

THUISBARISTA HANDLEIDING

Zo zet je de perfecte espresso



BARISTA
ESSENTIALS

Inhoudsopgave

01	Inleiding	3
02	Essentiële tools	4
03	Het basis espresso recept	6
04	Zo maak je de perfecte espresso	8
	04.1 Koffiebonen malen	8
	04.2 Verdelen en tappen	9
	04.3 Espresso zetten	10
	04.4 Koffiebonenmolen afstellen	11
05	Extra tools voor consistentie	12
06	Schoonmaak	14
07	Contact	15

01 Inleiding

Er gaat niks boven een heerlijke huisgemaakte espresso. Daarom sta jij nu achter je nieuwe espressomachine en koffiebonenmolen. Maar na het zetten van je eerste espresso, is het niet helemaal zoals je had verwacht. De espresso smaakt extreem zuur of bitter en je hebt geen idee waar dit aan ligt. Op verschillende websites vind je tips voor het zetten van een espresso, maar elke website zegt weer iets anders. Hoe zet je nou een goede espresso?

Bij het zetten van een goede espresso komt meer kijken dan alleen een goede espressomachine en een koffiebonenmolen. Je zult in het proces vast tegen een aantal dingen aanlopen. Bijvoorbeeld wanneer je eindelijk de gemalen koffie netjes in het filterbakje hebt gekregen, maar de espresso alle kanten op spettert. Of als alles goed lijkt te gaan totdat je in het kopje kijkt naar een veel te lichte espresso.

Onze barista handleiding gaat je helpen om dit soort problemen op te lossen. We leggen je stapsgewijs uit hoe je een goede espresso zet, zodat je als thuisbarista een vliegende start maakt. Daarnaast volgen er nog een aantal tips en tricks om het proces van espresso zetten te finetunen. Na het doorlopen van deze handleiding heb jij de basis onder de knie voor het zetten van de lekkerste espresso's - de basis van iedere koffiesoort!

02 Essentiële tools

Voordat je kunt beginnen met het zetten van een espresso heb je naast een halfautomaat-espressomachine en een koffiebonenmolen een aantal barista tools nodig. De tools die je op zijn minst nodig hebt voor het zetten van een espresso vind je op de volgende pagina. Wil het het meteen goed aanpakken? Kijk dan eens naar alle tools die wij aanraden op bladzijde 13. Last but not least: verse bonen! Het lijkt een detail, maar verse bonen zijn essentieel voor een goede espresso. Uit oude bonen een goede extractie krijgen is erg moeilijk. De espresso die je met oude bonen zet, heeft vaak geen mooie cremalaag. Verse bonen zijn dus erg belangrijk!



01



Koffiebonen naar keuze

02



20 gram filterbakje

03



Portafilter dubbele uitloop

04



Tamper

05



Melkkan 350ml

06



Weegschaal

07



Uitklopbak of -lade

08



Tampermat

09



Barista kopjes

03 Het basis espresso recept

Bij het zetten van een espresso zijn altijd drie waarden van belang: de hoeveelheid gemalen koffie, de hoeveelheid vloeibare espresso die in het kopje belandt en de hoeveelheid tijd die het kost voor het water om door de gemalen koffie heen te lopen. Deze drie waarden noemen we ook wel het recept van een espresso. Aan de hand van drie basiswaarden (zie volgende bladzijde) kun je met iedere verse koffieboon een goede espresso zetten.

Als je de basis onder de knie hebt, kun je altijd nog gaan experimenteren met verschillende bonen. De ideale balans tussen koffie, water en doorlooptijd verschilt iets per boon, branding en natuurlijk persoonlijke voorkeur. Daarom zorgt sleutelen aan de basiswaarden voor andere resultaten. Nu leer je eerst hoeveel koffie er in je filterbakje gaat, hoe lang het water daar doorheen loopt en hoeveel extract (espresso) je daaruit hoort te krijgen voor het consistent zetten van een lekkere espresso.

