DE ULTIEME HANDLEIDING VOOR HET ZETTEN VAN KOFFIE MET EEN HALFAUTOMAAT

VOOR ELKE BEGINNENDE EN GEVORDERDE THUISBARISTA

OPGESTELD DOOR

BARISTA-ESSENTIALS

http://barista-essentials.nl
info@barista-essentials.nl

INLEIDING

Je hebt een bonenmaler gekocht, een espressomachine, of wellicht een combinatie van beide (zoals een Sage of Solis). Vervolgens zie je een hoop knopjes en schuifjes voor het afstellen van je bonenmaler en het instellen van je espressomachine. Zo veel mogelijkheden, maar hoe kom jij tot de basis voor een lekkere espresso, americano, cappuccino of latte macchiato?

Bovenstaand is een situatie die ik vaak tegenkom en waar ik mijzelf in herken van de afgelopen jaren. Door alle informatie op internet zie je vaak door de bomen het bos niet meer. Inmiddels heb ik al tientallen thuisbarista's geholpen om de juiste afstelling van hun espressomachine en bonenmaler te vinden. In deze blog wil ik jou hetzelfde leren, zodat je morgenochtend een heerlijk bakje koffie kan zetten.

Let erop dat een espressomachine instellen best even kan duren en dat er behoorlijk wat bonen doorheen gaan. Hier hoef je niet van te schrikken. Ik heb zelf wel eens 400 gram bonen nodig gehad om de juist afstelling te vinden. Het is het waard, geloof me.

1. BENODIGDHEDEN

Voordat we de espressomachine en bonenmaler instellen gaan we even terug naar de basis. Waarschijnlijk heb je al een aantal barista tools in huis, maar zijn dit wel de goede? Hieronder heb ik op een rijtje gezet welke tools ik adviseer te gebruiken voor het instellen van je epsressomachine en het zetten van lekkere koffie.

1.1 Vereiste tools die je écht nodig hebt om een espresso te zetten

- **Vers gebrande bonen**. Bij voorkeur minder dan 2 maanden geleden gebrand.
- **Espressomachine** voor het zetten van je espresso (uiteraard)
- **Bonenmaler** om jouw bonen te vermorzelen
- **18 gram filterbakje** of **twee kops filterbakje** (sage gebruikers)
- **Uitklopbak** of **uitkloplade** om gebruikte koffiedik in uit te kloppen
- **Tamper** voor het aandrukken van de koffie
- **Tampermat** zodat je aanrecht niet beschadigd raakt
- **Barista weegschaal** om gemalen koffie vóór het zetten te wegen en vloeibare koffie erna
- **Onderhoudsmiddelen**
    - Zetgroep borstel voor het reinigen van je zetgroep
    - Barista doekje om je keuken netjes te houden
    - Waterfilter om kalkaanslag te voorkomen
    - Blindfilter en reinigingsmiddel om wekelijks en maandelijks te blindfilteren

1.2. Optioneel om je espresso nóg lekkerder te laten smaken

- **Koffie verdeler** om koffie gemakkelijk egaal te verdelen
- **Doseerring** om minder koffie te verspillen in je keuken
- **Melkkannetje** om melk op te schuimen
- **Espresso shotglas** die over het algemeen lager is dan een kopje en gemakkelijker tussen de weegschaal en de filterdrager past

2. DE BASIS VOORDAT WE BEGINNEN

2.1 Alle soorten koffie beginnen bij de espresso

In deze blog leer ik jou hoe jij je espressomachine en bonenmaler afstelt voor het zetten van een heerlijke dubbele espresso. Maar waarom een dubbele espresso als jij andere soorten koffie lekkerder vindt? Nou, een espresso is de basis van elke soort koffie, kijk maar:

- Cappuccino: Enkele espresso met opschuimde melk
- Americano: Enkele espresso met heet water erbij gegoten
- Latte macchiato: Opgeschuimde melk in een groot glas waar vervolgens een espresso bij wordt gegoten
- Flat white: Dubbele espresso met opschuimde melk

Conclusie: zet je een goede espresso, dan krijg je een heerlijke cappuccino en latte macchiato!

