

How to: Espresso

Mit diesem Barista-Kurs bieten wir Ihnen eine schnelle Anleitung, wie Sie mit unserem Siebträger einen langsam laufenden, wohlschmeckenden Espresso erhalten.



## **ALLGEMEINE TIPPS:**

- Wärmen Sie die Tasse vor: Wenn der heiße Espresso mit der Crema in eine kalte Tasse läuft, fällt die Crema extrem schnell zusammen. Lassen Sie deshalb, bevor Sie sich einen Espresso machen, zuerst nur heißes
- Wasser durch den Siebträger in die Tasse laufen, um so die Tasse circa eine Minute vor zu wärmen.
- Lassen Sie den Siebträger immer in der Brühgruppe eingespannt, damit dieser mit aufgeheizt wird.
- Verwenden Sie frische Bohnen! Oft steht auf der Verpackung das Röst-Datum, sollte dies nicht genannt sein, können Sie häufig vom Mindesthaltbarkeitsdatum zurückrechnen, da Kaffeebohnen ein MHD von 2 Jahren haben. Es gilt: je frischer die Kaffeebohnen geröstet, desto besser für die Bildung der Crema.

- Benutzen Sie Bohnen, welche die Entstehung von Crema unterstützen: Grundsätzlich gibt es zwei verschiedene Bohnensorten, die verschiedene Merkmale aufweisen. Während die Sorte Arabica oft feinere Aromen liefert, hat die Sorte Robusta mehr Koffein und produziert etwas, das im Fachjargon "Robusta Schaum" genannt wird und so nach mehr Crema aussieht. Wenn also ein Espresso mit Crema das Ziel ist, empfehlen wir Ihnen Bohnen mit einem erhöhten Anteil an Robusta zu verwenden. Schon circa 30-40% Robusta Anteil helfen hier enorm bei der Bildung von Crema. In einer lokalen Rösterei wird man Sie gerne beraten.
- Benutzen Sie ein Single Sieb für einen Single Espresso und ein Doppel Sieb für einen Doppel Espresso

# Wie läuft der Espresso?

konkrete Ursachen in der Übersicht

Der Espresso läuft zu schnell!	VS	Der Espresso läuft zu langsam!
wässrig / keine Crema	Geschmack / Volumen	zu wenig in der Tasse / stark
zu wenig Gegendruck	Espresso-Pulver liefert	zu viel Gegendruck
zu grob	Mahlgrad d. Mühle	zu fein
zu leicht getampt	Tampen des Pulvers	zu stark getampt
zu wenig	Espressopulver	zu viel



#### Fall 1:

Der Kaffee läuft zu schnell durch, ist wässrig und erzeugt keine Crema: Benutzen Sie feineres Kaffeemehl: Ist das Kaffeemehl zu grob, entsteht nicht genug Gegendruck im Siebträger und das Wasser läuft zu schnell durch. Es kann keine Crema entstehen. Tampen Sie etwas stärker an. Verwenden Sie etwas mehr Kaffeepulver.

## Fall 2:

Der Kaffee läuft nicht richtig durch, das Kaffeemehl ist nicht komplett nass, es läuft kein oder zu wenig Wasser durch den Siebträger. Tampen sie nicht so stark: Wenn sie zu stark Tampen, wird das Kaffeemehl zu sehr komprimiert und der Druck der Maschine reicht nicht, um das Wasser durch das Kaffeemehl zu drücken. Nutzen Sie etwas weniger Kaffeemehl: Vielleicht ist Ihr Siebträger zu voll und deshalb gelangt das Wasser nicht richtig durch. Mahlen Sie das Kaffeemehl nicht ganz so fein.



## Zur richtigen Menge des Kaffeepulvers:

In der Literatur finden Sie häufig die Angabe von 7g Kaffeepulver. Das ist in vielen Fällen richtig, zumal für das Heimat-Land des Espressos, Italien. Hier wird heute noch traditionell der kleine Schwarze in der Bar getrunken und nicht unbedingt zu Hause gemacht und insoweit stammen diese 7g daher, dass hier mit meist Profimühlen die Bohnen sehr fein als auch sehr gleichmäßig gemahlen werden, als auch mit Professionellen Siebträgern mit Rotationspumpe gebrüht wird. Mit diesen Geräten ist es deutlich einfacher mit 7g einen ordentlichen Espresso zu erzeugen. Außerdem spielt natürlich bei der Zubereitung von hunderten Espressi pro Stunde die Menge des eingestzen Kaffeepulvers eine große Rolle im Geldbeutel. Das alles trifft auf uns weniger zu und ist auch nicht wichtig und deshalb empfehlen wir: Nehmen Sie mehr Kaffeepulver, Sie tun sich mit bis zu 12g pro Espresso deutlich leichter Crema zu erzeugen.