Het kan zijn dat je het proces van espresso zetten in hoofdstuk 4 een aantal keer moet doorlopen om op de juiste waarden uit te komen. Laat je hierdoor niet ontmoedigen! Iedere barista, zowel de thuis- als professionele barista is op dit punt begonnen. Het heeft tijd nodig om te leren hoe je een perfecte espresso zet en het zetproces te begrijpen. Ieder mislukt kopje is er één dichterbij jouw perfecte espresso!



Tip! Omdat de uitkomst met een enkel filterbakje fluctueert, zet je altijd een dubbele espresso voor een betere extractie. Heb je een espresso over? Bewaar deze in de vriezer of koelkast voor een heerlijke ijskoffie!



18 gram koffie in

Dit is het aantal gram gemalen koffie. De hoeveelheid gemalen koffie varieert vaak tussen de 18 - 20 gram. De hoeveelheid en de grof-/fijnheid van de koffie bepaalt de opbouw van druk.

36 gram koffie uit

Dit is het aantal gram (vloeibare) koffie dat je na het zetten in je kopje koffie wil hebben.



25-30 seconden doorlooptijd

Het water doet er een aantal seconden over om door de gemalen koffie heen te lopen. Dit noemen we de doorlooptijd. De doorlooptijd bepaalt de verhouding tussen zuren en bitters.

04 Zo maak je de perfecte espresso

04.1. Koffiebonen malen

Tijd om aan de slag te gaan! Houd je laptop of mobiel binnen handbereik, zodat je onze instructies direct kunt volgen. Allereerst gaan we ervoor zorgen dat er 18 gram gemalen koffie in je filterbakje komt.



Stap 01

Zet de weegschaal aan.



Stap 02

Leg je filterdrager schuin op de weegschaal en druk op 'tare' zodat het aantal gram op 0 komt te staan.



Stap 03

Maal de bonen direct in je filterbakje.



Stap 04

Leg de filterdrager tussendoor op de weegschaal om te kijken of er al 18 gram in zit. Maal de koffie totdat er 18 gram in het filterbakje zit.

04.2. Tampen en verdelen

Super! Er zit 18 gram in het filterbakje. Voordat we hier een espresso mee kunnen zetten, moet de gemalen koffie verdeeld en aangedrukt worden.



Stap 05

Leg de filterdrager op de tampermat.



Stap 06

Verdeel de koffie in je filterdrager met de koffieverdeler. Heb je geen verdeler? Het kan ook met je hand. Druk de gemalen koffie er dan voorzichtig in. Probeer zo min mogelijk koffie te verspillen.



Stap 07

Druk de koffie aan met je tamper. Doe dit zo recht mogelijk om channeling te voorkomen. De hoeveelheid druk die je op de koffie uitoefent, doet er niet toe, maar probeer wel iedere keer dezelfde hoeveelheid druk te geven.



Tip! Scheef tampen zorgt voor een ongelijke doorloop van water. Hierdoor verbrandt een stuk koffie. Zo ontstaat er een flink smaakverschil. Consistent tampen is daarom erg belangrijk. Dit doe je door je hand over de tamper te plaatsen en je vingers op de rand van de portafilter en de rand van de tamper te zetten. Gebruik alleen lichaamsgewicht om aan te drukken, zo leg je altijd een consistente druk op de koffie.

04.3. Espresso zetten

Tijd voor espresso! Het kan zijn dat de koffie te snel of te langzaam doorloopt, maar geen zorgen. Op de volgende bladzijde besteden we aandacht aan de juiste afstelling van de machine(s) voor een heerlijke kop koffie.



Stap 08

Plaats je filterdrager in de zetgroep en zorg dat deze goed 'gelockt' zit.



Stap 09

Pak de barista weegschaal erbij en leg deze op de tray van je espressomachine. Zet hier vervolgens een kopje op.



