SELBST GETESTET Startwerte an der eigenen Gaggia Classic Evo Pro E24 · Regeln für jede Maschine

siebklar

Dialing-in-Spickzettel

Espresso einstellen, ohne zu raten: immer nur eine Sache auf einmal ändern.

DEIN STARTPUNKT

1 : 2	z. B. 18 g → 36 g	25–30 s
Kaffeemehl : Espresso	so mache ich es	Bezugszeit

Kleines Sieb (Single)? Dann z. B. 9 g → 18 g. Das ist ein Startpunkt, keine Garantie: Bohne, Röstung und Mühle verändern die Werte.

SCHMECKT ER NICHT? SO STEUERST DU NACH

GESCHMACK	WAS PASSIERT	ZUERST DREHEN	REICHT DAS NICHT?
Sauer, spitz, dünn	Zu wenig herausgelöst. Läuft meist schneller als 25 s.	**Mahlgrad feiner**	Mehr Ausbeute: 18 g → 40 g statt 36 g
Bitter, trocken, kratzig	Zu viel herausgelöst. Läuft meist länger als 30 s.	**Mahlgrad gröber**	Weniger Ausbeute: 18 g → 32 g statt 36 g

Die Mahlgrad-Richtung gilt für jede Mühle, die Rasten hängen von deiner Mühle ab. Kannst du die Temperatur einstellen (PID), ist sie der letzte Hebel: sauer → wärmer, bitter → kühler, in kleinen Schritten.

FAUSTREGEL

Eine Änderung auf einmal. Erst den Mahlgrad, dann die Ausbeute, ganz zuletzt die Temperatur. Nach jeder Änderung einen Shot ziehen und schmecken.

SO GEHST DU VOR

01 Mahlen und einspannen
Dosis abwiegen, gleichmäßig verteilen und tampen, einspannen.

02 Ziehen und wiegen
Waage unter die Tasse, Timer mit dem Bezug starten. Ziel: 1 : 2 in 25–30 s.

03 Schmecken und notieren
Eine Sache ändern, nächster Shot, unten eintragen.

DEINE SHOTS

NR.	BOHNE	MAHLGRAD	G REIN	G RAUS	SEKUNDEN	GESCHMACK
1						
2						
3						
4						
5						
6						
7						
8						