Single Espresso: 7-12g Kaffeemehl [Wir benutzen mit der Dedica 12g] Doppel Espresso: 12-20g Kaffeemehl [Wir benutzen mit der Dedica 17g]



# Finden Sie den perfekten "Tamper-Druck":

Gleich vorweg eine Entwarnung: Den "perfekten" Tamperdruck gibt es nicht, es ist immer ein Zusammenspiel mit der Kaffeemenge und dem Mahlgrad. So gilt auch bei der Espresso-Zubereitung: Probieren geht über Studieren. Variieren Sie mit der Menge des Kaffeepulvers, experimentieren Sie mit dem Tamper-Druck und Mahlgrad, bis das gewünschte Ergebnis erzielt wurde. Es gibt kein Richtig oder Falsch und es geht auch eigentlich nur darum, einen Espresso zu machen, der IHNEN schmeckt.

In diesem Sinne: Viel Spaß bei der Zubereitung wünscht Ihr JoeFrex Team!



Perfekte Crema: besitzt sowohl helle als auch dunkle Anteile

Nicht perfekte Crema: Fehlende dunkel Anteile & zu wenig Crema With this barista course, we offer you a quick tutorial on how to use our portafilter to to get a slow-running, great-tasting espresso.



#### GENERAL TIPS:

- Preheat the cup: If the hot espresso with the crema runs into a cold cup, the crema collapses extremely quickly. Therefore, before you make an espresso, first run only hot water through the portafilter into the cup to preheat the cup for about one minute.
- Always leave the portafilter clamped in the brew group so that it is also heated.
- Use fresh beans! Often on the packaging is the roasting date, should this not be mentioned, you can often calculate back from the best before date, as coffee beans have a BBD of 2 years. The rule is: the fresher the coffee beans roasted, the better for the formation of the crema.

- Use beans that support the formation of crema: Basically, there are two different types of beans that have different characteristics. While the Arabica variety often provides more subtle flavors, the Robusta variety has more caffeine and produces what is technically called "Robusta foam," which looks like more crema. So if an espresso with crema is the goal, we recommend you use beans with an increased percentage of Robusta. Even around 30-40% Robusta content will help enormously in the formation of crema. A local roastery will be happy to advise you.
- Use a single strainer for a single espresso and a double strainer for a double espresso

# How does the espresso run? Concrete causes in the overview

The espresso runs too fast!	VS	The espresso runs too slow!
watery / no crema	Taste / Volume	too little in the cup / strong
Too little counterpressure	Espresso powder provides	too much counterpressure
Too coarse	Grinding degree of mill	Too fine
too lightly tampered	Tamping of the powder	too heavily / strong tampered
too little	Espresso powder	too much

#### Case1:

The coffee runs through too quickly, is watery and does not produce a crema: Use finer ground coffee: If the ground coffee is too coarse, there is not enough counterpressure in the portafilter.

If the ground coffee is too coarse, there is not enough counterpressure in the portafilter and the water runs through too quickly. No crema can be produced. Tamp the coffee powder a little stronger. Use a little more coffee powder.

### Case 2:

The coffee does not go through properly, the ground coffee is not completely wet, no or too little water goes through the portafilter. Do not tamp so hard: If you tamp too hard, the coffee grounds are compressed too much and the pressure of the machine is not enough to push the water through the coffee grounds. Use a little less ground coffee: maybe your portafilter is too full and that's why the water doesn't get through properly. Do not grind the coffee grounds quite so finely.

## On the correct amount of coffee powder:

In the literature you will often find the specification of 7g of coffee powder. This is correct in many cases, especially for the home country of espresso, Italy. Here, the little black one is still traditionally drunk in the bar and not necessarily made at home and in this respect, these 7g come from the fact that here with mostly professional mills the beans are ground very finely as well as very evenly, as well as brewed with professional portafilters with rotary pump. With these devices, it is much easier to produce a decent espresso with 7g. In addition, of course, when preparing hundreds of espressos per hour, the amount of coffee powder used plays a big role in the wallet. All this applies to us less and is not important, and therefore we recommend: Take more coffee powder, you do with up to 12g per espresso much easier to create crema.

Single Espresso: 7-12g Coffee Powder [We use 12g with the Dedica] Double Espresso: 12-20g Coffee Powder [We use 17g with the Dedica]



## Find the perfect "tamper pressure":

First of all, there is no such thing as the "perfect" tamper pressure. It always depends on the amount of coffee and the grind. The same applies to espresso preparation: the proof of the pudding is in the eating. Vary the amount of coffee powder, experiment with the tamper pressure and grind until the desired result is achieved. There is no right or wrong and it is really only about making an espresso that YOU like.

In this sense: Have fun with the preparation wishes your JoeFrex team!



Perfect crema: Has both light and dark portions

Not perfect crema: Lack of dark portions & too little crema