



De Basics van het koffiezetten



Er zijn een paar hele belangrijke dingen waar men op moet letten bij het instellen/afstellen van een koffiemachine. We gaan in dit document uit van de Boretti BPK-45 inbouw Koffiemachine, maar dezelfde manier werkt ook voor de Boretti BARISTA.

Wat is nu zo belangrijk om lekkere koffie uit de machine te krijgen?

De algemene stelregel is voor elke koffiemachine hetzelfde: **De koffie moet in ongeveer 25 seconde doorlopen.**

Met de maling is te regelen hoelang het water erover doet om door de gemalen koffie te stromen. Dit bepaald de body, de kwaliteit en het aroma van de koffie. Er is niets belangrijker dan een goede afstelling!

Als het zetten van een bakje koffie langer duurt dan 30 seconden, dan is de koffie te fijn gemalen en smaakt de koffie bitter. Duurt het zetten korter dan 20 seconden, dan is de koffie te grof gemalen en waterig.

Hieronder wordt gesproken van een “kopje koffie” en daarmee wordt de koffie bedoeld die met de  stand gezet wordt. De kleine  stand zet een espresso. We gaan hieronder constant uit van een kopje koffie, geen espresso.

Maar, hoe stel je de BPK-45 koffiemachine nou af zodat er ook echt lekkere koffie uitkomt?

- Zet een kopje koffie. Bekijk of het niveau van het water voldoende is voor de gebruikte beker/kopje. Mocht het waterniveau aangepast moeten worden, druk dan 5 seconden op de knop voor een kopje koffie tot de knop rood knippert. Druk nu op Start/Stop om de bereiding te starten, de machine gaat nu ‘gewoon’ koffie zetten. Zodra het water op het gewenste niveau is, drukt men weer op Start/Stop. Nu is die hoeveelheid water opgeslagen en zal elke keer dezelfde hoeveelheid water gebruikt worden.
- Zet nu opnieuw een kopje koffie om te meten hoelang het water nodig heeft om door de gemalen koffie heen te stromen. Dit kan bijvoorbeeld makkelijk met een stopwatch of de stopwatch functie die tegenwoordig in elke mobiele telefoon zit. De IDEALE tijd is rond de **25 seconden**. Het mag in **GEEN GEVAL** langer duren dan 30 seconden.



- Als de maling afgesteld moeten worden dan kan dat met de knop die aan de rechterzijkant zit (zie onderaan op fig 1). Als men de knop naar links (tegen de klok in) draait, dan maalt de molen grover. Naar rechts draaien is dan een fijner maling. **Houdt er rekening mee dat pas na TWEE BAKKEN koffie de molen de correcte maling koffiepoeder afgeeft. Het is dus belangrijk dan men eerst twee bakken koffie moet zetten na het afstellen van de maling voordat men kan kijken wat het resultaat is.**

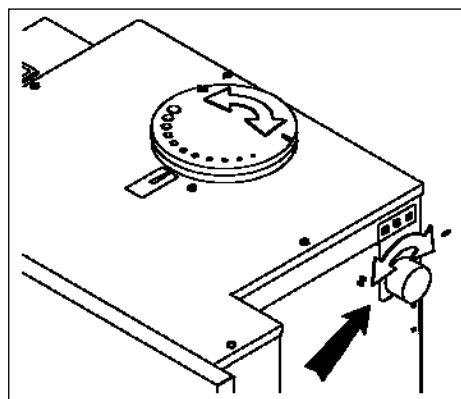


fig 1.

Het **fijner** afstellen van de molen moet in vrij kleine stapjes gaan, dus niet tien slagen naar rechts (fijner) draaien. De maalstenen worden namelijk dichter tegen elkaar aan gedraaid als er fijner afgesteld wordt en als er koffiebonen tussen zitten, dan kan het zijn dat de molen niet wil gaan draaien. Het grover afstellen mag wel met meerdere slagen tegelijk gebeuren, de maalstenen worden namelijk van elkaar af gedraaid.

- Ga net zolang door met afstellen tot het zetten van een kopje koffie tussen de 22 en 26 seconden duurt. Dan krijg je net zo een mooie crème laag als te zien is zoals hieronder en zo hoort een koffie eruit te zien!



fig 2.