SPICKZETTEL

Sage Bambino Plus

Kompakt, 54-mm-Siebträger, automatische Dampflanze, ohne eingebaute Mühle

siebklar

RECHERCHIERT Nicht selbst getestet. Aus Foren und Nutzerberichten, in eigenen Worten.

STARTPUNKTE AUS BERICHTEN

16–17 g PULVER

ca. 1:2 VERHÄLTNIS

Ein Nutzer nennt 17 g als Sweetspot, ein anderer arbeitet mit 16 g. Keine getesteten Werte.

01 Aufwärmen

3× LEERBEZUG

eingespannt SIEBTRÄGER

Die Maschine startet laut Nutzern mit Dampf und sehr heißem Wasser und stabilisiert sich dann. Ein Nutzer zieht drei Leerbezüge mit eingespanntem Siebträger.

02 Weniger Pulver als in 58-mm-Rezepten

16–17 g STATT 18–20 G

Der 54-mm-Siebträger hat weniger Fläche. Zu viel Mehl führt laut Nutzern zu unterextrahierten, säuerlichen Shots.

03 Mahlgrad finden

nur Richtung FREMDE STUFEN

Bei einem Nutzer lief es mit empfohlenen Stufen 10 bis 14 wie Wasser, erst Stufe 4 passte. Gelagerte Bohnen brauchen laut Forennutzern feiner als frische.

04 Bezug

ca. 1:2 VERHÄLTNIS

Einwand SIEB

Zum sauberen Einstellen ein Einwandsieb statt Drucksieb nutzen. Nur eine Variable auf einmal ändern, zum Beispiel Mahlgrad oder Tampdruck.

05 Immer noch sauer?

Dosis PRÜFEN

Bohne RÖSTUNG + ALTER

Dosis zu hoch, Bohne zu hell oder zu alt. Foren nennen dunklere italienische Röstungen als ausgeglichener. Probiere die Aufwärmroutine, bevor du Hardware verdächtigst.

FAUSTREGEL

Weniger Kaffeemehl als in 58-mm-Rezepten. Zu viel Mehl im kleinen Sieb macht den Shot sauer.