

WAAGE: LUNA

TIPPS UND TRICKS

- EINSTELLEN VON ESPRESSO -



ERSTE SCHRITTE:

- Die ersten beiden Shots des Tages nicht verwenden.
- Siebträger ausspannen, ausklopfen und mit einem Tuch auswischen.
- Wiege das Kaffeemehl ab und verteile es gleichmäßig in dem Siebträger, anschließend mit Hilfe eines Tampers und einem Druck von 15kg verdichten.
- Brühgruppe spülen und Siebträger anschließend einspannen.
- Tasse unter den Auslauf stellen und Brühvorgang starten.

PARAMETER

Extraktionszeit: 20 - 30 Sekunden

Input: 16 - 20 g (= 2 TASSEN)

Output: 35 - 60 ml

Brühtemperatur: 89° - 96° Grad

Maschinen Druck: 9 Bar

Gleichmäßig Tampen

FEHLERBEHEBUNG:

1. Kaffeekuchen-

Check:

Zu nass ?

Mehr Kaffee verwenden

Zu fest ?

Weniger Kaffee verwenden

Erst nach dem Check den Mahlgrad verändern!

2. Durchlauf:

Zu schnell ?

Feiner mahlen

Zu langsam ?

Gröber mahlen

3. Geschmack:

Zu sauer ?

Feiner mahlen

Zu bitter ?

Gröber mahlen

4. Körper:

Zu wenig ?

Mehr Kaffee verwenden

Zu viel ?

Weniger Kaffee verwenden



WWW.WILD-KAFFEE.DE