

# Siebträgermaschine (klassisch)



## Brühzeit

24 - 28 sek

## Kaffeemenge

16g

## Wasser

48ml - 94C

## Kaffee zu Wasser Ratio

1:3

Tasse vorwärmen: Kaffee reagiert empfindlich auf Temperaturänderungen. Siebträger reinigen: Klopf den Kaffeesatz aus und reinige den Siebträger. Kaffee dosieren und mahlen: Lege den Siebträger auf die Waage und setze sie auf null. Mahle dann 16g +/- 0,2g Kaffee. Kaffee im Siebträger glattstreichen: Nimm am besten den Zeigefinger und streich ohne Druck über den Rand des Siebträgers. Tampen: Dahinter verbirgt sich das

Zusammendrücken des Kaffeepulvers im Siebträger. Übe mit dem Tamper gleichmäßig 15 - 20kg Druck auf den Siebträger aus. Wichtig ist, dass der Kaffee gleichmäßig gepresst wird. Flush: Bevor du den Siebträger einsetzt, sollte der Brühkopf gereinigt werden. Espresso beziehen: Hänge den Siebträger vorsichtig ein. Lege die Tassen auf die Waage und setze sie auf null. Beziehe jetzt Wasser, bis 48ml +/- 2ml in der Tasse sind. Kontrolliere die Durchlaufzeit.