

## **ESPRESSO** het maken van

Het maken van een espresso is iets wat je met gevoel doet. Alleen door veel oefenen, fouten maken en experimenteren krijg je de "perfecte" espresso. Iedereen heeft hier een andere mening over en ik dus ook. In dit hoofdstuk zal ik mijn manier vertellen en met dat als basis kan je zelf je eigen manier verder ontwikkelen en bijschaven.

- Wat is een espresso nu eigenlijk ?
- Hoe maak ik een goede espresso ?
- Hoe lang mag het water doorlopen ?
- Zijn er concrete feiten omtrent espresso ?
- Waarom is er zo veel te doen over tamping ?
- Hoe hard moet ik tampen ?
- Wat is een goede machine ?
- Wat is er mis aan Robusta ?
- Is een crème laag nu echt zo belangrijk ?
- Hoe kan ik mijn espresso verbeteren ?

### **Wat is een espresso nu eigenlijk ?**

Een espresso bevat 30~35 ml. Koffie, die onder druk van 9BAR en met een water temperatuur van 90~96 graden Celsius door fijn gemalen koffie wordt geperst. Hierdoor komt er meer olie, aroma en smaak vrij dan bij alle andere manieren van koffie zetten. Een dikke donkere vloeistof, met bovenop een rood bruine schuimlaag, ook wel crème laag genoemd, is het resultaat. Hierdoor krijg je een explosie van smaak. Dit komt omdat één enkele espresso is gemaakt van evenveel gemalen koffie als een gewone mok met koffie. Espresso is niet bedoeld om langzaam weg te nippen, maar dient snel en heet gedronken te worden. De echte waardering komt door de nasmaak, die verfrissend en zoet voor ongeveer 30 minuten in de mond aanwezig dient te zijn. Een perfecte espresso is mooi om naar te kijken.

Als je een espresso drinkt, dan hoort de crème laag de binnenkant van het kopje te bedekken, maar ook intact te blijven bovenop de koffie. Sommige mensen zeggen wel dat de crème laag dient als deksel op de koffie om de smaak en aroma vast te houden.

# CoffeeXperts Tastes of the World

Espresso kan van elke soort koffieboon worden gemaakt, mits juist gemalen. De vraag welke koffiesoort het beste is voor het maken van een espresso zal geen standaard antwoord opleveren. Elke "expert" heeft hier zijn of haar eigen mening over.

Espresso is er in verschillende variaties. Enkele meest voorkomende zijn **Espresso:** Ongeveer 30~35 ml koffie in een klein dikwandig espressokopje van porselein. **Ristretto:** ongeveer 15-25 ml koffie in een klein dikwandig espressokopje van porselein (kopje voor minder dan de helft gevuld). **Doppio:** ongeveer 50-70 ml koffie in een klein dikwandig espressokopje van porselein. Dit kopje is iets hoger en smaller dan een espressokopje. Men gebruikt hiervoor bijna de dubbele hoeveelheid gemalen koffie.

## Hoe maak ik een goede espresso ?

Voor mij is een ideale espresso 35 ml. Hiervoor moet je de koffie iets fijner malen dan normaal om uiteindelijk na 30 seconde het gewenste resultaat te krijgen. Natuurlijk bepaal je zelf het eind resultaat en hoeft mijn voorkeur niet als maatstaf aangehouden te worden. Gebruik voor mijn ideale espresso 16 gram fijn gemalen espresso koffie, tamp met ongeveer 15 Kg. druk de espresso koffie in het filttertje en laat de machine ongeveer 30 seconde lopen. Dit zijn zeer moeilijk te maken espresso's want je maalt de koffie zo fijn dat de machine het water nog net door de koffie heen kan persen. Zodra je te veel druk tijdens het tampen gebruikt, of nog fijner maalt, loop je de kans dat er helemaal geen koffie uit de filterhouder loopt. Hieronder zie je het resultaat.



8 seconde



9 seconde



10 seconde



13 seconde



# CoffeeXperts Tastes of the World

18 seconde

23 seconde

27 seconde,  
machine uit.

30 seconde

## Hoe lang duurt een gemiddelde shot ?

Een veel gestelde vraag is hoe lang een gemiddelde shot duurt ? En is een dubbele espresso dan ook twee maal zo lang in tijd ? Het antwoord is tussen de 20 en 30 seconde en voor een dubbele de zelfde tijd, echter een grotere filter in de filterhouder (piston). Het verschil in filters is duidelijk zichtbaar. Waarom 27 seconde. Dit is gebaseerd op ervaring. Niet alleen mijn ervaring, maar die van vele andere espresso liefhebbers. In de tabel hieronder kun je zien wat voor effect het heeft op de espresso wanneer er een te korte of te lange extractie heeft plaatsgevonden.

