

Guide – malning/dosering/tamping.

Att mala kaffet färskt vid bryggstillfället, i en kvarn anpassad för din espressomaskin, är förmodligen det viktigaste efter att välja en espressomaskin som kan leverera stabil temperatur*! Denna guide ger dig tips om hur du enkelt hanterar kaffet för ett riktigt bra resultat i koppen. *låt alltid din maskin stå på minst 15 minuter innan du gör espresso – ventiler ALLTID maskinen när du slår på den.

Det finns tre huvudsakliga parametrar du styr över:

- malningsgrad = hur grovt eller fint du mal kaffet.
- kaffedos = mängden kaffe du doserar i filterhållaren.
- tamping = hur du packar kaffet i filterhållaren

Naturligtvis är det viktigt att välja ett färskt espressokaffe av god kvalitet!

* MALNINGSGRAD

– Espressokaffet ska malas "fint till medelfint". Detta innebär att det ska vara finare än brygg/mokamalet men grövre än s.k. turkisk malning. Varje kaffeblandning kräver olika malningsgrad men när du väl hittat en ungefärlig inställning på din kvarn, är variationen mellan sorter inte så väldigt stor.

* DOSERING

– Enligt traditionen säger man att kaffedosen ska vara ca 7g (14g i dubbelfiltret) men detta kan variera mycket utifrån den kaffesort man använder. För enkel hantering är vår rekommendation att du doserar ett lätt rågat mått, fördelar kaffet i filtret och stryker av eventuellt överskott så att du får ett struket mått i filtret. På så vis får du ALLTID i princip samma kaffedos!

* TAMPING/PACKNING AV KAFFET

– Normalt rekommenderar man att packa kaffet med ca 15kg tryck (kolla med badrumsvågen) men även här kan det varieras utifrån den kaffesort man använder.

Om man utgår från dessa tre parametrar och sedan justerar malningsgraden på kvarnen så ska man utan större problem hitta ett läge där man får espresson att rinna på ca 18-30 sekunder och få en gyllenbrun/rödbrun/mörkbrun, jämn crema, utan bubblor och en espresso som är ca 3cl +- 0,5cl.

GÖR SÅ HÄR:

- mal kaffet ner i filterhållaren/dosera kaffe i filterhållaren, lätt rågat.
- fördela kaffet genom att "skjuta det" fram och tillbaka. Stryk av eventuellt överskott.
- tryck ner kaffet lätt med tampern (som ska ha diameter motsvarande filtrets innerdiameter).
- knacka lätt, en gång, på sidan av filterhållaren får att skaka ner eventuellt löst kaffe från sidorna.
- packa med ca 15kg tryck (se ovan om tamping) och avsluta med att polera kaffet genom att vrida tampern något varv.

Naturligtvis finns det många idéer om hur detta ska göras och inget är fel utan man får prova sig fram till det som ger bra resultat med min maskin och mitt kaffe.

Normala variationer är att man;

- mal finare och bara "polerar" ytan på kaffepucken.
- mal grövre och tampar hårdare.

Samma kaffe kan faktiskt ge två olika, lika spännande, karaktärer... Lycka till!

jbcoffeehouse AB

Website: www.jbcoffeehouse.se



www.jbcoffeehouse.se