SELBST GETESTET Gaggia Classic Evo Pro E24 · seit 03/2026

siebklar

Dialing-in-Spickzettel

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

DEIN STARTPUNKT

18 g	~36 g	25–30 s
Kaffeemehl	Espresso in der Tasse	Bezugszeit

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	GAGGIA-TRICK (TEMPERATUR)
Sauer, spitz, dünn	Zu wenig herausgelöst. Läuft meist schneller als 25 s.	**Mahlgrad feiner**	Direkt bei „Licht an“ starten.
Bitter, trocken, kratzig	Zu viel herausgelöst. Läuft meist länger als 30 s.	**Mahlgrad gröber**	20–30 s nach „Licht an“ warten.

Die Mahlgrad-Richtung gilt für jede Mühle (die Rasten hängen von deiner Mühle ab). Der Temperatur-Trick gilt nur für die Gaggia ohne PID.

> FAUSTREGEL
>
> Eine Änderung auf einmal. Erst den Mahlgrad anpassen, dann den nächsten Shot probieren. Ändert sich der Geschmack nicht, fass erst dann die Temperatur an.

SO GEHST DU VOR

01 **Mahlen und einspannen**
18 g Bohnen mahlen, gleichmäßig tampen, einspannen.

02 **Ziehen und wiegen**
Waage unter die Tasse. Ziel: ~36 g in 25–30 s.

03 **Schmecken und notieren**
Eine Sache ändern, nächster Shot, wieder notieren.

DEINE SHOTS

NR.	MAHLGRAD	G REIN	G RAUS	SEKUNDEN	GESCHMACK
1					
2					
3					
4					