Tableau des moutures

Quelle finesse de mouture pour chaque méthode de préparation

Mouture	Ressemble à	Méthode	Contact avec l'eau
Extra fine	poudre, farine	café turc (cezve)	jusqu'à 3 min, à ébullition
Fine	sable fin	espresso	25–32 s sous pression
Fine à moyenne	sel fin	cafetière moka, AeroPress	1–5 min
Moyenne	sable	filtre V60, Kalita, cafetière filtre	2:30–5 min
Moyenne à grossière	sable grossier	Chemex, grandes doses de filtre	4–5 min
Grossière	gros sel de mer	French press, cupping	4 min
Extra grossière	poivre concassé	cold brew	12–18 h

La règle

Plus le contact entre le café et l'eau est court, plus la mouture doit être fine. Si le café a un goût **acide, salé ou creux**, il est sous-extrait : moulez plus fin. S'il est **amer, astringent ou sec**, il est sur-extrait : moulez plus gros.

Pourquoi le moulin compte

- Un moulin à meules coniques ou plates moud de façon régulière. Un « moulin » à lames hache le café en poussière et en gros morceaux, le goût est déséquilibré.
- Chaque moulin a sa propre graduation. Le tableau décrit le résultat, pas le chiffre du moulin : commencez au milieu de la plage de la méthode, puis ajustez.
- Le café moulu perd son arôme en quelques minutes. Ne moulez que la dose que vous préparez tout de suite.