

## Handleiding Grind on Demand koffiemolen afstellen

Door de koffiemolen af te stellen, verzekert u zich ervan dat de extractie goed verloopt. De juiste dosering, de juiste hoeveelheid koffie en in de juiste doorlooptijd. Alleen zo is het mogelijk een goed smakende espresso te zetten op een reproduceerbare wijze.

*Stel de molen altijd af met het dubbele filterbakje en werk met een dubbele dosering. Je streeft naar een dubbele espresso (2x 30cc, dat weegt 54 gram omdat de crème niets weegt) in 25 seconden; langer is bitterder en korter is zuurder. Elke koffie heeft zijn optimale extractietijd ergens tussen de 20 en de 30 seconden. Door te experimenteren en te proeven kom je erachter wat de juiste extractietijd voor jouw espresso is. Weeg je maassel (!); werk altijd met de hoeveelheid die bij het bakje past (meestal 18,0 gram). Door dit als vaste waarde te gebruiken (wegen dus) is er maar één variabele > de fijnheid. Zo wordt het een stuk overzichtelijker om de molen in te stellen. Pas als de fijnheid klopt, ga je aan de slag met het instellen van de timer zodat er ook daadwerkelijk 18 gram uit je molen komt.*

### Stappenplan:

1. Weeg de lege dubbele filterdrager en zet de weegschaal op nul.
  2. Maal direct in het bakje en weeg de filterdrager mét maassel. Je hebt 18,0 gram nodig.
    - a. Als er te weinig in zit, maal je wat extra en bij te veel gooi je er iets uit.
  3. Tamp de koffie en zet een dubbele espresso met het kopje op de weegschaal. Je mikt op 54 gram gezette koffie.
  4. De espresso moet doorlopen in ca 25 seconden. Een te korte doorlooptijd betekent dat het maassel te grof is, te langzaam en het maassel is te fijn.
  5. Pas de maalgraad aan indien nodig. Na het aanpassen maal je altijd eerst een dubbele portie en deze gooi je weg. Zo weet je zeker dat er geen maassel met een verkeerde fijnheid bij je nieuwe maassel zit.
  6. Herhaal stap 1 t/m 5 tot het lukt met 18,0 gram maassel 54 gram gezette espresso te maken in 25 seconden.
  7. Nu de fijnheid klopt stel je de timer in, zodat er 18,0 gram koffie uit komt voor een dubbele portie.
  8. Stel nu de enkele portafilter in, zonder de fijnheid te veranderen. De dosering maassel bepaalt nu de extractietijd. Streef hier naar 27 gram gezette espresso in 25 seconden.
    - a. Duurt de extractie te lang, gebruik dan minder gemalen koffie
    - b. Duurt de extractie te kort, gebruik dan meer gemalen koffie
    - c. Je zult zien dat een enkele portie meer is dan de helft van een dubbele.
- Er zijn veel maten filterbakjes. Veel voorkomende maten zijn 14, 16, 18 en 20 gram. Je kunt met een 10 cent muntstuk zien hoeveel koffie er in het bakje past. Als je deze op de getampte koffie legt en de filterdrager in én uit de zetgroep draait (zonder koffie te zetten) moet het muntje voor de helft in het koffiebed zijn gedrukt. Als je nu de koffie-puck uitklopt en weegt, weet je wat de ideale dosering is voor jouw filterbakje.
  - Als je ook lungo zet, zijn de handelingen precies hetzelfde. Alleen nu zet je een grotere kop koffie. Streef nog steeds naar een extractie van ca 25 seconden met ca 18,0 gram maassel.