



LIVELY ROASTERS CO.

ESPRESSO

1. Sameljite kavu neposredno prije početka spravljanja. Potrebno je znati koliku gramažu kave koristite, stoga ju izvažite.
2. Sito obavezno mora biti čisto, stoga ga obrišite suhom krpom kako biste osigurali da je u potpunosti suho i da nema ostataka kave.
3. Sljedeći korak, nakon ravnjanja doze, je potisnuti tamperom (tampirati) kavu u sito, držeći vaš zglob ravnim kako biste osigurali da je površinski sloj kave u situ ravnomjerno pritisnut.
4. Izvažite šalicu(e) u koju planirate spraviti espresso.
5. Prije nego li stavite ručku, ispustite vodu na par sekundi kroz grupu kako bi se isprala. To će pomoći u stabilizaciji temperature vode i tome da se isperu eventualni ostaci kave od prijašnjeg spravljanja.
6. Pažljivo umetnuti ručku u aparat i postaviti šalicu(e) na pravilan položaj.
7. Pripremite štopericu kako biste izmjerili koliko dugo vam curi espresso.
8. U što kraćem roku počnite s pripremom i pokrenite sat. Spravlajte espresso onoliko dugo koliko vam je preporučeno od strane pržionice. U slučaju da nemate reference, spravlajte ga negdje između 27 i 29 sekundi za željeni omjer 2:1 izlaznih grama tekućine u odnosu na ulaz mljevene kave.
9. Kada završi vrijeme spravljanja, zaustavite curenje vode iz grupe. Kada prestane kapati espresso (nakon par sekundi), ponovno izvažite šalicu s kavom kako biste vidjeli konačnu gramažu kave koju ste spravili.

Uživajte u espressu!