

coei

CALCULADORA DE CAFÉ COADO

GUIA RÁPIDO

Cafés Especiais

Do grão à xícara: entenda o que torna um café especial e domine a extração perfeita em qualquer método coado.

POR

Nathália Hanna

Um mapa do café, do grão à xícara

Café especial não é um rótulo de marketing — é o resultado de escolhas certas em cada etapa, da lavoura ao seu preparo. Este guia reúne, de forma direta, tudo o que você precisa para entender, escolher e extrair um café melhor.

A ideia aqui é simples: dar a você as bases para provar com mais consciência e, principalmente, para **consertar a xícara quando ela não estiver boa**. Você vai encontrar a teoria essencial no começo e, no final, as receitas base de cada método coado e um roteiro de ajustes finos que resolve os problemas mais comuns.

Use este material lado a lado com a calculadora **Coei**: aqui você entende o *porquê* de cada variável; lá, você calcula os números exatos para o seu café, na hora de coar.

O QUE VOCÊ VAI ENCONTRAR

- › O que faz um café ser especial
- › Pontuação SCA, na prática
- › Defeitos que derrubam a nota
- › Espécies e variedades
- › Processos: natural, lavado e honey
- › Terroir: o sabor do lugar
- › Como o paladar percebe o café
- › O segredo da moagem
- › Extração: sub, super e equilíbrio
- › Temperatura da água
- › Receitas base por método
- › Ajustes finos para acertar a xícara

O que realmente faz um café ser especial

Tecnicamente, **café especial é aquele que pontua 80 ou mais em 100** na escala da SCA (Specialty Coffee Association), avaliado por provadores certificados. Mas a nota é só o retrato final de um cuidado que começa muito antes da xícara.

O que separa o especial do café comum (commodity) é o controle em **cada elo da cadeia**:

- › **Cultivo:** variedades selecionadas, em altitude e solo adequados, com manejo atento.
- › **Colheita:** geralmente seletiva — só as cerejas maduras, no ponto certo de açúcar.
- › **Processamento:** fermentação e secagem conduzidas com precisão, sem defeitos.
- › **Rastreabilidade:** sabe-se a fazenda, a região, o produtor, a variedade e a safra.
- › **Torra e preparo:** torra que respeita o grão e um método de extração bem executado.

O resultado é uma xícara **limpa, doce, complexa e sem defeitos** — com sabores que remetem a frutas, flores, chocolate, caramelo ou castanhas, em vez do amargor achatado e da adstringência do café industrial.

EM UMA FRASE

Café especial é café rastreável, sem defeitos e com identidade sensorial própria — e isso se conquista somando acertos do campo à xícara, não com um único truque.

Pontuação SCA, sem mistério

A nota SCA nasce na **prova de xícara (cupping)**, um ritual padronizado em que o café é avaliado às cegas por atributos objetivos. Cada atributo recebe uma nota e a soma fecha a pontuação final, de 0 a 100.

Os atributos avaliados

- › **Fragrância / Aroma** — o cheiro do pó seco e da bebida.
- › **Sabor** — a impressão central de gosto e aroma na boca.
- › **Finalização (retrogosto)** — o que permanece depois de engolir.
- › **Acidez** — a vivacidade e o brilho, quando positivos.
- › **Corpo** — o peso e a textura na boca.
- › **Equilíbrio** — como os atributos conversam entre si.
- › **Doçura, Uniformidade e Xícara Limpa** — consistência entre as amostras.
- › **Impressão geral** — a nota do avaliador ao conjunto.

COMO LER A PONTUAÇÃO

FAIXA	CLASSIFICAÇÃO	O QUE ESPERAR
80–84,9	Especial	Boa qualidade, limpo, sem defeitos relevantes
85–89,9	Excelente	Complexo, expressivo, doçura marcante
90–100	Excepcional	Raro, memorável, alta complexidade e nitidez
< 80	Comercial	Fora da categoria especial

Vale saber: a SCA vem adotando o **CVA (Coffee Value Assessment)**, um protocolo mais recente que separa a avaliação em partes descritiva, afetiva, física e extrínseca. A lógica central, porém, permanece: *quanto mais limpo, doce, complexo e equilibrado, maior a nota.*

Defeitos

Defeitos são grãos ou características que prejudicam a xícara. Eles se dividem em duas categorias, e a régua do especial é rigorosa: **zero defeitos primários** e no máximo cinco secundários em uma amostra de 350 g de café verde.

