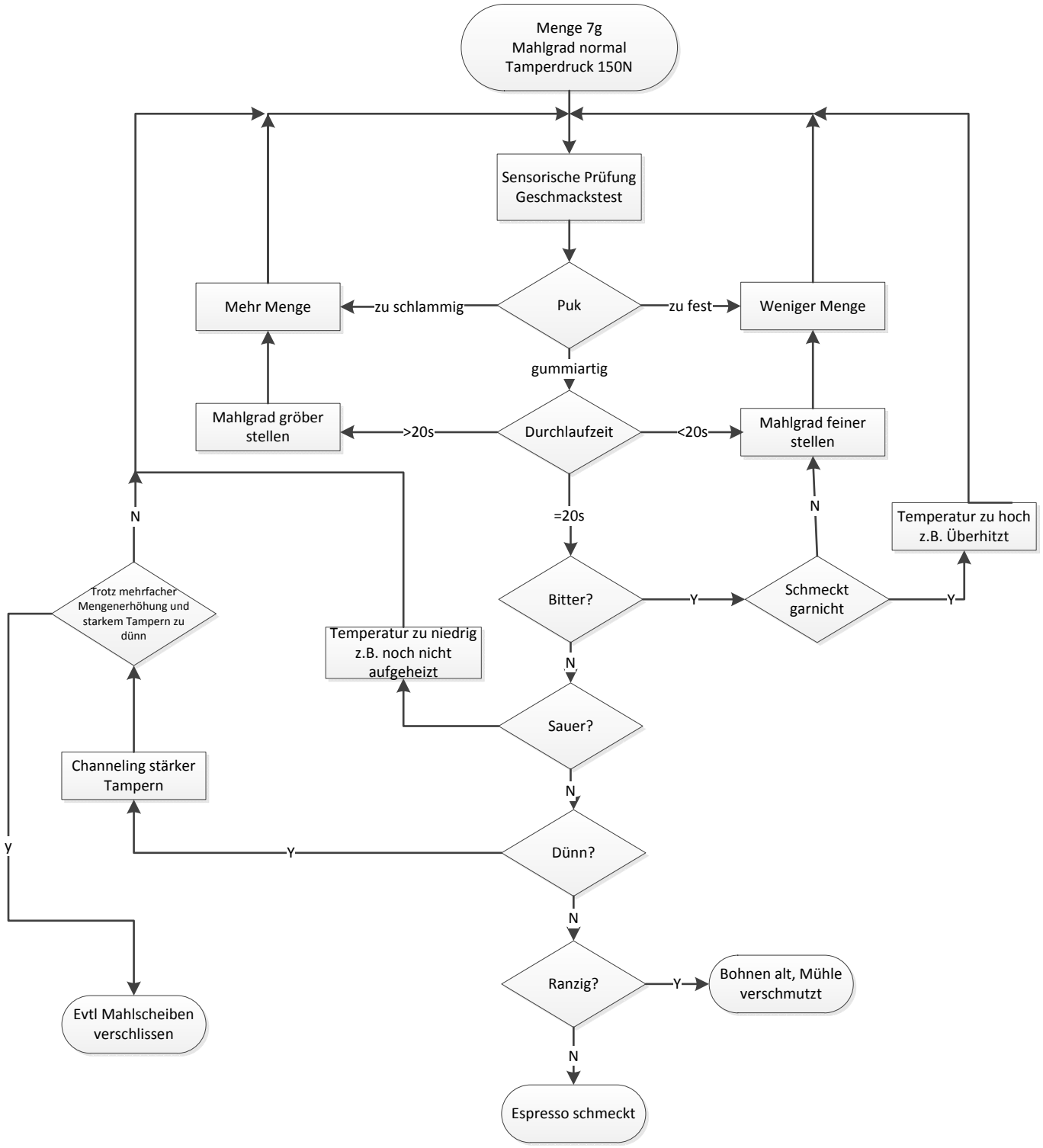
Menge 7g
Mahlgrad normal
Tamperdruck 150N
Sensorische Prüfung
Geschmackstest
Puk
zu schlammig
Mehr Menge
zu fest
Weniger Menge
gummiartig
Mahlgrad gröber stellen
>20s
Durchlaufzeit
<20s
Mahlgrad feiner stellen
N
=20s
N
Temperatur zu hoch z.B. Überhitzt
Trotz mehrfacher Mengenerhöhung und starkem Tampern zu dünn
Bitter?
Y
Schmeckt garnicht
Y
Temperatur zu niedrig z.B. noch nicht aufgeheizt
N
Sauer?
Channeling stärker Tampern
N
y
Y
Dünn?
N
Ranzig?
Y
Bohnen alt, Mühle verschmutzt
Evtl Mahlscheiben verschlissen
N
Espresso schmeckt