



## Tipos de Molienda

Cuando se trata de comprar café molido o moler el café en casa, tenemos que pensar en las distintas moliendas de café que existen. Empecemos por definir qué se entiende por molienda: La molienda es el tamaño de molido que tendrá el café.

El grosor de las moliendas de café dependerá mucho del método de preparación con el cual se extraerá la bebida. Existen métodos que tendrán más tiempo de contacto del café con el agua, mientras que otros, como el espresso, tendrán un tiempo corto. Además del método también la variedad de café, el perfil de tueste y otras variables pueden condicionar el uso de diferentes grosores del molido. Lo que sí se puede asegurar es que el grosor del café molido afectará mucho el resultado final de la bebida, pudiendo obtener una correcta extracción, sobre extracción o sub extracción.

A continuación mencionamos los principales tipos de molienda de café y qué métodos de extracción son recomendados para cada uno:

**Molienda fina.** Es la molienda de café que se utiliza para métodos de extracción rápidos, como es el café Espresso. Al ser un molido fino, las partículas de café se encontrarán más juntas y el flujo de agua es lento, por este motivo la extracción que suele usarse para esta molienda es infusión presurizada.

Entre los métodos recomendados para este tipo de molienda están el Espresso, la Moka italiana y el Aeropress. El resultado de un café con molienda fina puede resultar en un mayor amargor y sabor pronunciado, con más cuerpo y aceites que otros métodos.

Encontrar café molido fino no es complicado. Debido a la popularidad de máquinas de espresso en casa muchas marcas venden café con esta molienda.

**Molienda media.** Esta es la molienda estándar por excelencia, debido a que es más versátil con varios métodos de extracción, especialmente por filtrado o goteo. El tiempo que puede estar el café en contacto con el agua puede ir de 2 a 4 minutos.

Entre algunos métodos recomendados para esta molienda están el V60, Aeropress, Kalita, Sifón y la cafetera eléctrica. El resultado de estos métodos será un café suave y sedoso.

Encontrar café molido medio será muy fácil, es el más común de todos.



**Molienda gruesa.** La molienda gruesa de café permite un rápido flujo de agua. Esto hace que sea una molienda recomendada para métodos de infusión, en los cuales se tendrá más tiempo de contacto con el agua. El tiempo que puede ser ideal para una mejor extracción puede oscilar entre 4 y 6 minutos.

Entre los métodos recomendados para esta molienda está la Prensa Francesa y **Percolador**. También es la molienda ideal para poder hacer cata de café, ya que permitirá una bebida equilibrada y con cuerpo aceitoso.

Si bien el café molido grueso no es el más común para comprar, hay pocas marcas que lo ofrecen.

Si bien hemos repasado los tres principales tipos de molienda, también existen otras variaciones que pueden ir muy bien e incluso mucho mejor con otros métodos de extracción. A continuación las veremos:

**Molienda media fina.** Si bien mencionamos métodos de filtrado que pueden ir bien con la molienda media, algunos de estos pueden ir mejor aún con la molienda media fina, como es el caso del V60 y Kalita. Asimismo, el Aeropress puede adaptarse muy bien a esta molienda gracias a su versatilidad de poder jugar con tiempo y temperatura.

**Molienda media gruesa.** La molienda media gruesa puede ser la ideal con un método que no mencionamos antes, el Chemex. Debido a su diseño y el filtro usado para este método, la molienda media gruesa ayuda una muy buena extracción de café. Otro método que puede ir muy bien con esta molienda es el Clever.

**Molienda extra fina.** Si bien probablemente en occidente sea una de las moliendas menos utilizadas, la molienda extra fina es la que se utiliza para el Café Turco. Es muy similar a la harina.

**Molienda extra gruesa.** Por último, pero no menos importante es la molienda extra gruesa, la cual se ha popularizado entre jóvenes amantes del Cold Brew. Debido a la temperatura y el tiempo de extracción del cold brew, el grosor es importante para poder obtener un buen resultado a una muy baja temperatura.



MOLIENDA	METODOS
Extra Fina	Café turco
Fina	Espresso, Moka italiana
Media Fina	V60, Kalita, métodos de filtrado, Aeropress
Media	Sifón, métodos de filtrado, Aeropress, cafetera eléctrica
Media Gruesa	Chemex, Clever
Gruesa	Prensa Francesa, Cata
Extra Gruesa	Cold Brew

Las moliendas de café siempre serán un importante factor determinante para poder obtener una excelente bebida. Si bien lo recomendado es moler el café antes de poder extraer la bebida, debido a que así se tendrán mejores resultados en características organolépticas. Si no cuentas con una moledora, con esta guía ahora tendrás un mejor criterio antes de comprar un café molido.



Bienvenido a la familia NUVOCafé®

