



ESPRESSOZUBEREITUNG MIT DER SIEBTRÄGERMASCHINE

1. Bohnen auf feinem Mahlgrad in den Siebträger mahlen (Wir empfehlen ca. 7 Gramm, das ist 1 gehäufte Esstabelle, für einen Single Shot)
2. Kaffeemehl mit einem Druck von 15–18 Kilo feststampfen, so dass eine plane und homogene Fläche entsteht
3. Leerbezug an der Maschine starten, um zu heißes Wasser abzulassen (Leerbezug = Wasserbezug ohne eingespannten Siebträger)
4. Siebträger einspannen und Bezug starten
5. Sobald der Kaffeestrahle hell und wässrig wird: Bezug beenden
6. Siebträger bis zum nächsten Bezug eingespannt lassen

Die drei wichtigsten Basics auf einen Blick:

- die richtige Wassertemperatur liegt bei 88–94°C
- die richtige Füllmenge für einen aufgebrihten Single Shot beträgt 25–30 ml
- die perfekte Extraktionszeit beträgt 25–30 Sekunden



Bei einer kürzeren Durchlaufzeit kann der Espresso sein Aroma nicht voll entfalten – bei einer längeren Durchlaufzeit werden Bitterstoffe gelöst, die den Espresso ungenießbar machen.

BACKGROUND WISSEN

Läuft der Espresso in weniger als 25 Sekunden durch, ist entweder der Mahlgrad nicht fein genug, oder das Pulver wurde nicht fest genug angedrückt. Das nennt man Unterextraktion.

Braucht der Espresso länger als 30 Sekunden und läuft nur tröpfelnd aus dem Siebträger, ist der Mahlgrad zu fein oder es wurde zu fest getampert. Das nennt man Überextraktion.

Eine perfekte Extraktion sieht in etwa so aus: Das Brühwasser das aus dem Siebträger läuft sollte zunächst tröpfeln, dann in einem festen, cremigen Strahl in die Tasse laufen. Es sollten pro Sekunde etwa 1 ml Espresso aus dem Siebträger laufen und die Crema sollte fein marmoriert sein (Im Fachjargon nennt man das „Tigerstreifen“)

Mehr Infos, Videos und Anleitungen findest Du unter:
www-green-cup-coffee.de/kaffeewissen