

Checkliste Espresso aus dem Vollautomaten

Wie stelle ich meine Vollautomaten-Maschine ideal ein, um das volle Aroma des Kaffees mit all seinen Nuancen erleben zu können?

Messung Brühzeit

Drücke die «Espresso-Taste» und stoppe die Zeit ab dem die Wasserpumpe anspringt bis zum fertig durchgelaufenen Espresso.

- Die generelle Brühzeit für Espresso beträgt 18-26 Sekunden.
- Die ideale Brühzeit für einen Espresso mit den Turm Kaffee Mokka Bohnen liegt bei etwa 21 Sekunden.

Einstellung Mahlwerk

- Wenn die Brühzeit zu lang war und Dein Kaffee bitter schmeckt, muss der Mahlgrad gröber eingestellt werden. Die Zahl am Mahlwerk muss höher eingestellt werden.
- Wenn die Brühzeit zu kurz war und der Kaffee sauer schmeckt, muss der Mahlgrad feiner eingestellt werden. Die Zahl am Mahlwerk muss niedriger eingestellt werden.
- Beachte zum Einstellen des Mahlwerks die Betriebsanleitung Deines Vollautomaten. Im Regelfall gibt diese vor, dass Du den Mahlgrad nur wenn die Maschine gerade mahlt, verstellen solltest!

Neutralisierung Gaumen

Trinke einen Schluck Wasser, um Deinen Gaumen vor dem Espresso trinken zu neutralisieren.

Genuss Espresso

Rühre Deinen Espresso mit dem Löffel um. Denn so verbinden sich alle Schichten des Kaffees perfekt miteinander. Und nun genieße Deinen Espresso.