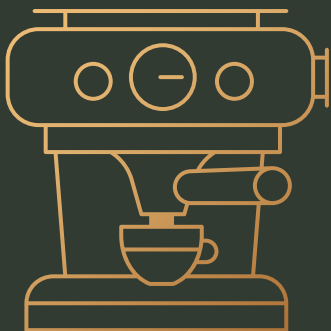




GOLDKIND

PANAMA COFFEE



**SIEBTRÄGER
- ESPRESSO -**

BREWGUIDE

SIEBTRÄGER - ESPRESSO

Espressozubereitung - eine Wissenschaft möchte man meinen, wenn man den Baristi zuschaut oder sich Espressozubereitungen durchliest. Aber wiederum, Geschmäcker sind verschieden und jeder muss am Ende seinen eigenen, „perfekten“ Espresso zubereiten, wir möchten hier die wichtigsten Parameter angeben, mit denen man das Ergebnis beeinflussen kann.

ALLES, WAS MAN DAZU BRAUCHT

- **Frisch gerösteter Kaffee: das Brühverhältnis sollte kurz gesagt 1:2 betragen, das heisst für jedes Gramm Kaffeemehl sollten 2g Espresso extrahiert werden. 7g auf 25-30ml (single shot oder einfacher Espresso)**
- **Hand- oder elektrische Kaffeemühle**
- **Siebträgermaschine**
- **genaue Küchen- / Digitalwaage**



UND SO GEHT'S

1. Kaffee abwiegen und ganz fein mahlen.
2. Das Kaffeemehl leicht gehäuft in den Siebträger füllen, mit dem Finger überschüssiges Kaffeemehl abstreichen und restliches Kaffeemehl mit einem Druck von 15-20kg feststampfen (mit einem metallenen Stampfer festdrücken).
3. Heisses Wasser ohne Kaffee durch den Siebträger laufen lassen um alte Kaffeerückstände zu beseitigen
4. Den Siebträger einspannen und Espresso durchlassen. Der Strahl sollte zuerst tropfend, dann langsam und sämig in die Tasse laufen. Ideale Durchlaufzeit ist 25-30 Sekunden, wenn der Strahl hellbraun und wässrig wird, sollte man den Durchlauf beenden (wenn das die Maschine nicht ohnehin automatisch macht).

Der Espresso ist noch nicht nach deinem perfekten Geschmack?

Spieler mit den folgenden Parametern (jedoch immer nur einen ändern), um Deinen perfekten Espresso zu erhalten: Mahlgrad, Kaffeemenge, Durchlaufzeit, Wassermenge, Anpressdruck beim Tampen.

Zubehör für Espressozubereitung, angefangen von der Maschine bis zum Tamper findet ihr (mit bestem Service!) auf www.mobacoffee.de

