Bien régler sa machine

COMMENT BIEN RÉGLER SA MACHINE À GRAIN

TEMPÉRATURE

Mettez la **température** de votre machine **au maximum**.



CHOISISSEZ VOTRE INTENSITÉ

Décidez de votre **intensité** et du **type d'expresso** : Simple ou double



PESEZ VOTRE CAFÉ

Lancer votre expresso et stopper la machine après le fonctionnement du moulin afin que le café tombe dans le bac de récupération. (**Attention, il doit être sec et vide**)

RATIO ET TEMPS D'EXTRACTION



Traditionnellement un expresso se fait avec un ratio de **1:2**. Le café devra faire le double du poids du café moulu en **25** à **30** secondes.

Ex: **10g** de café moulu donnera un expresso en tasse de **20g.**

Avec les machines à grain, nous allons plutôt choisir un ratio entre **1:3** et **1:4** avec un temps d'extraction plus court.

CHOISIR VOTRE VOLUME EN TASSE

Selon le poids, décidez du volume de votre expresso (En général entre **30ml** et **50ml**)

Enregistrer le volume de votre expresso et ne pas en changer tout de suite.



AJUSTER LE MOULIN



Objectif : un écoulement régulier et lent mais sans goutte à goutte.

Faites **couler votre expresso** et **calculer le temps** à partir du moment où la pompe se met en marche

Revision #3
Created 2025-05-08 14:44:10 UTC by Admin
Updated 2025-05-08 14:48:31 UTC by Admin