

## De weg naar een lekker kopje koffie

26% van koffiebonen is oplosbaar in water, hierin zitten de smaak en kleurstoffen, maar ook een deel cafeïne. Door een compacte koek/puck van gemalen koffie samen te persen in een filterbakje en er vervolgens met hoge druk (gedurende zo'n 25 seconden) heet water door te drukken verkrijgt je een espressokoffie met een laagje crema. Deze crema moet compact zijn en minimaal 2 minuten standhouden. Maar het allerbelangrijkste is dat de koffie lekker smaakt en geen ondeboelde bijsmaken heeft.

## En dit is de methode om dat te realiseren:

### Maak de espressomachine elke dag schoon

Reinig de 'douche' en o-ring met borsteltje.

Gebruik hiervoor bijvoorbeeld een tandenborstel.

Schuur de filterdrager schoon met een schuursponsje.

Spoel de 'groep' met de blindfilter en wat poeder 10 keer (op druk laten komen en uitzetten en dit 10x herhalen). Spoel de groep daarna 5 keer na en laat even doorlopen.

De dag erna het eerst gezette kopje weggoeien.



Afb.: schone groep met douche en daaromheen de rubberen o-ring



Afb.: vuile en schone filterdrager en filterbakje



Afb.: filterdrager met blindfilterbakje met mespunt reinigingspoeder

### Elke zetbeurt filterbakje schoonspoelen

Nadat de koffie gezet is kun je de oude 'koffiepuck' erin laten tot er weer koffie wordt gevraagd. Gooi de puck dan in de drabbak en spoel het filterbakje schoon.

Droog het filterbakje met een doek en maal er verse koffie in.



Afb.: filterbakje schoonspelen voor gebruik



### Gebruik het juiste aantal gram koffie

Per kopje koffie gebruik je  $\pm 8$  gram koffie, dus 16 gram voor een dubbele koffie.

Gebruik, wanneer je een enkele koffie zet, een beetje meer koffie om wat extra weerstand te bieden.

Proef de koffie of je tevreden bent met resultaat.

Hoe er rekening mee, dat wanneer je de maalschijven van de molen verstelt, dit betekent dat het aantal gram ook kan (zal) veranderen.



Afb.: indicatie voor een filterbakje met 16gram koffie



### Juiste maling gebruiken ( $\pm 25$ seconden doorlooptijd)

Om de juiste maling te bepalen werken we naar een extractie toe van  $\pm 25$  seconden

Hiervoor wegen we 16 gram gemalen koffie af in een weegschaaltje en gebruiken we een secondewijzer om te tellen hoe lang de extractie (van het moment het indrukken van het knopje tot en met het uitzetten ervan) duurt. Komt dit overeen met ongeveer 25 seconden, dan is de maling goed. Proef of de koffie nu op smaak is.

Als je de juiste maling te pakken hebt, dan zorg je ervoor dat de molen het juiste aantal gram maalt. Hiervoor kun de ingestelde tijd per portie aanpassen.

Als de extractie te snel is, d.w.z. onder de  $\pm 22$  seconden dan moet je de molen een tikje fijner draaien. Als de extractie te lang duurt, d.w.z. boven de  $\pm 30$  sec. dan moet je de molen wat grover instellen. N.b. doe dit in kleine stapjes. Het is mijn ervaring dat dit een continue proces van fine-tuning is!

Blanche Dael - 1878



Stel hierna weer de timer zo in dat de molen het juiste aantal gram maalt.

### Goed recht aantampen

Klopt de maling en het gewicht, dan is het voor een evenwichtige extractie van belang dat de koffiepuck evenredig in het filterbakje wordt gedrukt. Zorg er in eerste instantie voor dat de koffie na het malen losjes verdeeld wordt in het bakje en gebruik daarna je vingers om af te tasten of de tamper goed recht op de koffie staat. Hierbij voel je tegelijk de rand van de tamper en de rand van het filterbakje. Zo merk je of je recht 'tampt'. Oefen daarbij een kracht uit van zo'n 15-20kilo.



Afb.: recht aangetampte koffiepuck,  
tevens indicatie voor 16gram koffie

### Direct zetten in schoon, voorverwarmd porselein.

Voordat je de filterdrager in de machine drukt, verwijder je eerst nog het koffiempoeder op de rand en spoelt kort de groep nog even door. Daarna zet je onmiddellijk de koffie in voorverwarmde, schone koppen.



Afb.: voor het zetten, de groep even  
kort spoelen voor vers en heet water



### Ten slotte

Proef de koffie regelmatig zelf. Herken je zuivere smaken van de koffie? De heerlijke geur, de finesses van fruitigheid, het zachte mondgevoel en de prettige nasmaak..?

**Succes!**