

# Flying Roasters

## Zubereitungstipps Espresso

Jede Maschine und jede Mühle verhält sich anders. Wir versuchen hier ungefähre Richtwerte für unsere Röstungen zu geben. Diese Rezepte sind Ergebnis unserer persönlichen Erfahrungen, getestet auf der VBM Replica, der GS3 und Linea Classic von La Marzocco. Am wichtigsten ist, dass euch der Kaffee schmeckt!

Die hier angegebenen Parameter für den Bezug auf Siebträgermaschinen können euch als erste Orientierung dienen, von der aus ihr die Kaffees auf euren Maschinen einstellen könnt.

	Kaffeemenge	Getränkemenge (double shot)	Bezugszeit	Brühtemperatur
Nightingale	16 g	32 g	26 sec.	91 – 93 °C
Blackcap	16 g	32 g	26 sec.	91 – 93 °C
Goldfinch	20 g	45 g	28 sec.	92 – 95 °C
Fire Finch	19 g	45 g	28 sec.	92 – 95 °C
Pearl Kite	18 g	38 g	26 sec.	92 – 94 °C
Hummingbird	18 g	38 g	27 sec.	92 – 94 °C
Jocotoco	17,5	36 g	27 sec.	92 – 94 °C