



# KTC UITGELICHT

Tekst Charlotte Leemans

## BRRRRRRREW

### Een koude revolutie

**Vorig jaar was KTC in New York en spotte in elke koffiebar wel een kan koude koffie. Zowel in bars als in supermarkten vind je er bovendien al jaren pure, koude koffie in flesjes. Niet in de vorm van een 'milkshake', met meer melk en siroop dan koffie. Nee, dit gaat over pure koude koffie. Echte koffie. Met koffiesmaak.**

Ook in de lage landen begon koude koffie de laatste twee jaar langzaam zijn plek te veroveren en trof je het 's zomers hier en daar al op de kaart aan. De verwachting is dat je er dit jaar niet meer omheen kunt. Een koude revolutie!

#### Iced coffee vs. ice coffee

Je kunt koude koffie koud brouwen (ice coffee) of warm brouwen en dan koelen (iced coffee). Beiden maken iets anders los in

de koffie. Ze extraheren andere smaken. Door de temperatuur, maar ook door de duur van de extractie. Koud brouwen zorgt tevens voor een hoger percentage cafeïne.

Voor zowel voor warm als koud brouwen zijn er diverse zetmethodes. Twee zetmethodes die gebruik maken van koude extractie zijn cold brew en Dutch coffee. Methodes waarvan de namen ten onrechte vaak door elkaar heen worden gebruikt. Het zijn twee volledig verschillende zetmethodes die een ander product opleveren.

Een manier om koude koffie te maken nadat je de koffie warm hebt gebrouwen, is flash coffee. Hierbij wordt er 'gewoon' met heet water koffie gezet, waarna de koffie snel gekoeld wordt.





# FLASH BREW

Aka Iced coffee / Japanese style iced coffee

## Zettijd

<5 minuten

## Zetten

Bij een flash brew wordt de koffie warm gezet en vervolgens zo snel mogelijk over ijsblokjes geschonken, waardoor hij in één klap afkoelt. Zowel filterkoffie als espresso kan de basis zijn van een flash brew. Filterkoffie wordt gezet op een kan gevuld met ijs. Espresso wordt na het zetten direct in een glas met ijs gegoten.

## De kenner

Stijn Braas is barista en bedrijfsleider bij Coffeecompany Oosterdok in Amsterdam. Sinds vorige zomer staat de flash brew bij hen op het menu. "Deze methode is volgens mij dé manier om zwarte ijskoffie te maken", aldus Stijn. "Een goed gezette flash brew is fris, zoet en helder en brengt het karakter van specialty coffee mooi naar voren. Flash brew werkt erg goed met koffies uit Kenia en Ethiopië. Koffies met wat donkere smaken hebben de neiging te weinig zoet over te houden."

"Door heet te zetten en zo snel mogelijk terug te koelen, komt er een breder scala aan smaken in je kopje. Dat is wat mij betreft het grote voordeel ten opzichte van koud gezette koffie. De unieke smaakeigenschappen van de koffie worden veel beter geëxtraheerd én blijven overeind. Je drinkt de flash brew immers versgezet. Als koffie langer staat, gaan houttonen overheersen. Zowel cold brew als Dutch coffee hebben daarom de neiging om houterig en droog te worden en smaken af te vlakken. Daarbij, koud water extraheert nu eenmaal minder en anders dan heet water."

Bij Coffeecompany betekent flash brew een gekoelde filterkoffie. Stijn: "Er zijn geen wezenlijk andere instructies dan het juist zetten van een hete koffie en deze zo snel mogelijk koelen. Je zou een aanpassing kunnen doen in de dosering van koffie om te compenseren voor de lagere sterkte vanwege smeltend ijs. Je kunt iets meer koffie gebruiken en die langer laten extraheren."

## Serveren

Wat Stijn betreft is er maar één manier om flash brew te drinken: puur en direct uit de Aeropress. Afgelopen zomer geëxperimenteerde hij wel met bijvoorbeeld een schijfje citroen in een gewassen Ethiopië. "Dit verhoogt de aciditeit waardoor de brew frisser wordt. Omdat je minder zoet proeft in koude drankjes, zou je een beetje suikersiroop kunnen toevoegen."

## Proberen?

"Flash brew is vrijwel nergens te vinden in koffiebars in Nederland en België. Meestal zijn ijskoffies een variatie met melk, bijvoorbeeld een iced latte. Ik denk dat koude koffie in het algemeen steeds populairder gaat worden. Welke methode de meeste adepten gaat krijgen is nog onzeker. De flash brew is in ieder geval een heerlijk licht alternatief op alle milkshake-achtige ijskoffies. De toekomst zal uitwijzen of onze favoriete ijskoffie ook die van onze klanten wordt!"





# COLD BREW

Aka Cold press / French press method

## Zettijd

12 tot 24 uur

## Zetten

Cold brew is een methode waarbij gemalen koffie en koud water langere tijd samen zijn in een afgesloten tank. Dit kan bijvoorbeeld een weckpot zijn of een Toddy. Het Toddy Cold Brew System werd ontwikkeld door Todd Simpson, een scheikundig ingenieur. Hij ontdekte in de jaren zestig dat warm water zorgt voor de extractie van "undesirable flavor elements" als bijtende vetzuren en bittere oliën en experimenteerde als een van de eersten met koude extractie.