### Extractietijd (20 tot 30 sec.) en het effect op een espresso

	<b>te korte extractie</b>	<b>perfecte extractie</b>	<b>te lange extractie</b>
<b>smaak</b>	scherp en bitter	zoet, scherp, maar met het juiste zuurgehalte. karaktereigenschappen van herkomst duidelijk merkbaar	bitterheid waarvan je mond samentrekt. venijnig scherp, waardoor de karakter eigenschappen van herkomst niet merkbaar zijn
<b>aroma</b>	geroosterde bittere geur, ruikt meer naar heet water dan naar koffie	rijke geur van gemalen koffie. Karaktereigenschappen van herkomst merkbaar	verbrande koffie, erg bitter.
<b>crème laag</b>	dun, vaal geel	diep donker rood-bruin. enkele goudbruine strepen. erg dik	de juiste crème laag is nog net zichtbaar onder een snel wegtrekkende witte laag. een duidelijk voorbeeld van overextractie
<b>body</b>	dun en waterig	vol en dik	Vol bij ietsje overextractie, dun bij duidelijke overextractie

De Star 4k, 1601 MH Enkhuizen

Telefoon: 0625 508508    telefax: 084 2284 878

e-mail: [info@coffeexperts.eu](mailto:info@coffeexperts.eu)    website : [www.coffeexperts.eu](http://www.coffeexperts.eu)

# CoffeeXperts Tastes of the World

En dan de puck (koffiekoekje nadat de filterhouder is leeg geklopt). Deze dient stevig te zijn en helemaal door en door vochtig. Snij er gerust eens één met een scherp mes door en kijk eens naar de puck. Het water moet door de gehele puck zijn gelopen en niet alleen door het midden. Het moet ook niet zoals in voorbeeld 3 te donker en verbrand zijn. Kortom na het maken van de espresso is er nog een extra controle mogelijkheid over het resultaat van de shot.



espresso puck  
waarvan een goed  
shot is gemaakt.



Boven aanzicht van  
dezelfde puck



Een andere puck die  
geen goed shot als  
resultaat had.

## Zijn er concrete feiten omtrent espresso ?

Moeilijke vraag om te beantwoorden. Natuurlijk zijn er in de loop der jaren richtlijnen ontstaan. Echter iedereen en elk land heeft hier zo een eigen opvatting over.

- Fransen hebben de espresso techniek (1882) uitgevonden
- Italianen hebben deze techniek geperfectioneerd
- Italianen hebben het espresso maken geperfectioneerd
- Italianen hebben het 9BAR principe in productie gebracht
- Voor Italianen in Italië maakt een espresso deel uit van hun dagelijkse routine
- Een enkele espresso is gemaakt van 7 gram koffie +/- 2 gram
- Een espresso wordt gemaakt met water van 93 °C Celsius +/- 3°C
- Een normale espresso wordt gemaakt in 25 seconde +/- 3
- Een goede espresso heeft een crème laag
- Een echte espresso wordt niet gemaakt in een volautomatische machine

Er zijn veel meer feiten over espresso, maar ook daar zijn weer +/- afwijkingen, zodat ieder een eigen mening over de espresso heeft.

De Star 4k, 1601 MH Enkhuizen

Telefoon: 0625 508508    telefax: 084 2284 878

e-mail: [info@coffeexperts.eu](mailto:info@coffeexperts.eu)    website : [www.coffeexperts.eu](http://www.coffeexperts.eu)

# CoffeeXperts Tastes of the World

## **Waarom is er zo veel te doen over tamping ?**

Laat je niets wijs maken, maar tamping is een cruciaal en een belangrijk onderdeel in het bereidingsproces van de espresso. Natuurlijk kan je een espresso maken zonder te tampen of door zeer weinig druk uit te oefenen bij het tampen, maar een echte liefhebber zal proberen door onder andere het tampen de kwaliteit van de espresso naar een hoger niveau te tillen.

Tamping is een belangrijke fase in het maken van een espresso. En niet een onbelangrijke fase. Het is een onderdeel van de kunst van het maken van een espresso. Door het ambachtelijke karakter van het tampen en het maken van een even ambachtelijk kopje espresso koffie geeft dit nu juist het plezier in het maken van een espresso.

Een voordeel tijdens het tampen is consequent dezelfde manier van tampen en dezelfde druk uitoefenen. Dit verhoogt de kans op een goede, zo niet perfecte espresso. Tampen is een moeilijk controleerbaar onderdeel tijdens het maken van een espresso. Als je dit constant hetzelfde doet, kan je veel makkelijker andere minder variabele factoren zoals de maalfijnheid aanpassen zonder de grip op je espresso resultaat kwijt te raken. Daarom is er zo veel te doen over tamping.

## **Hoe hard moet ik tampen ?**

Hier is in de inleiding al even over gesproken. Ook hierover lopen de meningen zeer uiteen van 25 kilo en meer tot helemaal niet tampen.

