

Herdkanne | Bialetti



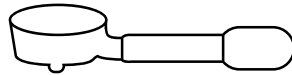
- Wasser vorheizen (ansonsten dauert der Aufheizvorgang zu lange und die heiße Kanne verbrennt den Kaffee) und bis unter das Überdruckventil auffüllen.
- Filter aufsetzen und gleichmäßig bis zum Rand mit Kaffeepulver befüllen (nicht verdichten)
- Herd auf maximal $\frac{3}{4}$ Energie stellen und die Kanne aufsetzen
- Sobald der Kaffee durch die Kanne nach oben läuft, die Kanne vom Herd nehmen. Lässt man sie bis zum letzten Tropfen auf dem Herd stehen, wird die Kanne zu heiß und verbrennt das Kaffeepulver, welches einen bitteren Geschmack abgibt.
- Einmal umrühren und in die Tassen umfüllen

Bei dieser Methode verändert die Kontaktzeit zwischen Wasser und Espressopulver den Geschmack stark. Die Kontaktzeit sollte zwischen 10 und 15 Sekunden liegen.

Dies kann man über die Zugabe bzw. Wegnahme von Kaffeepulver erreichen. Der erste Schritt bei einer zu kurzen Ziehzeit und einem nicht ausreichend kräftigen Ergebnis sollte eine Reduktion der Herdtemperatur sein.

Mahlgrad mittelfein, ähnlich Filterkaffee, teilweise ein wenig feiner
Ca. 1 Bar Druck während der Zubereitung.

Siebträger Espressomaschine

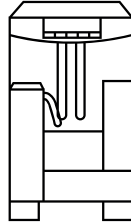


- Tasse vorheizen
- Siebträger von innen mit Pinsel oder Tuch reinigen
- Espressobohnen fein mahlen
- Wir empfehlen 8-9 Gramm Pulver pro 25ml Espresso
- Kaffeepulver gleichmäßig mit ca. 10-15 kg verdichten (tampen)
- Brühgruppe spülen, somit reinigen und auf die richtige Temperatur bringen (flushen)
- Bezug starten und gleichzeitig die Zeit stoppen
- Wir empfehlen eine Bezugszeit zwischen 20 und 30 Sekunden. Je kürzer der Espresso läuft, desto fruchtiger und sanfter ist der Geschmack. Verlängert man die Bezugszeit durch einen feineren Mahlgrad bekommt der Espresso mehr Fülle, Körper und die Säuren werden überlagert.

Bei der Zubereitung mittels Siebträger sollte man nur den Faktor Mahlgrad variieren. Alle anderen Faktoren bleiben gleich.

Somit ist sofort ersichtlich, dass bei einer zu hohen Espressomenge (bei der richtigen Durchlaufzeit) der Mahlgrad feiner, bei einer zu geringen Espressomenge der Mahlgrad grober gestellt werden muss, um das Ergebnis zu korrigieren.

Vollautomat



Bei vielen Vollautomaten lassen sich Mahlgrad und Kaffeemenge variieren. Mehr Kaffeepulver und ein feinerer Mahlgrad verlängern die Zubereitungszeit, was einen kräftigeren und intensiveren Espresso produziert.

Je weniger Kaffeepulver man nimmt und je gröber man mahlt, desto kürzer läuft der Espresso. Dies macht den Espresso sanfter, fruchtiger und irgendwann auch saurer.

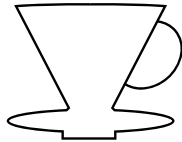
In der Regel sind die Wassermengen bei einem Espresso deutlich höher als 30 ml eingestellt, was man in den Grundeinstellungen korrigieren sollte.

Filterkaffeemaschine Moccamaster



Größe	Kaffeepulver	Mahlgrad
0,5 L	30 g	mittelfein
1 L	60 g	mittelfein
1,25 L	75 g	mittelfein

Handfilter



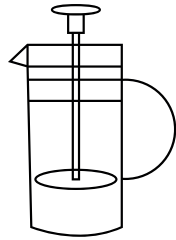
- Filter mit 94° heißem Wasser benetzen
- 26 g Kaffeemehl, Mahlgrad Filter
- Kaffeemehl ebnen
- 80 ml Wasser (Mehlmenge x 3) langsam eingießen
- Komplettes Mehl benetzen
- Ordentlich umrühren, inklusive unterem Kaffee – alles soll nass sein!
- Bei 0:45 Minuten beginnen zu gießen
- Langsam stetig kreisend, in der Höhe gleichbleibend
- Aufgießen bis 420 ml bis 1:45 Minuten – Vorgang dauert eine Minute
- Mit dem Löffel einen Strudel erzeugen, zwei Mal rühren
- Bei 2:15 Minuten den Kaffee zwei Mal schwenken damit der Kaffee gleich extrahiert
- Extraktionszeit 3:30 Minuten
- Bei 3:00 Minuten ist das Kaffeebett trocken, es tropft nur noch zu Ende
- Mehrfach umrühren damit er mit Luft in Berührung kommt