CATEGORIA 1 · PRIMÁRIOS

- › Grão preto
- › Grão ardido / azedo
- › Cereja seca (pod)
- › Dano severo por fungo
- › Dano severo por inseto
- › Matéria estranha (pedra, pau)

CATEGORIA 2 · SECUNDÁRIOS

- › Parcialmente preto ou ardido
- › Grão imaturo (quaker)
- › Grão quebrado / mordido / cortado
- › Casca ou pergaminho
- › Concha (shell) e grão murcho
- › Dano leve por inseto / flutuador

Como o defeito aparece na xícara

Na prova, defeitos se traduzem em sabores desagradáveis: **fermentado ou avinagrado**, **mofado / terroso**, **fenólico (medicinal)** e o famoso **defeito batata** (gosto de batata crua), comum em alguns cafés africanos. Aprender a reconhecê-los é o primeiro passo para valorizar a limpeza de um café bem feito.

Espécies e variedades

Quase todo café especial pertence a uma espécie — a **Arábica** — mas dentro dela existe um universo de variedades, cada uma com seu perfil.

As espécies

ESPÉCIE	PERFIL	CAFEÍNA	NO ESPECIAL
Arábica	Delicado, aromático, ácido, complexo	Menor	Predominante
Canéfora (Robusta)	Encorpado, amargo, mais resistente	Maior	Cresce o "fino robusta"
Libérica / Excelsa	Exótico, frutado-defumado, raro	Variável	Nichado

Variedades de Arábica que valem conhecer

- › **Typica e Bourbon** — as duas linhagens ancestrais, base de quase tudo.
- › **Caturra, Catuai, Mundo Novo** — mutações e cruzamentos muito plantados no Brasil.
- › **Geisha (Gesha)** — florais e jasmim, altamente aromática e valorizada.
- › **SL28 / SL34** — quenianas, de acidez intensa e notas de frutas vermelhas.
- › **Pacamara e Maragogipe** — grãos grandes, corpo e doçura marcantes.
- › **Híbridos F1 e Catimor** — resistência à ferrugem com boa qualidade de xícara.

PARA PROVAR

A variedade é como a uva no vinho: molda o potencial de aroma e acidez. Compare um Bourbon doce e equilibrado com um Geisha floral — mesma origem pode entregar experiências completamente diferentes.

Processos: como o fruto vira grão

Depois da colheita, o modo como a cereja é processada define boa parte do sabor final. É uma das variáveis mais divertidas de explorar.

PROCESSO	COMO É FEITO	PERFIL NA XÍCARA
Natural (via seca)	A cereja seca inteira, com casca e polpa	Corpo alto, doçura intensa, muito frutado, notas fermentadas
Lavado (via úmida)	Despolpa, fermenta e lava antes de secar	Xícara limpa, acidez brilhante, revela o terroir
Honey (cereja descascada)	Remove a casca, mantém parte da mucilagem	Meio-termo: doçura e corpo com boa nitidez
Fermentações especiais	Anaeróbico, carbônico, com controle de tempo e temperatura	Perfis exóticos e intensos, aromas incomuns

No caso do **honey**, a quantidade de mucilagem deixada no grão gera subtipos — *white*, *yellow*, *red* e *black honey* — do mais limpo ao mais doce e encorpado.

Terroir: o sabor do lugar

Terroir é o conjunto de fatores do ambiente que imprimem identidade ao café. É a razão de dois cafés da mesma variedade, cultivados em lugares diferentes, terem xícaras distintas.

