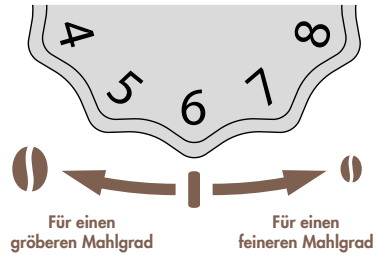


DIE OPTIMALE EINSTELLUNG FÜR EINEN PERFEKTEN ESPRESSO

Mahlgradeinstellung

Für einen Espresso müssen die Parameter **Mahlgrad**, **Mahlmenge** und **Anpressdruck (tampen)** optimal aufeinander abgestimmt sein. Für einen doppelten Espresso werden 17-18 Gramm fein gemahlen, gleichmäßig im Siebträger verteilt und angedrückt. Für einen **einfachen Espresso** sollte das Ergebnis **20-30 ml Espresso in ungefähr 25 Sekunden** sein. Für einen **doppelten Espresso** sollte das Ergebnis **50-60 ml in ungefähr 25 Sekunden** sein. Sollte das Ergebnis noch nicht optimal sein muss nachjustiert werden. Läuft der Espresso zu schnell wird der Mahlgrad feiner gestellt. Läuft der Espresso zu langsam wird der Mahlgrad gröber gestellt.



QR-Code scannen
VIDEO



Sie haben Fragen oder Probleme mit der optimalen Einstellung Ihrer Espressomaschine? Gerne helfen wir Ihnen weiter!

GASTROBACK® Kundenservice Hotline:

Tel.: 04165 – 22 25 0

Montag bis Freitag (außer an Feiertagen) von 8 Uhr bis 16 Uhr

E-Mail: info@gastroback.de

RICHTIG TAMPEN



Sichtbare Mahlmenge

Nach dem Mahlvorgang sollte eine leichte Anhäufung des Kaffeepulvers über den Rand hinaus ragen.



Richtig tampen

WICHTIG ist, den Tamper gerade aufzulegen und das Kaffeepulver **gleichmäßig anzudrücken**. Die Reste vom Rand des Siebträgers werden entfernt.

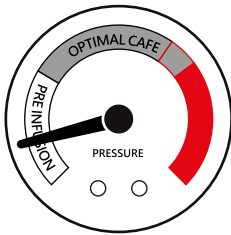


TIPP!

Die Markierung des Tampers sollte mit dem Rand des Siebträgers abschließen.

GASTROBACK®

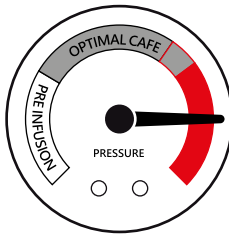
DARAN KÖNNEN SIE ERKENNEN,
OB IHR ESPRESSO OPTIMAL EXTRAHIERT WIRD.



Unterextrahiert



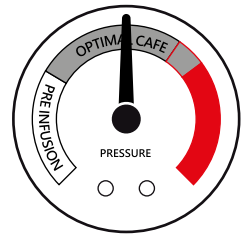
Der Zeiger steht im unteren, weißen Drittel der Druckanzeige. Der Druck ist während der Extraktion zu niedrig und das Wasser fließt zu schnell durch das Kaffeepulver. Der Kaffee wird wässrig und fade; es entwickelt sich keine ausreichende Crema. Mögliche Gründe: der Mahlgrad ist zu grob eingestellt, im Siebeinsatz ist zu wenig Kaffeepulver oder das Kaffeepulver ist nicht fest genug angedrückt.



Überextrahiert



Der Zeiger steht im roten, oberen Drittel der Druckanzeige. Der Extraktionsdruck war zu hoch, weil das Wasser zu langsam durch das Kaffeepulver geflossen ist. Der Espresso wird sehr dunkel und bitter; die Crema wird fleckig. Mögliche Gründe: Das Kaffeepulver ist zu fein gemahlen oder im Siebeinsatz ist zu viel Kaffeepulver. Eventuell ist das Kaffeepulver zu fest angedrückt.



Idealer Druckbereich



Idealer Druckbereich: Der Zeiger steht während der Extraktion im grauen, mittleren Bereich der Druckanzeige. Dies ist der ideale Druck für die Extraktion