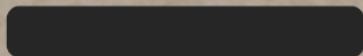
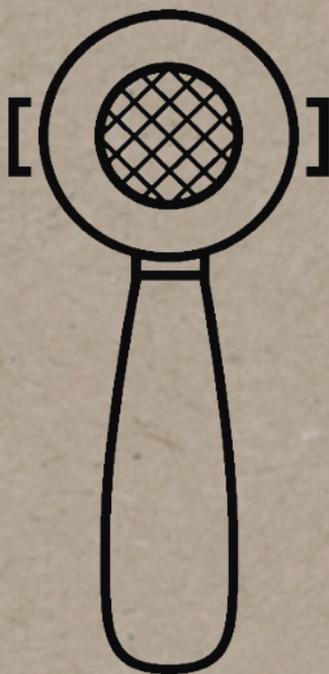


## BREWING GUIDE



**SIEBTRÄGER**



## RAUWOLF „darker roast“ Kaffees:

Ideal als Espresso und mit Milch. Die Bitterstoffe und Säuren sind ausgewogen. Das individuelle Aroma, des Kaffees kommt voll zur Geltung. Es dominieren schokoladig, nussige und dunkle Fruchtaromen.

## RAUWOLF „lighter roast“ Kaffees:

Ideal als Verlängerter und mit Milch. Fruchtige, blumige Aromen kommen voll zur Geltung, verstärkt durch eine lebendige Säure. Die Bitterstoffe sind kaum merkbar und machen den Kaffee als Verlängerten und mit Milch wunderbar weich.



27 ml



27 sec



18,5 g 11,5 g



92,5°C

## SO FUNKTIONIERT ES

- (1) Vorheizen: Maschine mit eingespanntem Siebträger ausreichend vorheizen.
  - (2) exakte Kaffeemenge dosieren: Single 11,5g, Double 18,5g. Verwende portionsweise gemahlen, röstfrischen Kaffee!
  - (3) Tampen: Drücke den Kaffee mit 15-20kg fest. Am besten mit einer Körperwaage üben. Achte darauf gerade zu tampen, sonst extrahiert der Kaffee ungleichmäßig
  - (4) Mahlgrad: Stelle sicher, dass (2) und (3) immer konstant sind! Dann stelle den Mahlgrad deiner Mühle so ein, dass du eine Extraktionszeit von 27sec erreichst.
- Genieße deinen perfekten Espresso mit haselnussbraunem Crema!

## TIPPS UND TRICKS VON RAUWOLF

- (x) **Reinigung** min 1/Woche: Sieb aus Siebträger entfernen und Kaffeefette entfernen. Brühkopf mit Reinigungstablette und Blindsieb reinigen. 10 mal für 10 sec einschalten, dann spülen ohne Reiniger wiederholen. 1/Monat Duschsieb im Brühkopf demontieren und von Kaffeefetten reinigen.
- (x) **sauer, wenig Körper, wenig Crema**: röstfrischen frisch gemahlene Rauwolf-Kaffee verwenden! Zu grob gemahlen? Wasser zu kalt? Zu wenig Kaffee? Durchlaufzeit zu kurz?
- (x) **bitter, sehr dunkles Crema**: zu fein gemahlen? Wasser zu heiß? Zuviel Kaffee? Durchlaufzeit zu lang?