

# 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.



Si votre **expresso coule trop vite**, resserrer le moulin pour **moudre plus fin**.



Si votre **expresso coule trop lentement** ou se bloque, desserrer le moulin pour **moudre plus gros**.

## 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.

Si on peut s'approcher des **20 sec** ou plus.  
**Parfait !**

Ce sont des recommandations, non des règles fixes. Amusez-vous !