2.2 Zet altijd een dubbele espresso

En waarom een dubbele espresso als jij gewoon één kopje koffie wil? Dit heeft ermee te maken dat bij een dubbele espresso de verhoudingen aan koffie die erin gaat én eruit gaat kloppen. Je werkt namelijk altijd met een 18 gram filterbakje (of een twee kops filterbakje)

Zelf gooi ik dus wel eens een enkele espresso weg als ik niet te veel cafeïne naar binnen wil krijgen. Zonde zou je denken, maar het is niet zo dat je bij een enkele espresso 2x zo weinig koffie nodig hebt. Qua koffie die erin gaat scheelt het niet zo heel erg veel. En mocht je de overgebleven espresso niet willen weggooien kun je altijd natuurlijk even bij je buurman, huisgenoot of echtgenoot aankloppen of zij ook een bakje koffie willen. Ik heb zo heel wat vrienden gemaakt kan ik je vertellen!

2.3 Werk met een koffie recept

Je zou het misschien niet denken, maar elke koffieboon heeft zijn eigen recept (ook wel zetadvies genoemd) waarmee de smaken het beste tot zijn recht komen! Met dit recept gaan wij in de volgende hoofdstukken aan de slag, dus het is belangrijk om dit te weten. Ons zetadvies wordt op de verpakking vermeld, maar is ook te vinden op de volgende pagina.

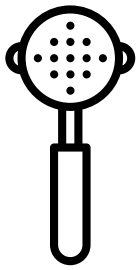
Een zetadvies kun je herkennen aan het aantal gram in, de doorlooptijd en gram uit

18,5 gram

25-30 sec

41 gram

Hierbij een korte toelichting wat de waarden betekenen en hoe dit van invloed is op de smaak van jouw espresso:



- **Gram koffie in de filterdrager**. Dit is het aantal gram gemalen koffie die in je filterdrager gaat en varieert vaak van 18 gram t/m 20 gram. Het aantal gram in de filterdrager is vooral verantwoordelijk voor de **mildheid of sterkte** van je espresso.

- **De doorlooptijd.** Dit is de tijd (in seconden) die het duurt om het aantal gram koffie uit de filterdrager te krijgen. De doorlooptijd bepaald de verhouding tussen **zuren en bitters** in jouw koffie. Hoe korter de doorlooptijd, hoe zuurder je koffie. Hoe langer de doorlooptijd, hoe bitterder de koffie wordt.
  Leuke tip: Zet je koffie maar eens na 10 seconden al op stop proef hoe het smaakt!

- **Gram koffie in je kopje.** Dit is het aantal gram vloeibare koffie dat uiteindelijk in jouw kopje terecht komt. Het aantal gram koffie uit is net zoals de gram in verantwoordelijkheid voor de **mildheid of sterkte** van je espresso

3. BONENMALEN

Tijd om aan de slag te gaan! Zet je laptop of mobiel naast je espressomachine en ik neem je mee in de volledige routine op weg naar hemelse koffie. Allereerst gaan we zorgen dat jij 19 gram gemalen koffie in je filterdrager krijgt

Stap 1: Zet de weegschaal aan.

Stap 2: Leg je filterdrager (eventueel met doseerring) er schuin op en druk op “tare” zodat het aantal grammen op 0 komt te staan.

Stap 3: Maal de bonen in je bonenmaler en laat de gemalen koffie in je filterdrager.

Stap 4: Leg tussendoor je filterdrager op de weegschaal, totdat er een totaal van 19 gram koffie in jouw filterdrager zit.

4. VERDELEN EN TAMPEN

De volgende stap is om de gemalen koffie in jou filterdrager te verdelen en te tampen:

Stap 5: Leg de filterdrager op de tampermat.

Stap 6: Verdeel de koffie in je filtdrager. Dit kan met je hand, maar wil je het écht professioneel aanpakken gebruik je hier voor de koffie verdeler.

Stap 7: Stamp de koffie aan met je tamper om er een compacte “puck” van te maken. Hiervoor hoef je niet met je volledige gewicht erop te gaan hangen, maar je hoeft ook niet te voorzichtig te doen.

5. ESPRESSO ZETTEN

Het is tijd om de espresso te zetten! Het kan zijn dat je nu een hele slappe of hele sterke bak koffie krijgt. Dit is niet erg, want in de volgende stap “maalgraad afstellen” gaan wij met de waarden aan de slag om voor jou de juiste afstelling te vinden.

