



## Handleiding Grind on Demand koffiemolen afstellen

Elke koffie heeft een bepaald recept, met dit recept krijg je de beste smaak uit de koffie. Een recept bestaat uit **de juiste dosering** (gemalen koffie in de filterdrager), **de juiste hoeveelheid koffie** (gezette koffie in je kopje) en **de juiste doorlooptijd** (hoe grof of fijn de koffie is gemalen). Door je aan zo'n recept te houden, is het mogelijk een goed smakende espresso te zetten die je ook kan namaken.

### Je hebt nodig:

- Filterdrager met dubbele filterbakje (je werkt eigenlijk altijd met een dubbele dosering).
- Weegschaal (om alles zo nauwkeurig mogelijk te houden moet je veel wegen).
- 10 cent muntstuk (om uit te zoeken hoeveel gemalen koffie in je filterbakje past).

Je kunt met een 10 cent muntstuk zien hoeveel gemalen koffie er in het filterbakje past. Als je het muntje op de getampte koffie legt en de filterdrager in en weer uit de zetgroep draait (zonder daadwerkelijk koffie te zetten), moet het muntje voor de helft in het koffiebed zijn gedrukt. Als je nu de koffie-puck uitklopt en weegt, weet je wat de ideale dosering is voor jouw filterbakje.

### Stappenplan:

1. Zet de lege filterdrager met dubbel bakje op de weegschaal en zet deze op nul.
2. Maal direct in het filterbakje en weeg de filterdrager met het maatsel. We gaan in dit voorbeeld uit van **18 gram**. Maal wat bij of haal wat maatsel weg als je niet direct **18 gram** hebt.
3. Tamp de koffie en zet de weegschaal met kopje onder de zetgroep. Zet de weegschaal weer op nul en zet een dubbele espresso.
4. Laat de espresso ca **25 seconden** doorlopen. Je mikt nu op ongeveer **54 gram** gezette koffie. Heb je heel veel meer koffie, dan is je maatsel te grof en moet het iets fijner. Voor minder koffie heb je uiteraard te fijn gemalen en moet je juist iets grover gaan.
5. Pas de maalgraad aan indien nodig. Na het aanpassen maal je altijd eerst een keer wat je weggooit. Zo weet je zeker dat er geen maatsel met een verkeerde fijnheid bij je nieuwe maatsel zit.
6. Herhaal stap 1 t/m 5 tot het lukt met **18 gram** gemalen koffie in ongeveer **25 seconden** een dubbele espresso te zetten van ongeveer **54 gram**.
7. Nu de fijnheid van je maatsel klopt, kan je de timer van je molen instellen zodat er **18 gram** gemalen koffie uitkomt voor een dubbele portie.

Wij raden aan om altijd een filterbakje voor een dubbele espresso te gebruiken. Je krijgt dan namelijk een veel beter resultaat. Als je toch graag een filterbakje voor een enkele espresso wilt gebruiken, dan bepaalt de dosering de doorlooptijd. Je wilt hier ongeveer **27 gram** gezette koffie krijgen in **25 seconden**. Heb je meer koffie, dan moet je meer maatsel gebruiken in je bakje. Voor minder is het natuurlijk andersom.

Voor een Lungo zijn de handelingen hetzelfde, alleen gebruik je een grotere kop en wil je uiteindelijk meer koffie. Je begint nog steeds met **18 gram** gemalen koffie met een doorlooptijd van **25 seconden**. Om dus meer koffie te krijgen moet je dus wat grover gaan malen.