SPICKZETTEL

Sage Barista Pro

Mühle mit 30 Stufen, ThermoJet, PID, Vorinfusion, 54-mm-Siebträger

siebklar

RECHERCHIERT Nicht selbst getestet. Aus Herstellerangaben, Röster-Ratgebern und Foren, in eigenen Worten.

STARTPUNKTE AUS BERICHTEN

- **Stufe 15** VON 30 (SAGE)
- **ca. 19 g** PULVER (RÖSTER)
- **25–30 s** BEZUGSZEIT

Startempfehlung des Herstellers und Routine eines Rösters für das Einwandsieb.

01 Aufwärmen

- **ein paar** WASSERBEZÜGE

Ein paar Wasserbezüge laufen lassen, damit die Maschine warm wird.

02 Abwägen und mahlen

- **ca. 19 g** PULVER
- **rütteln** IN DER AUFNAHME

Siebträger noch in der Mühlenaufnahme leicht rütteln, damit sich das Mehl setzt und weniger kleckert.

03 Bezug und Zeit

- **25–30 s** ZIEL

Zeit stoppen und Ergebnis notieren.

04 Korrigieren

- **unter 25 s** KLEINERE ZAHL
- **über 30 s** GRÖSSERE ZAHL

Pro Versuch nur eine Stufe ändern, dann wiederholen.

05 Zu sauer?

- **Röstung** PRÜFEN

Ein Nutzer vermutet bei säurebetontem Ergebnis eine helle Röstung. Mit dunkleren italienischen Mischungen bekam er ausgewogene Shots.

FAUSTREGEL

Start bei Stufe 15. Unter 25 Sekunden feiner (kleinere Zahl), über 30 Sekunden gröber (größere Zahl).