- › **Altitude** — o fator mais decisivo
- › **Solo** — mineralidade e nutrientes
- › **Clima** — chuva, temperatura, estações
- › **Exposição solar** e sombreamento
- › **Variedade** adaptada à região
- › **Mão do produtor** e tradição local

A **altitude** merece destaque: em regiões mais altas, o frio desacelera a maturação da cereja. Esse amadurecimento lento concentra açúcares e ácidos, gerando cafés **mais complexos, doces e de acidez viva**. Por isso a altitude costuma aparecer com orgulho na embalagem do café especial.

Como o paladar percebe o café

Provar café com atenção é treinável. Cinco dimensões guiam a maioria das avaliações — e reconhecê-las muda completamente a forma como você bebe.

Doçura	A sensação prazerosa de mel, caramelo e fruta madura. Sinal de boa maturação e de uma extração bem conduzida — quanto mais, melhor.
Acidez	O brilho e a vivacidade da xícara. Pode ser cítrica, de maçã (málica) ou de frutas vermelhas. Positiva quando equilibrada — não confundir com o azedo de um defeito.
Amargor	Nem sempre vilão. Em equilíbrio, dá estrutura e notas de cacau e castanhas. Em excesso, denuncia super extração ou torra escura demais.
Corpo	O peso e a textura na boca — do leve como chá ao cremoso e aveludado. Muda com o método e com o processo do grão.
Finalização	O retrogosto que permanece depois de engolir. Longa, limpa e agradável é marca de qualidade; curta ou áspera, sinal de alerta.

EXERCÍCIO

A cada gole, tente nomear uma dessas cinco dimensões antes de julgar se o café está "bom" ou "ruim". Esse hábito transforma o paladar em poucas semanas.

O segredo da moagem

Se você só puder ajustar uma coisa, ajuste a moagem. Ela controla a **superfície de contato** entre o café e a água — e, com isso, a velocidade e a intensidade da extração.

MOAGEM	SUPERFÍCIE	EXTRAÇÃO	MÉTODOS TÍPICOS
Fina	Muita	Rápida e intensa	Espresso, AeroPress, coado de contato curto
Média	Equilibrada	Regular	V60, Melitta, Kalita, Clever
Grossa	Pouca	Lenta e suave	Prensa francesa, cold brew

A regra de ouro

Quanto mais tempo a água fica em contato com o café, mais grossa deve ser a moagem — e vice-versa. Um método de imersão longa como a prensa francesa pede grão grosso; um coado rápido pede grão mais fino.

No coado, os extremos cobram caro: **fino demais entope o filtro** e super extrai (amargo, seco); **grosso demais escoa rápido** e sub extrai (aguado, azedo, raso).

O QUE IMPORTA TANTO QUANTO O TAMANHO

A **uniformidade** da moagem. Moedores de mós (burr) produzem partículas regulares; moedores de lâmina geram uma mistura de pó e pedregulhos que extrai de forma desigual. Um bom moedor é o melhor upgrade que existe.

Extração: sub, super e equilíbrio

Extrair é dissolver na água os compostos do café — e a ordem em que eles saem importa. Primeiro vêm os **ácidos e frutados**, depois os **açúcares e a doçura**, e por último os **amargos e adstringentes**. Parar cedo ou tarde demais desequilibra a xícara.

SUB EXTRAÇÃO

Poucos compostos dissolvidos. A xícara fica **azedada, salgada, aguada e rasa**, com finalização curta e sem doçura.

Causas: moagem grossa demais, água fria, tempo curto, pouco café.

EQUILÍBRIO

O ponto ideal: **doçura, acidez e amargor em harmonia**, corpo redondo e final limpo e agradável. É aqui que o café mostra tudo o que tem.

SUPER EXTRAÇÃO

Compostos demais na água. A xícara fica **amarga, seca, adstringente e áspera**, apagando a doçura.

Causas: moagem fina demais, água muito quente, tempo longo, agitação excessiva.

Como referência técnica, o coado costuma ficar bem numa faixa de extração entre **18% e 22%**. Você não precisa medir para acertar — o paladar, guiado pelos ajustes das próximas páginas, dá conta do recado.

