



Copyright Kaffemaskinen 2007

## Göra en espresso.

Mycket kort kan man säga att en espresso är ca 3 cl kaffe bryggt med varmt vatten under högt tryck i ca 25 sekunder. När alla parametrar är korrekta rinner espresson trögt i tunna strålar (man brukar säga mussvansar) och bildar på 25 sekunder 3 cl perfekt espresso med rik crema.

Dessa parametrar följer här nedan. Kom ihåg att tänka i termer av motstånd och bryggtid, de 25 (+/- 4) sekunderna och de 3 centilitrarna. Ändras en av de följande parametrarna påverkas de andra och resultatet i koppen.

**-Färskt kaffe** (helst nymalet) Gammalt kaffe torkar, aromerna dunstar och motståndet vid brygning försvinner. Det smakar tunt och ”dammigt”.

**-Rätt mängd kaffe** För lite kaffe i filtret leder till underextrahering p.g.a. för lite motstånd vid brygning. Kan avhjälpas med finare malningsgrad men kanske är det onödigt att krångla till det så här i början?

Har du för mycket kaffe i filtret går det inte att vrida fast det på bryggruppen.

I de flesta fall brukar man överdosera, vilket betyder att man fyller filtret med lite råge, stryker av rågen och tampar. På så vis får man en något större mängd espresso än om man följer kutymen med exakt 7/14 gram.

**-Rätt malningsgrad** (i förhållande till kaffemängden) Som sagt, mindre mängd kaffe vill ha finare malningsgrad, och större mängd vill ha grövre. Olika kaffesorter kräver olika malningsgrad. Ju mer robusta desto finare malning, oftast.

**-Korrekt tampingteknik** Tampingen har till uppgift att packa ihop kaffet och jämna till ytan så att vattnet inte väljer någon genväg genom kaffet där det har kortaste och lättaste vägen. Det fenomenet kallas förresten channeling (blir små kanaler) och påträffas oftast utmed kanterna på bryggsilen, där man kanske inte alltid är så noggrann. Generellt kan man säga att trycket som ska till vid tamping ligger mellan 10 och 20 kilo, också det beroende på kaffets mängd, malningsgrad och allmänna karaktär.

**-Värme!** Alla delar vattnet/kaffet passerar måste vara ordentligt varma, annars underextraheras kaffet! Man ska inte lura sig att allt är färdigt bara för att lampan på maskinen signalerar att den är färdiguppvärmd. Värmen måste sprida sig ut i bryggbandet. Detta kan man stressa fram genom att innan brygning pumpa igenom lite varmt vatten, gärna ett par gånger under en halvminut. Detta inbegriper förvärmd kopp. En espresso kan **aldrig** hålla bra temperatur om den hamnar i en kall/ljummen kopp!

## Lite om extrahering.

Kaffet ska alltså rinna långsamt, med så tunna strålar man kan åstadkomma utan att det börjar droppa. Flödar kaffet för fort underextraheras kaffet, blir ljust och syrligt. Creman blir tunn och gulaktig.

Rinner kaffet för långsamt, eller i värsta fall droppar, blir det överextraherat och mörkbrunt, smakar beskt och obehagligt. Creman ska ha en behagligt gyllenbrun färg och ska täcka kaffet helt och hållet. Prova med socker, se om det ligger kvar en stund innan det glider ner i koppen.