











Jak má správné espresso vypadat

vizuální analýza			
	NEDODĚLANĚ	ESPRESSO PERFETTO SPRÁVNĚ	PŘEDĚLANĚ
BARVA	Světle béžová	Načervenalá hnědá, někdy pruhovaná	Tmavě hnědá, mahagonová, světlé body
TEXTURA	Není hustá, hodně bublinek	3-4 mm tlustá, jemně pospolitá	Není tlustá s dírkami
VYTRVALOST	Ztrácí se (< 1 min.)	Kompaktní / trvalá (2-3 min)	Ztrácí se (< 1 min.)
ČICHOVÁ A CHUŤOVÁ ANALÝZA	Slabá vůně - vodové Slabá chuť Slabé aroma Nemá dlouhotrvající chuť	Plná Vyvážená chuť a aroma Dlouho trvající chuť	Silná chuť Sviravé aroma Slabé aroma Dlouho trvající chuť
Důvod:			
Váha kávy  GR	< 6	6.5	> 7
Teplota vody  °C	< 88	90	> 92
Tlak  BAR	> 9	9	< 9
Mletí 	HRUBÉ	JEMNÉ	PŘÍLIŠ JEMNÉ
Stlák  Kg	< 20	20	> 20
Objem  cc	< 25	25	> 30
Čas  sec	< 20	25	> 35

Výroba správného „espressa“ není vůbec jednoduchá věc. Podle italských profesionálů a baristů je přímo závislá na **5-ti M**, což znamená:

- | | | |
|-----------|-----------------------|--------------------------|
| 1M | Miscela e tastatura | Míchání a káva |
| 2M | Macinatura e dosatura | Pražení a dávkování |
| 3M | Machina | Přístroj |
| 4M | Mano | Operátor „umění baristy“ |
| 5M | Manutenzione | Údržba |