Bij cold brew kan net als bij warme filterkoffie gespeeld worden met de maling en de verhouding water/koffie. Het filteren gebeurt bij kleinere volumes bijvoorbeeld in een French press. De Toddy heeft een ingebouwd filter. Cold brew is een relatief eenvoudige manier om koude koffie te produceren, ook op grote schaal. Gekoeld en afgesloten is de drank minstens dertig dagen houdbaar, geopend en gekoeld minstens een week.



## De kenner

In 2012 begon Jeroen Verhaeg van Dutch Cold te experimenteren met cold brew. In twee jaar kreeg hij het proces helemaal onder de knie en in de zomer van 2014 was zijn recept klaar voor de verkoop. Jeroen: "Het belangrijkste was voor mij om dit product te kunnen reproduceren, zeker met het oog op onze horecaklanten." Jeroen werkt in zijn brouwerij met RVS vaten van honderd liter waar de koffie minstens een etmaal in doorbrengt. Zijn koffie komt uit Columbia en het brouwsel wordt gebotteld in flesjes van 330 milliliter.

## Koffie-tonic

Jeroen: "Cold brew is een fantastisch product. De zetmethode geeft een hele mooie, zachte smaak. Ik drink hem het liefste puur, als een mooie whisky, maar er zijn talloze variaties mogelijk. De meest

voor de hand liggende is met melk.

Een gecondenseerde melk geeft een zoetje aan de koffie, maar met een volle melk werkt ook goed. Trouwens ook super met tonic. Je krijgt dan een optelsom van het tonicbittertje en het koffie-bittertje. Daaronder proef je het lichte zoetje van de tonic."

## Proeven?

"Steeds meer koffiebars spelen met cold brew, maar op kleine schaal en enkel voor de eigen gasten. Met Dutch Cold wil ik graag bereiken dat cold brew in de bredere horeca een plekje veroverd. Ik heb inmiddels een distributeur gevonden die ervoor zorgt dat Dutch Cold middels gekoeld transport bij horecaondernemers terecht komt. Alles wijst er op dat 2015 het jaar van de cold brew gaat worden!"



# DUTCH COFFEE

Aka Dutch brew / Ice drip / Cold drip / Kyoto drip / Ice coffee



Foto Juri Hiensch

glas en twee ijsblokjes erbij. Dan krijg je een pure beleving. Ondanks onze grote liefde voor pure, koude koffie zijn we ook aan het spelen met koffievataties. Door de rijke smaken van Dutch coffee zijn er bijvoorbeeld fantastische cocktails mee te maken!"

## Proberen?

In Nederland en België zijn er al wat zaken die een *Dutch coffee maker* hebben staan. Op de website van Batavia Dutch Coffee kun je de *maker* en de koffie, gebotteld in 350 milliliter wijnflesjes, bestellen. Jits: "Dutch coffee is een mooie toevoeging voor de horecawereld en wordt erg goed ontvangen. Op een kerstmarkt verkochten we in de kou al honderden flessen koude koffie... Dat is toch een goed teken!"

## Zettijd

4 tot 18 uur

## Zetten

In de VOC-tijd ontwikkelden Nederlanders de *Dutch coffee maker* en introduceerden die in Azië. IJswater druppelt met een instelbaar tempo over gemalen koffie. Het water houdt de gemalen koffie koud waardoor de vluchtige aroma's uit de koffie niet vervliegen en de vetzuren niet oplossen. Ook oxideert de koffie nauwelijks waardoor de koffie veel minder zuur en bitter is. Net als cold brew is Dutch coffee goed houdbaar.

## De kenners

Jits Krol van Batavia Dutch Coffee leerde de methode kennen in Korea. Met Robert Nijhof werkte hij later in India. Daar ontstond het idee om de Dutch coffee daadwerkelijk Dutch te maken. "Door onze zetopstelling kunnen we sinds oktober onze productie opschalen en consistentere koffie zetten", vertelt Robert.

"Bij koffie die warm wordt gezet vervliegen veel aroma's. Onze voorkeur gaat uit naar de Dutch coffee methode, omdat het water hierbij druppel voor druppel door de gemalen koffie loopt. Hierdoor kan elke druppel weer smaak meenemen. Het water van een cold brew verzadigt zich op een gegeven moment en neemt dan geen smaak meer op. Dutch coffee heeft veel complexere smaken."

Jits: "We gebruiken alleen single origin koffies. Wat ons betreft is dit dé methode als je de unieke eigenschappen van koffie uit een bepaalde regio optimaal wilt proeven. Onze Limu van Moyee is herkenbaar, hij lijkt het meest op 'gewone koffie'. De Santuario en de Yirgacheffe van Bocca zijn complexer. Het herkomstgebied is zo bepalend. Dutch coffee staat internationaal dan ook bekend als de wijn onder de koffie."

## Coffee on the rocks

Robert: "Het lekkerst vinden wij hem *on the rocks*. 80 milliliter in een mooi whisky-