Temperatura da água

A temperatura decide o quão "agressiva" é a extração. A faixa útil para o coado vai de **88 °C a 96 °C**, e cada ponta tem seu papel.

FAIXA	EFEITO	QUANDO USAR
94-96 °C	Extraí mais, realça acidez e complexidade	Torras claras, grãos densos de altitude
90-93 °C	Equilíbrio geral, ponto de partida seguro	A maioria dos cafés e torras médias
88-90 °C	Extraí menos, suaviza o amargor	Torras médio-escuras e escuras

REGRA PRÁTICA

Nunca despeje água fervendo (100 °C) direto sobre o café — espere cerca de 30 segundos após a fervura. Sem termômetro? Essa pausa já coloca você na faixa ideal.

Receitas base por método

Pontos de partida confiáveis para os principais métodos coados. Pense nelas como o "zero" a partir do qual você calibra: rode os números na **calculadora Coei** para a sua dose e depois refine pelo paladar.

MÉTODO	PROPORÇÃO	EXEMPLO	ÁGUA	MOAGEM	TEMPO
Hario V60	1:16 – 1:17	15 g / 250 g	92–94 °C	Média-fina	2:30–3:00
Melitta	1:15 – 1:16	18 g / 280 g	91–94 °C	Média	3:00–3:30
Kalita Wave	1:16	20 g / 320 g	92–94 °C	Média	3:00–3:30
Chemex	1:16 – 1:17	30 g / 500 g	93–95 °C	Média-grossa	4:00–4:30
Clever / Dripper de imersão	1:16	18 g / 290 g	92–94 °C	Média	3:00–4:00
AeroPress	1:14 – 1:16	15 g / 220 g	82–90 °C	Média-fina	1:30–2:00
Prensa Francesa	1:16 – 1:17	30 g / 500 g	93–96 °C	Grossa	4:00

Um fluxo que serve para quase tudo

- **Bloom:** molhe o pó com o dobro do seu peso em água (ex.: 30 g para 15 g de café) e espere 30–45 s. É a hora do café "respirar" e liberar CO₂.
- **Despejos:** complete a água em movimentos circulares, em 2 ou 3 vezes, mantendo o nível estável.
- **Escoamento:** deixe drenar até o fim antes de servir. Cronometre para ter referência entre uma coada e outra.

POR QUE CONFIAR NA PROPORÇÃO

A relação café:água (o "ratio") é o que garante consistência. Fixe uma proporção, domine-a, e só então brinque com moagem e temperatura. A Coei faz essa conta por você em segundos.

Ajustes finos: consertando a xícara

Provou e algo está errado? Este é o mapa. Identifique o sintoma, entenda a causa e faça **um ajuste de cada vez** — mudar tudo junto só embaralha o diagnóstico.

SE O CAFÉ ESTÁ...	PROVAVELMENTE É...	FAÇA ISTO
Amargo, seco, áspero	Super extração	Moer mais grosso · baixar a temperatura · reduzir o tempo · despejar mais rápido
Azedo, aguado, raso	Sub extração	Moer mais fino · subir a temperatura · aumentar o tempo · despejar mais devagar
Fraco (diluído)	Proporção baixa	Usar mais café ou menos água — ajuste o ratio
Forte demais	Proporção alta	Usar menos café ou mais água
Sem doçura, desequilibrado	Extração irregular	Melhorar a uniformidade da moagem · nivelar o leito · despejar de forma constante

A REGRA QUE RESOLVE TUDO

Amargo → mais grosso. Azedo → mais fino. Guarde essas duas setas e você já resolve a grande maioria dos problemas de uma coada.

Com o tempo, esses ajustes deixam de ser tabela e viram intuição. Cada café é um pequeno experimento — e agora você tem o método para conduzi-lo.

BOM CAFÉ É PRÁTICA

Agora é com você e a sua xícara

Leve este guia para perto do seu preparo. Entenda a teoria, calcule na Coei, prove com atenção e ajuste sem medo. O café especial recompensa quem cuida dos detalhes.

Nathália Hanna

AUTORA · COEI

coei