* Пиберри (Peaberry)

* «Peaberry» является одной из самых загадочных тем в кофе и заслуживает особого рассказа. И не только потому, что обычно этот кофе более выражен по вкусу или потому, что становится все более и более востребованным (и все более дорогим), но и потому что ПОЛНОСТЬЮ отличается по форме от обычных кофейных зерен.

* Неправильно называть Пиберри отдельным сортом кофе. Ягоды с единственным зерном могут появляться на любом кофейном дереве, не зависимо от сорта и региона произрастания. При этом количество таких ягод, как правило, варьируется от 2% до 10% от общего объема урожая, собранного с одной плантации.

* Пиберри встречается в зернах кофе практически всех стран мира. Это может быть Индия или Ямайка, особо им славятся Кения и Гавайи. Но абсолютным лидером, признанным всеми экспертами, обжарщиками и теперь уже и потребителями, безусловно, является ТАНЗАНИЯ.

Что такое «peaberry»?

* В переводе с английского «peaberry» (сокращенно его маркируют аббревиатурой «PB») означает «горошина». Еще этот вид кофе называют испанским словом «caracol» – «улитка» (или «caracolito» – «маленькая улитка»), а иногда еще именуют «perla» – «жемчужина».
* Определение данного явления в целом довольно несложное: «Обычно в кофейной ягоде находится два зерна, однако иногда при опылении развивается только одно. Цельные зёрна по форме напоминают горошину, за что их и называют «пиберри» (буквально «гороховая ягода»)».

* В самом начале развития кофейный плод имеет два полноценных зерна. А затем что-то происходит в генетике данной кофейной вишни (по-английски кофейные плоды называют «вишнями» – «cherry»), и одно зерно перестает развиваться, а второе занимает место их обоих, развиваясь в 2 раза больше обычного.

* Поскольку в ягоде развивается только одна семечка, логично было бы предположить, что она концентрирует внутри себя большее количество питательных веществ и обладает более выраженными вкусовыми свойствами, нежели стандартная половинка. Однако это предположение не и[illegible] обоснований и доказательств.

Вкус пиберри

* Если начать искать информацию в интернете, можно будет встретить 2 абсолютно противоположных мнения. Кто-то говорит, что вкус пиберри гораздо более выражен и обладает заметной сладостью. Объясняют это тем, что одно зерно концентрирует в себе все вещества, которые предполагались для двух, соответственно, насыщенность маленького зернышка увеличиается вдвое.
* Другая же сторона утверждает обратное. Якобы, пиберри — это дефектное недоразвитое зерно, в котором содержится намного меньше вкусовых и ароматических веществ, чем в обычном. В отличие от оппонентов, эта часть дискутирующих отмечает водянистое тело напитка и крайнюю невыраженность.
* Как же так получается: речь идет об одном и том же кофе, а мнения рождаются прямо противоположные?
* Дело в том, что скорее всего правы обе стороны. И понять это можно путем простых логических рассуждений. Действительно, развиваясь в ягоде в одиночку, пиберри «ест за двоих». Сказать однозначно, как именно вследствие этого меняются характеристики вкуса, не получится. Но то, что меняются, - это факт. И тут важнее качество и вкус «исходного материала», т. е. дерева, на котором появился пиберри.
* Сказать, что вкус однозначно ухудшится, нельзя. Ведь пиберри — не дефект, а естественная мутация. Но и возводить эти зерна в ранг диковинки и деликатеса не стоит.
* Этим часто грешат маркетологи в попытке завысить цену. Тогда преимущества пиберри умножаются на 100, и кофе преподносится как нечто супер-элитное.

* Один из известнейших мировых экспертов в области кофе Кеннет Дэвидс (Kenneth Davids) (США) признаёт, что кофе Пиберри отличается от кофе, сваренного из стандартных зёрен. Как правило, аромат и вкус Пиберри "живее", с более ярко выраженной кислинкой, но "тело" приготовленного из них напитка гораздо легче. Впрочем, этот факт Кеннет Дэвидс связывает лишь со спецификой обжарки, требующей более чуткого отношения и хорошего слуха у обжарщика.
* Именно слуха, поскольку зёрна Пиберри при повышении температуры доходят до стадии первого крэка гораздо быстрее, чем стандартные, более плотные "бобы", поэтому очень важно не пропустить этот "переломный" момент, после которого уже необходимо варьировать время обжарки с учётом личных вкусовых предпочтений.

