Jak na espresso

Plakát k baru nebo do kuchyně · vytiskněte na A4 nebo A3

18 g	36 g	25–32 s	93 °C
mleté kávy	v šálku · 1 : 2	extrakce	voda

6 kroků

1. **Propláchnout** skupinu a vytřít páku do sucha.
2. **Namlít a zvážit** 18 g kávy.
3. **Rozprostřít a utlačit** rovně, bez kroucení.
4. **Nasadit a spustit** hned, ať se káva nepřehřívá.
5. **Zastavit na 36 g** a zkontrolovat čas.
6. **Ochutnat a doladit** mletím.

Ladění

Chutná	Teče	Udělejte
kysele, řídce	rychle, pod 22 s	**melte jemněji**
hořce, svíravě	pomalu, přes 35 s	**melte hruběji**
prázdně, vodově	v čase	**prodlužte výtěžek o 2–4 g**
přepáleně	v čase	**zkraťte výtěžek nebo snižte teplotu**

Mléko napěňujte na **55–65 °C**. Trysku po každém napěnění otřete a odfoukněte.