



Quick Tipps für deinen Filterkaffee

schmeckt zu sauer

- Mahlgrad ist zu grob
- Extraktionszeit ist zu kurz
- Wasser ist zu kalt (unter 85 °C), wir empfehlen eine Temperatur von 92 - 96 °C)
- Wasser zu sauer (unter pH 7.0)

schmeckt zu bitter

- Mahlgrad ist zu fein
- Extraktionszeit ist zu lang
- Wasser ist zu heiß (über 96 °C)
- zu dunkle Röstung (für deinen Geschmack)

schmeckt zu schwach

- Röstdatum liegt über 6 Monate zurück
- Kaffee ist nicht frisch gemahlen
- Kaffee wurde nicht optimal gelagert
- Mahlgrad ist zu grob
- Dosierung: Zu wenig Kaffee auf zu viel Wasser