Größe	Kaffeepulver	Zeit	Mahlgrad	Wasser Temperatur
0,25 L	18 g	2-3 Minuten	mittelfein	94 °C
0,42 L	26 g	3-4 Minuten	mittelfein	94 °C
0,5 L	30 g	3-4 Minuten	mittelfein	94 °C
1 L	60 g	4-5 Minuten	mittelfein	94 °C

Geschmackliche Besonderheiten

klarer Geschmack, Nuanciert, Viel Körper

Stempelkanne French Press



- French Press mit 95° heißem Wasser aufwärmen
- Kaffeemehl in die French Press geben
- Kaffeemehl mit Wasser benetzen (doppelte Menge) und umrühren
- Nach 0:30 Minuten mit dem restlichen Wasser auffüllen
- Schnell auffüllen, damit sich Mehl und Wasser mischen oder aber umrühren
- Untertasse o.ä. auf die French Press legen um Temperaturverlust zu vermeiden
- Nach 3:30 Minuten den Stempel aufsetzen und vorsichtig nach unten drücken
- Sofort servieren oder umfüllen, der Kaffee extrahiert sonst weiter

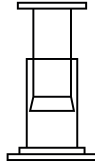
Größe	Kaffeepulver	Zeit	Mahlgrad	Wasser Temperatur
0,35 L	22 g	3-4 Minuten	grob	95 °C
0,5 L	30 g	3-4 Minuten	grob	95 °C
1 L	60 g	3-4 Minuten	grob	95 °C

Geschmackliche Besonderheiten

Viel Körper, Fülle, samtig, wenig Säure

Fette und Öle werden nicht durch das Papier zurückgehalten

Aeropress



Klassische Methode

- Umgedrehte Methode
- Aeropress mit 93° heißem Wasser vorheizen
- Filter bewässern
- 19 g Kaffeemehl einfüllen
- mit 60 ml Wasser aufgießen
- umrühren
- bei 0:30 Minuten komplett aufgießen bis 240 ml
- bei 1:00 Minuten umrühren, Deckel drauf, umdrehen in Gefäß (mit Behelfstrichter)
- bei 2:00 Minuten mit dem Drücken beginnen, fertig bei 2:30 Minuten
- in Karaffe umfüllen

Alternative Methode

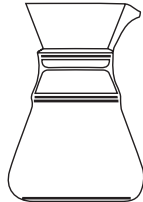
- Umgedrehte Methode
- Aeropress mit 93° heißem Wasser vorheizen
- Filter bewässern
- 19 g Kaffeemehl einfüllen
- mit 60 ml Wasser aufgießen
- Umrühren
- bei 0:30 Minuten komplett aufgießen bis 220 ml
- bei 1:00 Minuten umrühren, Deckel drauf, umdrehen in Gefäß (mit Behelfstrichter)
- sofort mit dem Drücken beginnen, fertig bei 1:45 Minuten
- in Karaffe umfüllen

Die alternative Methode ist für helle Röstungen gedacht, welche die Fruchtnoten sowie sehr feine Aromen betonen.

Geschmackliche Besonderheiten

Viel Süße, mittlerer Körper, starkes Aroma

Chemex



- Filterpapier mit den drei Schichten an den Ausguss legen
- Filter mit 96° C heißem Wasser benetzen
- Kaffeemehl einfüllen
- Dreifache Menge Wasser einfüllen
- Komplettes Mehl benetzen
- Ordentlich umrühren, inklusive unterem Kaffee – alles soll nass sein!
- Bei 00:30 Minuten beginnen zu gießen
- Langsam stetig kreisend, in der Höhe gleichbleibend
- Aufgießen bis zur erforderlichen Menge
- Wasserpegel nicht bis zum Rand, ggf. mehrmals gießen
- Sobald das Wasser durgesickert ist den Filter entfernen
- Umrühren oder schwenken damit Luft an den Kaffee kommt

Größe	Kaffeepulver	Zeit	Mahlgrad	Wasser Temperatur
0,3 L	20 g	4-5 Minuten	mittelgrob	96 °C
0,8 L	48 g	4-5 Minuten	mittelgrob	96 °C
1 L	65 g	4-5 Minuten	mittelgrob	96 °C

Geschmackliche Besonderheit

Sehr klares Kaffeearoma