En toch is het antwoord heel simpel. Je stelt jezelf tot doel om een espresso shot te maken van bijvoorbeeld 30 seconden. Dan stel je de maalfijnheid in op een bepaalde stand en geef je tijdens het tampen een bepaalde druk die voor jezelf gemakkelijk is om telkens opnieuw te herhalen. Vervolgens ga je tellen hoe lang je espresso shot duurt. Komt je niet aan je voorgenomen tijd, ga je fijner malen met dezelfde druk. Tot dat je een shot hebt dat voldoet aan je verwachting. Of de druk tijdens het tampen nu 0 is of 25 kilo, dat maakt niets uit zolang je het steeds maar hetzelfde doet.

Zorg er in ieder geval voor dat je de tamper recht in de filterhouder plaatst wordt, want water zoekt de makkelijkste weg en zal dus niet door alle koffie heen gaan wanneer de koffie niet gelijkmatig in de filterhouder is aangedrukt. Zelf druk ik de tamper eenmaal in de filterhouder, geef één

# CoffeeXperts Tastes of the World

tik tegen de zijkant van de filterhouder, om de aan de rand geplakte koffie los te slaan, druk nogmaals de tamper op de koffie en geef tegelijk een draai aan de tamper. Ook dit is weer niet maatgevend en ieder moet een eigen manier ontwikkelen.

## **Wat is een goede machine ?**

Ik ga hier geen reclame maken voor een bepaald merk of type machine. Iedereen heeft een ander budget om voor een machine uit te geven. Zoals al eerder aangegeven moet het water met 9BAR door de koffie worden geperst. In het algemeen kan je stellen dat apparaten met 15BAR of meer dit kunnen. Hier zijn veel soorten en maten in, die allemaal hun goede en slechte eigenschappen hebben. Maak je eigen keuze nadat je goed hebt rondgekeken bij verschillende winkels.

## **Wat is er mis aan Robusta ?**

Robusta koffiebonen hebben bij koffie "professionals" een slechte reputatie, en wat mij betreft terecht. De meeste Robusta koffie is van slechte kwaliteit en extreem bitter van smaak. Toch is Robusta belangrijk in een goede espresso koffie. De Robusta zorgt namelijk voor een hele goede crème laag bij het maken van een espresso. Maar naar mijn mening mag dit maximaal 15% van de espresso melange uitmaken. De rest moet uit Arabica koffiebonen bestaan. Er zijn natuurlijk ook goede Robusta koffiebonen te koop en ook een 100 % Robusta melange van uitstekende kwaliteit kan heerlijk smaken, maar echt kwalitatief goede Robustabonen zijn niet altijd makkelijk te vinden.

Wil je meer weten over koffiebonen en hoe en waar het groeit, kijk dan eens op [www.koffiethee.nl](http://www.koffiethee.nl), de website van het Koffie en Thee Informatie Bureau.

## **Is een crème laag nu echt zo belangrijk ?**

### **JA**

De crème laag is een indicatie van een goed espresso shot. Hiermee zeg ik niet dat elke espresso met een crème laag goed is. Maar een espresso zonder crème laag is in ieder geval slecht.

Buiten het feit dat de crème laag een indicatie is voor een goede espresso bevat het ook heel veel aroma, die van invloed is op hoe de smaakpapillen de espresso proeven. De reuk sensoren in je neus en de smaakpapillen op je tong registreren samen de smaak van de espresso. De crème laag zorgt

# CoffeeXperts Tastes of the World

er ook voor dat de espresso warm blijft en geeft de totale smaak en het unieke karakter van de espresso weer.

Er zijn goede en minder goede crème lagen. Een slechte crème laag is gemaakt met een zogenaamd "Gran Crema" filterhouder. Dit is een afsluitbare filterdrager, waardoor de maling en hoeveelheid gemalen koffie er niet meer toe doen. Het resultaat is "fantastische" crème laag. Echter deze blijft niet lang op de koffie en geeft vaak een bittere smaak. Een echte crème laag wordt gemaakt door machines zonder deze speciale filterhouders, zijn dik, blijven lang op de koffie liggen en zijn tot het laatste slokje aanwezig. De kleur van deze goede crème laag is roodbruin, soms met een tijger patroon. Een indicatie voor wellicht de perfecte espresso.



## Hoe kan ik mijn espresso verbeteren ?

Er zijn veel dingen die je thuis kunt doen om de kwaliteit van je espresso te verbeteren.

- Gebruik zo vers mogelijke koffiebonen
- Maal het liefste zelf de bonen vlak voor gebruik met een kwalitatief goede maler
- Experimenteer met de dosering gemalen koffie
- Experimenteer met de maalfijnheid
- Experimenteer met het aandrukken van je tamper
- Probeer het water op het heetste moment uit je machine te laten komen (meestal op het moment dat het controle lampje weer uit gaat en de machine stopt met verwarmen)
- Oefenen
- Oefenen
- Oefenen