üretici örneği. Başka bir cihaz için kendi kılavuzu esas alınır.

• SCA — Q Grader programının yenilenmesi: 1 Ekim 2025 başlangıcı, CVA temeli ve program yönetiminin geçişi.

• Kurukahveci Mehmet Efendi — Cezve ile Türk kahvesi: Geleneksel hazırlama için üretici başvurusu; rehberdeki 65 g su miktarı eğitim denemesidir.

Kaynaklara erişim ve içerik kontrol tarihi: 22 Kasım 2026. Dış bağlantıların zaman içinde değişmesi mümkündür. Bir kaynağın güncellenmesi, burada verilen her uygulama örneğinin kendiliğinden değiştiği anlamına gelmez; ilgili bölüm ayrıca değerlendirilir.

Fotoğrafların Kaynakları ve Kullanım Koşulları

Bu rehberdeki fotoğraflar gerçek çekimlerdir. Wikimedia Commons üzerindeki dosya sayfalarında belirtilen açık lisans veya hak sahibinin kamu malı beyanı esas alınmıştır. Fotoğraflar La Nostra'nın mağazasında veya ekibi tarafından çekilmiş gibi sunulmaz. Üçüncü taraf görsellerindeki kişiler, mekânlar ve ürünler markanın destekçisi olarak gösterilmez.

Fotoğraf altında eser sahibi, kaynak ve lisans bağlantısı verilir. Creative Commons BY-SA lisansındaki atıf ve aynı lisansla paylaşım koşulları ilgili fotoğraf için geçerlidir; fotoğrafın bu yayında bulunması, rehberin bütün metnini aynı lisansa dönüştürmez. Dosyalar web sunumu için boyutlandırılmış sürümleriyle kullanılmıştır; fotoğrafın içeriğine nesne ekleme veya çıkarma uygulanmamıştır.

Lisans kayıtları aşağıda listelenmiştir. Bir fotoğraf yeniden kullanılacaksa bu kayıtlar korunmalı ve kaynak dosyanın koşulları ayrıca incelenmelidir.

Düzeltme ve Geri Bildirim

Teknik bir hata, güncelliğini yitirmiş ürün bilgisi veya görsel hakkına ilişkin belge varsa iletişim sayfamızdan ilgili bölümün bağlantısıyla birlikte iletebilirsiniz. Yeni bilgiler kaynaklarıyla değerlendirilerek yayına yansıtılır. Rehber, profesyonel ekipman kılavuzlarının veya işletmeye özgü hijyen prosedürlerinin yerine geçmez.

Fotoğraf Lisans Kayıtları

Yeni toplanmış kahve kirazları; olgunluk farklılıkları

Freshly harvested coffee cherries.jpg — PilotChicago. CC BY-SA 4.0. Web boyutlandırması; görüntü içeriğinde değişiklik yok. Kontrol: 22 Kasım 2026.

Kavurma sonunda soğutma tablasına boşaltılan kahve çekirdekleri

Coffee Roaster-1.jpg — Visitor7. CC BY-SA 3.0. Web boyutlandırması; görüntü içeriğinde değişiklik yok. Kontrol: 22 Kasım 2026.

Karşılaştırmalı kahve tadımı için hazırlanmış fincanlar

Coffee Cupping-1.jpg — Visitor7. CC BY-SA 3.0. Web boyutlandırması; görüntü içeriğinde değişiklik yok. Kontrol: 22 Kasım 2026.

Sütlü kahvenin üzerinde latte art desen örneği

Latte art 2026-10-29 1.jpg — Yelderberry. CC BY-SA 4.0. Web boyutlandırması; görüntü içeriğinde değişiklik yok. Kontrol: 22 Kasım 2026.

Dondurma ve espresso ile hazırlanmış affogato

Affogato.JPG — VR38DETT. Kamu malı beyanı. Web boyutlandırması; görüntü içeriğinde değişiklik yok. Kontrol: 22 Kasım 2026.

Konik öğütücü dişlerinin yakından görünümü

Conical Burr Grinder.jpg — Fletcher. CC BY 4.0. Web boyutlandırması; görüntü içeriğinde değişiklik yok. Kontrol: 22 Kasım 2026.

Bir kahve barında profesyonel espresso makinesi

Espresso Machine.jpg — Visitor7. CC BY-SA 3.0. Web boyutlandırması; görüntü içeriğinde değişiklik yok. Kontrol: 22 Kasım 2026.

Seramik Hario V60 filtre kahve demleyicisi

Hario V60 seramik demleyici (kaynak dosya) — Honmingjun. CC BY-SA 4.0. Web boyutlandırması; görüntü içeriğinde değişiklik yok. Kontrol: 22 Kasım 2026.