# De kneepjes van het koffiezetten

Door Joli R. Gepubliceerd 28/10/08

Wat mag ik tijdens het koffiezetten niet doen? Welke filter kan ik het beste gebruiken? Hoeveel koffie moet ik per persoon handhaven? Ervaar het hier.

Er gaat niets boven vers gezette koffie. Zoals het spreekwoord zeg: ‘Liefde en koffie zijn twee zaken in een mensenleven die je zeker nooit mag opwarmen!’

1. Kies kwaliteitskoffie. Liefst niet gemalen als u een elektrische of een handkoffiemolen hebt. Kiest u toch voor gemalen koffie, zorg dan voor vers gebrande. Let altijd op de versheiddatum als u voorverpakte koffie koopt.
2. Bewaar koffie op een droge plaats en in een lucht- en lichtdichte verpakking. Sluit na gebruik zorgvuldig het pakje. Nog beter om de koffie in een hermetisch gesloten blik, afgeschermd tegen vochtigheid en geuren, te bewaren. Let op: Koffie is een product dat alle geuren opslurpt.
3. Wanneer u bonen gebruikt, maal dan vlak voor het koffie zetten de juiste hoeveelheid en onderbreek het malen één of tweemaal om verhitting van het poeder te voorkomen.
4. Gebruik water dat arm is aan minerale zouten en/of chloor. Geen vers water van de kraan. Zit hier teveel chloor of minerale zouten in, neem dan spa blauw uit flessen. Tenzij het koffiezetapparaat met een waterverzachter is uitgerust.
5. Laat het water nooit doorkoken, neem het van het vuur af wanneer het begint te borrelen (tussen 90˚ en 95˚C).
6. Beste temperatuur voor het zetten van koffie is 82,2 graden C, Het water lost bij deze temperatuur de aroma-bevattende oliën op, maar laat de bittere alkaloïden in de koffie.
7. Neem als regel 10 tot 12 gram per kopje. Gemiddeld wordt voor 1 liter koffie 50-60 gram (8-10 eetlepels) koffie genomen. Maak naar eigen smaak de koffie sterker of slapper.
8. Gebruik een koffiekan die aangepast is aan de hoeveelheid kopjes die u wilt zetten. Spoel de kan voor gebruik grondig met kokend water en zorg dat de kan geen bruine randen heeft. De eventuele oliën, dragers van het aroma, die aan de zijkanten blijven kleven kunnen de smaak van koffie schaden.
9. Maak papieren filters nat voor u de koffie erin schept en giet een geut heet water op de gemalen koffie. Dit doet de koffie wellen en zorgt ervoor dat de aroma’s maximaal worden vrijgegeven.
10. Net als de koffiekan worden de kopjes even met heet water omgespoeld om ze voor te verwarmen.
11. Echte genieters drinken hun koffie zwart. Kunt u toch niet zonder een scheutje melk, warm dit dan eerst even op en kies bij voorkeur volle melk, koffiemelk of verse room. Als zoetmakers bent u het beste af met bruine of kandijsuiker.
12. Zet u koffie met een elektrisch koffiezetapparaat, is het beter eerst de koffie te laten wellen met een scheut heet water voor u de knop aanzet. Is het water doorgelopen, roer de koffie even om de oplossing gelijkmatig te verdelen.
13. Zet altijd koffie in functie van de onmiddellijke behoefte en serveer deze meteen. Koffie moet warm worden gedronken. Het is beter regelmatig verse koffie te zetten dan een grotere hoeveelheid warm te houden.
14. Warm koffie nooit op en laat het nooit op de warme plaat van het koffiezetapparaat staan. Door het contact met de hete plaat verbrandt de koffie en wordt hij bitter. Giet hem beter meteen over in een thermoskan.