

Siebträger



SETUP

Maschine: ACS Vostok, Coffee Space Ed.

Siebträger: 2er

Tamper: Flash Coffee Tamper

Wasser: 92 °C, 20 ppm

Mühle: Niche Zero

Röstung: Somaho Espresso Light Roast

REZEPT FÜR SOMAHO ESPRESSO LIGHT ROAST

Mahlgut: 24g

Mahlgrad: 19

Tassenfüllmenge: 50g (1:2)

Extraktion: 5" Blooming, 35" Extraktion

PROFIL

Extrem süß mit prickelnder, gut integrierter Säure. Langer, karamelliger Abgang und Noten von Kirschen, Rhabarber und Haselnuss.

ZUBEHÖR

- Siebträgermaschine
- Kaffeemühle
- Waage
- Tamper

KAFFEEALTER

Wie Wein hat auch Kaffee seine Trinkreife. Die meisten Kaffees sind direkt nach dem Rösten unangenehm zu trinken. Durch den Röstprozess wird CO₂ freigesetzt, welches den Kaffee sauer und flach schmecken lässt. Ist der Kaffee hingegen zu alt, sind all seine Facetten verflogen. Der beste Zeitpunkt für den Genuss liegt meist zwischen zwei Wochen und drei Monaten nach dem Röstdatum.

WASSER

Das Wasser macht den absoluten Löwenanteil des Kaffees aus, daher sollte es mit Bedacht gewählt werden. Gutes Wasser ist allerdings nicht nur für den guten Geschmack essenziell, sondern auch für die Langlebigkeit der Maschine.

Was macht gutes Wasser aus?

Die Mineralien im Wasser fördern die Extraktion und neutralisieren Säuren. Was sich im ersten Moment als gut anhört, resultiert schnell in einem flachen, bitteren Kaffee. Für Klarheit, Süsse und eine kalkarme Maschine empfehle ich Wasser im Bereich von 20 ppm – 90 ppm. Wie hart euer Leitungswasser ist, kann man einfach mittels einem TDS-Messgerät messen. Hat man leicht erhöhte Werte, kann ein Brita-Tischfilter helfen. Bei Wasser über 150 ppm empfehle ich destilliertes Wasser mit Leitungswasser zu vermengen, bis der gewünschte Wert erreicht wird, oder mit Volvic zu arbeiten.

KAFFEEMENGE

Optimale Pulvermenge: Diese ist abhängig vom Sieb, Röstgrad und Kaffeesorte.

Zu viel Kaffee im Siebträger:

Der Puck wird beim Einspannen zerstört. Dadurch kommt es zu „Channeling“ (Wasser geht den Weg des geringsten Widerstands, fließt durch Risse im Puck und extrahiert den Kaffee ungleichmässig, was einen flachen und bitteren Kaffee zur Folge hat).

Zu wenig Kaffee im Siebträger:

Der Duschkopf bietet keinen Widerstand bei der Extraktion. Das Wasser verwirbelt die Puck-Oberfläche, was ebenfalls zu Channeling führt.



Ermittlung der optimalen Kaffeemenge:

- Mahlgut abwägen und tampen.
- Siebträger in die Maschine einspannen, ohne zu extrahieren. Siebträger entnehmen und kontrollieren, ob die Oberfläche des Pucks beim Einspannen zerstört wurde.
 - > Ist dies der Fall, den Vorgang mit weniger Pulver wiederholen.
 - > Ist die Oberfläche intakt, Extraktion starten.
- Nach der Extraktion sollte der Puck kein Wasser mehr aufweisen und einen leichten Abdruck des Duschsiebes und der Schraube (falls vorhanden) zeigen.
 - > Ist kein Abdruck sichtbar und die Oberfläche wurde vom Wasser verwirbelt, den Vorgang mit mehr Pulver wiederholen.

KONSISTENZ

- Alle Faktoren wie Wasser, Temperatur, Mahlgrad, Pulvermenge, Anpressdruck, Extraktionsmenge und -zeit sollten beim Einstellen konstant gehalten werden.
- Es sollte nie mehr als ein Parameter pro Extraktion geändert werden, um den Effekt der Einstellung beobachten zu können.
 - > Werden mehrere Faktoren gleichzeitig verändert, lässt sich der Einfluss einzelner Faktoren nicht mehr bestimmen.

TAMPEN

Beim Somaho Espresso Light Roast habe ich beste Ergebnisse mit einem **starken Andruck von 15 kg** erzielt. Dies förderte die Süsse massgeblich und führte zu einem ausgewogenen Espresso. Für einen flachen und gleichbleibenden Anpressdruck empfehle ich den Flash Coffee Tamper.

EINSTELLEN

Ist der Kaffee zu stark:

Ratio verändern > Mehr Kaffee in die Tasse extrahieren.

Ist der Kaffee zu wässrig:

Ratio verändern > Weniger Kaffee in die Tasse extrahieren.

Schmeckt der Kaffee verbrannt:

Wassertemperatur verringern oder Kaffeemaschine reinigen.

Schmeckt der Kaffee zu sauer:

Feiner mahlen = längere Extraktionszeit oder Wassertemperatur erhöhen.

Ist der Kaffee zu bitter:

Gröber mahlen = kürzere Extraktionszeit oder Kaffeemaschine reinigen.

REINIGUNG

Der Kaffee hinterlässt eine ölige Schicht auf der Maschine, welche mit der Zeit ranzig wird. Reinigt man die Maschine einschliesslich Duschkopf und Mühle nicht regelmässig mit phosphorfriem Kaffeemaschinenreiniger, kann dies zu einer unangenehmen Bitterkeit führen. Da hilft dann auch die beste Einstellung nicht.

AUTOR: NICOLAS SCHÄPPI

- Vizemeister Brewers Cup
- In den USA im Jahr 2012 zum ersten Mal mit Specialty Coffee in Berührung gekommen
- Baute mit Milo Kamil das Coffee Lab auf
- Arbeitete bei Cimballi Schweiz als Qualitätsmanager
- Geschäftsführer bei Coffee Space

