# Ako na espresso

Plagát k baru alebo do kuchyne · vytlačte na A4 alebo A3

| 18 g | 36 g | 25–32 s | 93 °C |
|---|---|---|---|
| mletej kávy | v šálke · 1 : 2 | extrakcia | voda |

## 6 krokov

1. **Prepláchnuť** skupinu a vytrieť páku dosucha.
2. **Zomlieť a odvážiť** 18 g kávy.
3. **Rozprestrieť a utlačiť** rovno, bez krútenia.
4. **Nasadiť a spustiť** hneď, nech sa káva neprehrieva.
5. **Zastaviť na 36 g** a skontrolovať čas.
6. **Ochutnať a doladiť** mletím.

## Ladenie

| Chutí | Tečie | Urobte |
|---|---|---|
| kyslo, riedko | rýchlo, pod 22 s | **melťte jemnejšie** |
| horko, sťahujúco | pomaly, nad 35 s | **melťte hrubšie** |
| prázdno, vodovo | v čase | **predĺžte výťažok o 2–4 g** |
| prepálene | v čase | **skráťte výťažok alebo znížte teplotu** |

Mlieko napeňujte na **55–65 °C**. Trysku po každom napenení utrite a prefúknite.