

R  COLTE

COFFEE ROASTERY

Espresso Demleme Rehberi

- 1. Adım** Kahve ve demlenmiş sıvının dozunu ölçmek için bir terazi kullanın.
- 2. Adım** Kahveyi portafiltreye eşit şekilde dağıtarak düz bir yüzey oluşturun.
- 3. Adım** Kahve yatağını 10–15 kg'lık bir basınçla, mutlaka düz bir şekilde tamp edin. Burada d  zlyđ   sağlamak, basınçtan daha önemlidir.
- 4. Adım** Toplam içecek ağırlığını yaklaşık 27 saniyede elde etmek için öğütme boyutunu ayarlayın. Öđütme inceldikçe ekstraksiyon süresi uzar; farklı ayarlarla deneyerek en uygun süreyi bulun.
- 5. Adım** Dengeli bir tat profili için espressoyu hızlıca karıştırarak katmanları homojenleştirin. Afiyetle i  in.

Kahve Dozu	��ift espresso için 19 g
Demleme Verimi	38 g
Demleme S��resi	27 saniye
Öđütme Derecesi	çok ince (s��reye göre ayarlayın)
Filtre Sepeti	18 g veya 20 g VST Basket
Su Sıcaklığı	93��C
Su Basıncı	7 bar
Su Kalitesi	< 50 ppm CaCO�� ₃