

So gelingt der perfekte Espresso mit der GILDA Siebträgermaschine

Kaffeebohne

Oberstes Gebot bei der Wahl der Bohnen: die Frische! Je frischer Sie Ihren Kaffee trinken, desto grösser ist die Aromavielfalt. Der Fettanteil im Kaffee beträgt bis zu 20%. Dieses Fett wird schnell ranzig. Deshalb am besten nur kleine Mengen einkaufen und auf das Röstdatum achten.

Mahlgrad

Ein Richtwert für die optimale Extraktionszeit für 25 ml Espresso sind 25 bis 30 Sekunden.

Entscheidend sind Mahlgrad und Dichte des gepressten Kaffeemehls. Ein unterextrahierter Kaffee schmeckt fade, denn das Wasser fliesst zu schnell durch, und der Kaffee kann sein volles Aroma nicht entfalten. Die Bohnen sind zu grob gemahlen, die Crema ist folglich hell und dünn.

Fliesst das Wasser zu langsam durch den Kaffee, wird er überextrahiert, und unerwünschte Stoffe wie Gerbsäure, Koffein und Bitterstoffe werden gelöst. Die Bohnen sind zu fein gemahlen, die Crema ist dunkelbraun, und der Geschmack ist bitter und zu kräftig.

Dosierung und Tampen

Um die richtige Menge zu finden, empfiehlt es sich, das Kaffeemehl mit einer Feinwaage zu wägen. Die Dosierung für den 1-er Siebträger beträgt ca. 10 Gramm und für den 2-er Siebträger ca. 16 Gramm.

Das Kaffeemehl möglichst gleichmässig im Sieb verteilen und tampen, also verdichten. Wichtig ist, dass man eine gerade Oberfläche erhält, also den Tamper gerade in den Siebträger platzieren und das Kaffeemehl anpressen.

Brühen

Die Brühtemperatur liegt zwischen 90 – 93° C. Stimmen der Mahlgrad und die Menge, fliesst der Espresso in einem gleichmässigen, sämigen und nicht abreisenden Strahl in die Tasse. Die Crema ist haselnussbraun und kompakt.

Siebträger	1-er	2-er
Gramm	10	16
Extraktionszeit	25 sec	25 sec
Menge	25-30 ml	25-30 ml
Brühtemperatur	90 – 94° C	90 – 94° C

Reinigung und Pflege

Für den ungetrübten Espressogenuss ist es wichtig, die GILDA Dualboilermaschine täglich zu reinigen. Kaffee enthält Öle und Fette, die sich am Brühkopf ablagern.

Deshalb Dusche und Sieb aus dem Brühkopf entfernen, unter fliessend warmem Wasser waschen und den Brühkopf mit einem feuchten Lappen reinigen. Dusche und Sieb wieder einsetzen.

Das alles dauert bloss 1 Minute täglich.