Stap 10

Druk op 'tare' zodat het aantal gram weer op 0 staat.



Stap 11

Start de machine en druk tegelijkertijd op 'start' zodat de timer op de weegschaal gaat lopen.



Stap 12

Laat de koffie doorlopen totdat er in totaal 36 gram koffie in je kopje zit. Zet de weegschaal weer op hetzelfde moment op 'stop.' Noteer het aantal seconden dat de dubbele espresso heeft doorgelopen.

04.4. Koffiebonenmolen afstellen

Op basis van de doorlooptijd in stap 12 kunnen we nu de molen afstellen. De regels zijn als volgt:

Overextractie

Een doorlooptijd van meer dan 30 seconden betekent dat het water te moeizaam door de koffie heen loopt. Deze over-geëxtraheerde koffie heeft een bittere smaak. Een grovere maling zorgt voor meer ruimte tussen de koffie. Dit vergemakkelijkt de doorloop van water.

Onderextractie

Een doorlooptijd korter dan 25 seconden? Dan loopt het water te makkelijk door de koffie heen. De koffie is nu onder-geëxtraheerd, wat voor een zure smaak zorgt. Gebruik een fijnere maling voor een minder makkelijke doorloop van water.



Stap 13

Bepaal eerst; onder- of overextractie? Stel hier vervolgens de koffiemolen op af. Doorloop vervolgens stap 1 t/m 12 opnieuw.



Stap 14

Heb jij 36 gram espresso weten te zetten uit 18 gram koffie met een doorlooptijd van ongeveer 25 seconden? Gefeliciteerd! Jij snapt nu hoe het goed afstellen van je machine werkt.



Stap 15

Niet zo'n liefhebber van espresso of zwarte koffie? Pak je melkkan er dan bij en tover je espresso om tot een heerlijke, romige flat white, cappuccino of latte macchiato!



Tip! Leer goed proeven! Dan is het afstellen van je koffiebonenmolen makkelijker. Bitter en zuur liggen dicht bij elkaar, maar vereisen andere acties.

05 Extra tools

In het voorbeeld recept heb je kennisgemaakt met de basis, maar je kunt het zetproces nog verder finetunen. Meer consistentie in de extractie van je espresso staat gelijk aan een goede verhouding tussen koffie en water. En dat zorgt voor een heerlijke espresso en een perfecte cremalaag. De volgende tools zijn optioneel, maar geven net dat beetje extra waardoor jouw espresso nog beter wordt. Na enige tijd zal je de verschillen in de espresso duidelijk merken.



Tip! Bespaar geld met onze barista sets. Je ontvangt de belangrijkste barista tools in één pakket tegen een voordelige prijs.





WDT-tool



Doseerring



Doseerbeker



Verdeler



Puckscreen



Naked portafilter

06 Schoonmaak

Voordat je deze handleiding weer sluit en verder gaat met je dag, moeten we even stilstaan bij de schoonmaak. Een vieze machine beïnvloedt namelijk de extractie van je espresso en dat wil je niet. Maak je machine dus altijd goed schoon na gebruik. Volg onderstaande stappen en jouw machine is straks weer spik en span!



Groepenborstel met
maatschepje



Blindfilter

- Stap 01** Neem je filterdrager uit de espressomachine en klop het koffiedik (de puck) uit in de uitklopbak.
- Stap 02** Maak het filterbakje van binnen schoon met een barista doekje.
- Stap 03** Laat een beetje water door de zetgroep lopen, zodat oude koffieresten worden weggespoeld.
- Stap 04** Ga met een zetgroep borstel langs de randen van de zetgroep om overige koffieresten te verwijderen.

07 Contact

Vragen?

Neem contact met ons op via info@barista-essentials.nl

Tips & tricks

Op zoek naar meer tips & tricks? Bekijk onze [blogs](#)!

Barista essentials

Klik [hier](#) voor alle essentiële koffie accessoires.

