



Extra zart

Als Crema:

- ◊ Mittlerer Mahlgrad
- ◊ Temperatur ca. 94°C

Als Espresso:

- ◊ Feiner Mahlgrad
- ◊ Temperatur ca. 94°C



Zart

Als Crema:

- ◊ Mittlerer Mahlgrad
- ◊ Temperatur ca. 94°C

Als Espresso:

- ◊ Feiner Mahlgrad
- ◊ Temperatur ca. 94°C



Kraftig

Als Crema:

- ◊ Mittlerer Mahlgrad
- ◊ Temperatur ca. 94°C

Als Espresso:

- ◊ Feiner Mahlgrad
- ◊ Temperatur ca. 94°C

Weitere Tipps und Infos für Dich:

Achten Sie darauf, dass Sie den passenden Mahlgrad wählen:



Insbesondere bei der Siebträgermaschine können Sie mit kleinen Veränderungen an dem Mahlgrad eine große Wirkung erzielen:

Zu feiner Mahlgrad: Die Extraktionszeit ist zu lang (Überextraktion). Der Kaffee wird bitter. Die Crema ist dunkler als sonst und es können auch kleine helle Flecken auf der Crema zu sehen sein (Ausweißen).

Eine Überextraktion kann auch durch zu starkes tampen hervorgerufen werden. Auch die zu hohe Kaffeemenge könnte eine Ursache für die zu lange Extraktionszeit sein.

Zu grober Mahlgrad: Die Extraktionszeit ist zu kurz (Unterextraktion). Hier erhält man eine Crema, die sich sehr schnell wieder auflöst und die besonders hell ist. Die Aromen kommen aufgrund der kurzen Extraktionszeit nicht gut heraus. Eine Unterextraktion kann auch durch einen zu niedrigen Druck hervorgerufen werden. Dieser sollte also bei einer Unterextraktion auch überprüft werden.

Welche Bohne ist für welche Zubereitungsmethode geeignet?

Ganz einfach: Der Bohne „ist es Bohne“ wie sie zubereitet wird. Sie können jede Bohne mit Ihrer liebsten Zubereitungsmethode zubereiten. Mein Tipp: orientieren Sie sich an den angegebenen **Geschmacksprofilen** und entscheide demnach, ob Du die Kaffeesorte probieren möchtest.

Sie können auch unsere „Crema-Sorten“ als Espresso zubereiten und umgekehrt. Finde heraus was Dir schmeckt und probiere dich durch die verschiedenen Kaffeesortimente durch.

Das bedeutet „Verhältnis „In:Out“?

Die Menge Kaffeepulver (IN) in g im Verhältnis zum aufgebrühten Kaffee (OUT) in g

Was ist der optimale Härtegrad vom Wasser für den Kaffee?

Bei zu hartem Wasser kann der Kaffee fade schmecken, da der Kaffee Aroma verliert. Bei zu weichem Wasser kommt es jedoch dazu, dass der Kaffee säuerlich und bitter schmecken kann.

Der optimale Härtegrad für Kaffee liegt bei ca. **8 °dH**.

Um die Härte Ihres Wassers zu testen, können Sie z.B. die Härte mit Teststreifen aus der Apotheke testen – oder Sie fragen bei Ihrem Wasserversorger nach der Wasserhärte.

Um die Wasserhärte bei zu hartem Wasser auf 8° dH zu reduzieren können Sie das Wasser filtern. (Zum Beispiel mit einem Brita Filter)