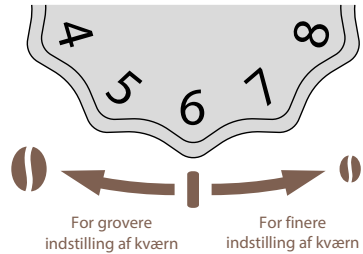


GASTROBACK®

DE OPTIMALE INDSTILLINGER FOR EN PERFEKT ESPRESSO

Indstilling af kværn

For en espresso skal parametrene for indstilling af kværn, mængde af kaffe og kontaktrykket (puden) være optimalt koordineret. Til en dobbelt espresso males 17-18 gram, jævnt fordelt i portafilteret og tampes. For en simpel espresso skal resultatet være 20-30 ml espresso på cirka 25 sekunder. For en dobbelt espresso skal resultatet være 50-60 ml på cirka 25 sekunder. Hvis resultatet endnu ikke er optimalt, skal der foretages efterjustering. Hvis espressoen kører for hurtigt, sættes kværnen finere. Hvis espressoen kører for langsomt, sættes kværnen grovere.



QR-Code scan
VIDEO



KORREKT TAMPEN



Synlig kværn mængde

Efter formalingsprocessen bør en lille top af kaffepulveret stikke op over kanten.



KORREKT TAMPEN

Det er VIGTIGT at lægge tampere lige på og at presse kaffepulveret jævnt ned. Resterne fra kanten af portafilteret fjernes.

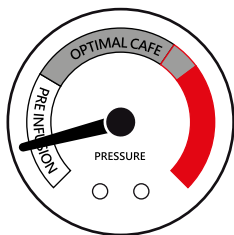


TIP!

Mærket skal flugte med kanten af portafilteret.

GASTROBACK®

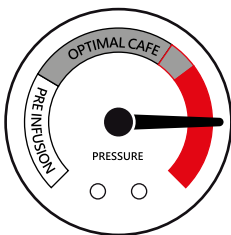
SÅDAN KAN DU GENKENDE
OM DIN ESPRESSO ER OPTIMALT EKSTRAHERET.



Underekstraheret



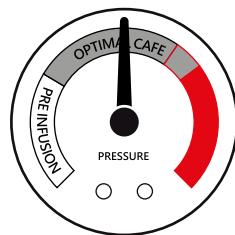
Viseren er i den nederste, hvide tredjedel af trykindikatoren. Trykket er for lavt under ekstraktionen, og vandet strømmer for hurtigt gennem kaffepulveret. Kaffen bliver vandig og intetsigende; en tilstrækkelig crema udvikles ikke. Mulige årsager: formalingsgraden er indstillet for groft, der er ikke nok kaffepulver i sigteindsatsen eller kaffepulveret er ikke presset fast nok.



Overekstraheret



Viseren er i den røde, øverste tredjedel af trykindikatoren. Ekstraktionstrykket var for højt, fordi vandet strømmede for langsomt gennem kaffepulveret. Espressoen bliver meget mørk og bitter; cremaen bliver plettet. Mulige årsager: Kaffepulveret er malet for fint, eller der er for meget kaffepulver i sigteindsatsen. Kaffepulveret kan være presset for hårdt.



Ideelt tryk



Ideelt tryk område: Under udtrækningen er markøren i det grå midterste område af trykdisplayet. Dette er det ideelle tryk til ekstraktion