

# Espressozept / Mühle einstellen

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

**Grundsätzlich kann man aus einer Kaffeebohne maximal ca. 30 % extrahieren. Die restlichen 70 % sind Kaffeesatz (Zellulose). Die angenehmen Aromen liegen zwischen 18% und 22%. Unter 18% schmeckt der Kaffee wahrscheinlich Sauer und über 22% wahrscheinlich Bitter.**

## UNSER ZIEL:

**ca. 20-30 ml Espressoextrakt in 20-30 Sekunden zu extrahieren**

### 1. Mahlgrad finden

(Espresso Mahlgrad Indiz: samtig weich, zwischen den Fingern spürt man feine Partikel; kleine Klümpchen sind zu sehen, vergleichbar mit Paprikapulver)

### 2. Grammatur festlegen.

Umso dunkler die Bohne geröstet ist, umso weniger Gramm nehme ich und umso heller die Bohne geröstet ist, umso mehr Gramm nehme ich.

**Dunkle Röstung:** ca. 14g -16g für 2er Siebträger

**Mittlere Röstung:** ca. 16g -20g für 2er Siebträger

**Helle Röstung:** ca. 20g -24g für 2er Siebträger

Die Grammatur muss bei jeder Mahlgradeinstellung gleichbleiben. Dafür bitte eine Feinwaage benutzen.

### 3. Mahlgrad testen

Der Espresso sollte zwischen ca. 20 und 30 Sekunden extrahieren. Sollte er zu schnell (unter 20 Sekunden) laufen, dann den Mahlgrad etwas feiner stellen. Läuft er zu langsam (über 30 Sekunden), dann den Mahlgrad etwas gröber stellen.

### 4. Mühle spülen

Sollte der Mahlgrad verändert werden, muss die Mühle kurz gespült werden. Die Mühle muss auf den neu eingestellten Mahlgrad kalibriert werden, sodass der neue Mahlgrad herauskommt. Einige Mühlen haben einen Todraum. Dort befindet sich nach Mahlgradverstellung noch der alte Mahlgrad. Mahlen sie hierfür einige Gramm aus der Mühle. Danach ist die Mühle auf den neuen Mahlgrad eingestellt.

### 5. Taste it!

Probieren Sie erneut, bis Ihnen der Kaffee schmeckt.

### 6. Menge an der Mühle einstellen

Viele Mühlen besitzen einen eingebauten Timer, wie lange die Mühle mahlen soll. Dieser wird meist in Sekunden angegeben. Verstellen sie den Timer so lange oder so kurz, wie viel Gramm Sie benötigen.

Mehr Info´s zu Baristakursen, Personal Training, Events und Consulting: [www.barista-ullrich.de](http://www.barista-ullrich.de)



Kaffeeschule



Events / Catering / Show



Coaching & Consulting



Juror & Trainer