



# Quick Tipps für deinen Espresso

schmeckt zu sauer

- zu helle Röstung
- Mahlgrad ist zu grob
- Extraktionszeit ist zu kurz
- Brühdruck ist zu kurz
- Brühdruck ist zu niedrig (unter 8 bar)

schmeckt zu bitter

- zu dunkle Röstung
- Mahlgrad ist zu fein
- Extraktionszeit ist zu lang
- Brühdruck ist zu hoch (über 10 bar)

hat keine Crema

- Röstdatum liegt über 6 Monate zurück
- Kaffee ist nicht frisch gemahlen
- Mahlgrad ist zu grob
- Wasser ist zu weich (unter 4 °dH)

