

Benötigte Kaffeemenge bei Filterkaffee

www.Barista-Ullrich.de

Barista Christian Ullrich

c.ullrich@barista-ullrich.de

Barista des Jahres - World Latte Art Champion - Deutscher Latte Art Meister - Barista Coffee Master - Barista Bachelor

g / ml	100	150	200	250	300	350	400	450	500	550	600	650	700	750	800	850	900	950	1000
60	5-7	8-10	11-13	14-16	17-19	20-22	23-25	26-28	29-31	32-34	35-37	38-40	41-43	44-46	47-49	50-52	53-55	56-58	59-61
65	6-8	9-11	12-14	15-17	18-21	22-24	25-27	28-30	31-34	35-37	38-40	41-43	44-47	48-50	51-53	54-56	57-60	61-63	64-66
70	6-8	9-12	13-15	16-19	20-22	23-26	27-29	30-33	34-36	37-40	41-43	44-47	48-50	51-54	55-57	58-61	62-64	65-68	69-71

Zubereitungsart	Mahlgrad	Zubereitungsart	Mahlgrad	Zubereitungsart	Mahlgrad
_____	_____	_____	_____	_____	_____
_____	_____	_____	_____	_____	_____
_____	_____	_____	_____	_____	_____
_____	_____	_____	_____	_____	_____
_____	_____	_____	_____	_____	_____

Mehr Infos zu Baristakursen, Personal Training, Events und Consulting: www.barista-ullrich.de



Kaffeeschule



Events / Catering / Show



Coaching & Consulting



Juror & Trainer