

ESPRESSO

För många en snabb, besk och tuff kick på morgonen. För andra en känslig produkt med fina, friska smaker. En bryggmetod som öppnar en värld av smaker, tävlingar och tekniker. Vi älskar och brinner för den perfekta espresson.



REN MASKIN

En ren espressostation är fullt nödvändigt när vi ska brygga espresso, vi lämnar alltid espressomaskinen i samma skick som när vi började vår bryggning.

SKÖLJ GRUPPHUVUDET

Skölj ur grupphuvudet på espressomaskinen genom att trycka och låta vattnet flöda i 1-2 s. Detta spolar bort det kaffe som fastnat från föregående bryggning.

SLÅ UT KAFFEPUCKEN

Vi låter alltid kaffepucken sitta kvar i brygghandtaget. Anledningen till detta är att handtaget alltid ska vara varmt samt att de gummi-packningar som sitter uppe i brygg huvudet inte ska torka lika snabbt. Slå ut kaffepucken och torka ur handtaget med en handduk.

MAL ESPRESSOKAFFET

Mal alltid ditt espressokaffe precis innan bryggning. Se till att ha full kontroll på hur många gram kaffe du ska brygga ditt kaffe med. Gärna med hjälp av timerfunktionen på kvarnen eller med hjälp av en våg. Vi rekommenderar 20 g kaffe för en dubbel espresso.

TAMPA

Tryck försiktigt med tampern. Ett rakt och jämt tryck, ca 15 kg.

SÄTT HANDTAGET I MASKINEN

Sätt handtaget i espressomaskinen och sätt igång vattnet på en gång. Om brygghandtaget med kaffe sitter i maskinen utan att bryggas så kan kaffet lätt brännas vid, då grupphuvudet ofta är väldigt varmt.

BRYGG ESPRESSON

Med 20 g kaffe ska espresson rinna klart på 25 s från att man trycker på knappen. Vill man vara noga kan man använda en våg för att väga mängden kaffe som bryggs. För en dubbel espresso ska det vara ca 35 g ut i koppen.

NJUT!