Stap 8: Plaats je filterdrager in je espressomachine en zorg dat deze goed “gelockt” zit.

Stap 9: Pak de barista weegschaal en leg deze op de tray van je espressomachine. Zet hier vervolgens een kopje op of twee espresso shotglaasjes.

Stap 10: Druk op “tare” zodat alle waarden van de weegschaal op 0 staan.

Stap 11: Start de machine en druk tegelijkertijd op “start” op de weegschaal zodat de timer gaat lopen.

Stap 12: Laat de koffie doorstromen totdat er in totaal 40 gram koffie in je kopje zit. Stop dan direct jouw machine én de timer op de weegschaal. Noteer het aantal seconden dat nu op de timer staat.

6. BONENMALER AFSTELLEN

Op basis van de waarden in stap 11 kunnen wij vervolgens jouw bonemaler afstellen. De regels zijn als volgt:

Stap 13: Duurde het **langer dan 27 seconden** totdat er **40 gram koffie** in jouw kopje is beland? Of komt er überhaupt nauwelijks water uit de filterdrager? Dit betekent dat het water te moeilijk door de koffie heen heeft kunnen lopen. De koffie is nu over geëxtraheerd en heeft waarschijnlijk een hele bittere smaak. Stel nu jouw bonenmaler zo in dat de koffie grover gemalen wordt. Doorloop nu weer alle stappen vanaf stap 1.

Stap 14: Duurde het **korter dan 23 seconden** totdat er **40 gram koffie** in jouw kopje is beland? Dit betekend dat het water te makkelijk door de koffie heen is gelopen. De koffie is nu (met een duur woord) onder geëxtraheerd en geeft waarschijnlijk een zure smaak. Stel nu jouw bonenmaler zo in dat de koffie fijner gemalen wordt. Doorloop nu weer alle stappen vanaf stap 1.

Stap 15: Is het gelukt en heb jij 40 gram espresso weten te krijgen uit 19 gram koffie in een doorlooptijd van ongeveer 25 seconden? Gefeliciteerd! Je hebt nu de basis te pakken voor een lekkere koffie en hij smaakt waarschijnlijk beter dan voorheen.

Stap 16: Snel! Je espresso's worden koud! Het is nu tijd om de melk op te schuimen om jouw espresso's om te toveren tot een heerlijke cappuccino, flat white of latte macchiato. Of je drinkt ze puur natuurlijk om de smaken van je koffie écht te proeven.

7. SCHOONMAKEN

Stop! We zijn nog niet klaar! Je hebt dan wel een lekkere espresso gedronken, maar het schoonhouden van je espressomachine is net zo belangrijk. Volg hiervoor de volgende stappen:

Stap 17: Neem je filterdrager uit de espressomachine en klop de natte koffiedrab af in je uitklopbak.

Stap 18: Maak de filterdrager van binnen schoon met een barista doekje.

Stap 19: Laat een beetje water door je zetgroep lopen, zodat koffieresten van de zetgroep worden weggespoeld.

Stap 20: Ga met een zetgroep borstel langs de randen van de zetgroep om overige koffieresten te verwijderen.

8. SMAAK VERFIJNEN

Ben jij een echte fijnproever en ga jij de zoektocht voortzetten om de échte aroma's van jouw koffieboon te ontdekken? Dan heb je nu de basis in huis om door te pakken. De grammen waar wij mee hebben gewerkt zijn standaardwaarden die wij hebben bepaald voor onze specifieke koffieboon en waarop wij onze koffie lekker vinden smaken.

Nu heeft iedereen natuurlijk een andere voorkeur qua smaak en jij kunt vanaf nu met de waarden gaan experimenteren. Kort gezegd komt het op het volgende neer:

- **Kortere doorlooptijd:** frisse, citrus, bloesem tonen worden meer geaccentueerd
- **Langere doorlooptijd**: aardse, chocolade, caramel tonen worden meer geaccentueerd
- **Meer koffie in de filterdrager:** De espresso wordt krachtiger en voller van smaak
- **Minder koffie in de filterdrager:** De espresso wordt milder en zachter van smaak

Hulp nodig? Neem gerust contact met ons op via info@barista-essentials.nl en wij helpen je graag verder. Proost!