

Обзор весов для кофе

Вам может показаться, что весы — абсолютно ненужный девайс для приготовления кофе, но это не так. Сегодня рассказываем, почему для чашки вкусного кофе необходимо использовать весы, чем руководствоваться при выборе, а также делимся кратким обзором различных моделей.

Почему важно использовать весы при приготовлении кофе

На самом деле даже погрешность в несколько миллиграммов может испортить или, наоборот, улучшить вкус кофе. Для стабильного вкуса и соблюдения всех нюансов рецепта необходимо использовать весы — как для кофе, так и для воды.

Какие бывают весы

Весы бывают двух видов — электронные и механические. Мы за электронный вариант, так как погрешность таких весов минимальна. Нужно отметить, что стандартные кухонные весы не подойдут, потому погрешность таких девайсов, как правило, не менее грамма, а это важно при приготовлении кофе.

У весов встречается различный функционал, как правило, это таймер, оттаивание, автоматическое отключение. Например, функция оттаивания, даёт возможность обнулить значение, не убирая при этом предмет с весов. Это очень удобно при заваривании кофе в воронке, так как при приготовлении необходимо соблюдать чёткие пропорции кофе и воды.

Также весы делятся на три категории: простые, смарт и весы для эспresso. Название простых весов говорит само за себя — это весы со стандартным набором функций. Смарт-весы — весы, которые дают возможность по bluetooth подключиться к специальному приложению на телефоне. Весы для эспresso — те же обычные весы, но только меньшего размера, чтобы была возможность поставить их на платформу кофемашины.

Обзор весов

1. Один из вариантов таких весов — безымянный девайс с Aliexpress. В целом, отличный вариант для домашнего пользования.
2. Более интересная модель — Classix Pro, выполненная из качественного пластика. На отечественных маркетплейсах цена весов начинается от 3000 рублей. Если вы фанат альтернативного заваривания, то этот вариант для вас — у весов хороший функционал и качество. Ещё из плюсов — подсветка и резиновая накладке, благодаря чему посуда не будет скользить. Но есть и незначительный минус — весы работают от батареек, а не на собственной батарее с возможностью подзарядки.
3. Следующая модель — Hario Drip Scale. Цена весов начинается от 6000 рублей. Такие весы популярны за счёт производителя, но при этом имеют и много минусов — работают от батареек, дисплей без подсветки, долгое изменение веса. Мы считаем, что стоимость при

таком функционале значительно завышена и следующая модель при такой же стоимости здорово опережает именитые весы.

4. Timemore Black Mirror — качественные весы с широким функционалом от тайваньского производителя. По сравнению с предыдущими вариантами этот девайс работает от встроенного аккумулятора и имеет возможность подзарядки. Подсветка экрана, точность, индикатор заряда, быстрая работа, водонепроницаемость — всё это делает Timemore Black Mirror отличным вариантом как для кофейни, так и для дома.

У этой же фирмы есть ещё смарт-весы с возможностью подключения к телефону. Цена таких весов начинается от 12000 рублей. Эта модель отлично подходит для заваривания альтернативного кофе, так как имеет два датчика и позволяет измерять вес входящей воды и экстрагированного кофе одновременно. Технология, кстати, является патентом фирмы. Весы можно использовать и в классическом варианте, разобрав конструкцию для двойного взвешивания.

5. Acaia Pearl — тоже относятся к категории смарт-весов, то есть имеют возможность соединения с телефоном по Bluetooth. Цена весов начинается от 15000 рублей. При этом вы получаете высокую точность, водонепроницаемость, дисплей с подсветкой, широкий функционал в приложении Acaia Coffee, мощный аккумулятор, заряда которого хватает больше, чем на двадцать часов. Стоит отдельно рассказать про приложение, в котором есть возможность дистанционно управлять весами, сохранять рецепты, контролировать время приготовления и делиться данными с другими пользователями. Просто вау!

В отдельную категорию мы поместили весы для эспresso. Дело в том, что вес эспresso лучше замерять прямо в процессе приготовления. В таком случае важным параметром весов становится размер, чтобы девайс запросто мог поместиться под холдер.

6. Brewista Smart Scale 2 — весы от перспективного американского производителя. Стоимость весов начинается примерно от 6000 рублей. Из плюсов: влагоустойчивость, встроенная батарея, высокая точность. Но иногда бариста требуется поставить на весы сразу две чашки — в таком случае эти весы не подойдут. Ещё один минус — близкое расположение кнопок.

Разумеется, представленные в обзоре модели — далеко не всё. Но по большому счёту, большинство других моделей отличаются друг от друга только дизайном. Для того чтобы выбрать весы для себя или для кофейни, первостепенно нужно учитывать личные потребности. Возможно, множество функций, бренд и большой объём батареи вам вовсе не пригодится.