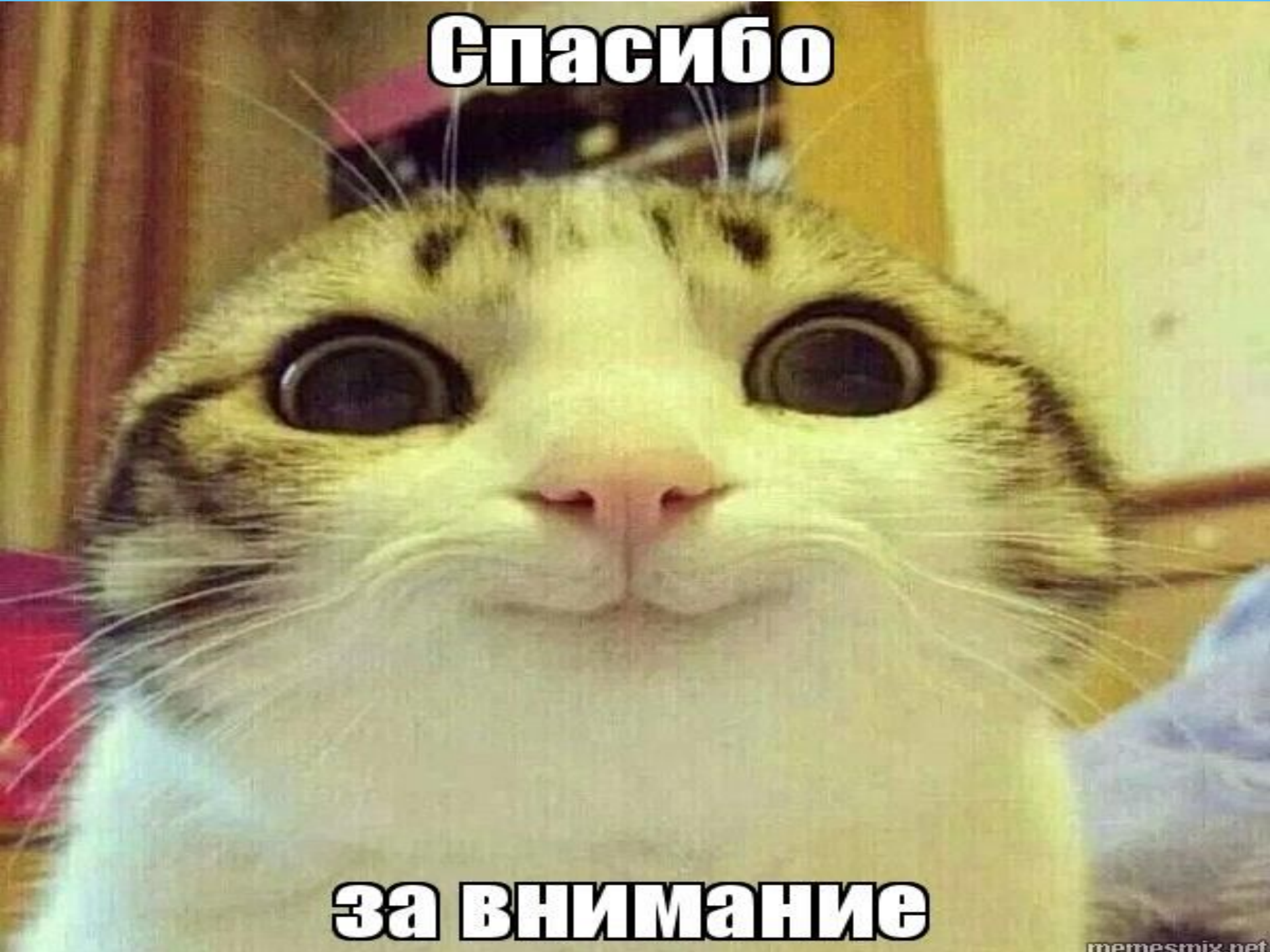
* В системе классификации зерен по размеру из-за своей специфики пиберри измеряется ситом отдельного вида (с отверстиями не круглой, как обычно, а ПРОДОЛГОВАТОЙ формы).

* Размер зёрен кофе играет важнейшую роль в определении его сортности — считается, что чем крупнее зерно, тем спелее была ягода, из которой его получили, и соответственно, тем лучше настой кофе из такого зерна. Зёрна кофе сортируются по размеру с помощью нескольких сеток с ячейками разного размера:

* сито № 20 — ячейка больше 8 мм — очень большое зерно
* сито № 19 — ячейка 7.543 мм — экстра большое зерно
* сито № 18 — ячейка 7.146 мм — большое зерно
* сито № 17 — ячейка 6.749 мм — достаточно большое зерно
* сито № 16 — ячейка 6.352 мм — хорошее зерно
* сито № 15 — ячейка 5.955 мм — среднее зерно
* сито № 14 — ячейка 5.558 мм — малое зерно
* сито № 13 — ячейка 5.161 мм — мелкое зерно
* сито № 12 — ячейка 4.764 мм — очень мелкое зер

* Данные сетки используются в большинстве стран, производящих и покупающих кофе, для определения размера зёрен, что является одним из важнейших критериев при определении сортности (принадлежности к тому или иному грейду).

* Пиберри – ценность кофейного мира, периодически называемая то «кофейной черной икрой», то «кофейным шампанским»...


Спасибо
за внимание
memesmix.net