Jak zrobić espresso

Plakat do baru lub kuchni · wydrukuj na A4 lub A3

18 g	36 g	25–32 s	93 °C
mielonej kawy	w filiżance · 1 : 2	ekstrakcja	woda

6 kroków

1. **Przepłucz** grupę i wytrzyj kolbę do sucha.
2. **Zmiel i zważ** 18 g kawy.
3. **Rozprowadź i ubij** równo, bez przekręcania.
4. **Załóż i uruchom** od razu, żeby kawa się nie przegrzała.
5. **Zatrzymaj przy 36 g** i sprawdź czas.
6. **Spróbuj i dopracuj** mieleniem.

Regulacja

Smakuje	Leci	Zrób tak
kwaśno, wodniście	szybko, poniżej 22 s	**miel drobniej**
gorzko, cierpko	wolno, powyżej 35 s	**miel grubiej**
pusto, wodniście	w czasie	**zwiększ uzysk o 2–4 g**
przypalone	w czasie	**zmniejsz uzysk lub obniż temperaturę**

Mleko spieniaj do **55–65 °C**. Dyszę po każdym spienianiu przetrzyj i przedmuchaj.