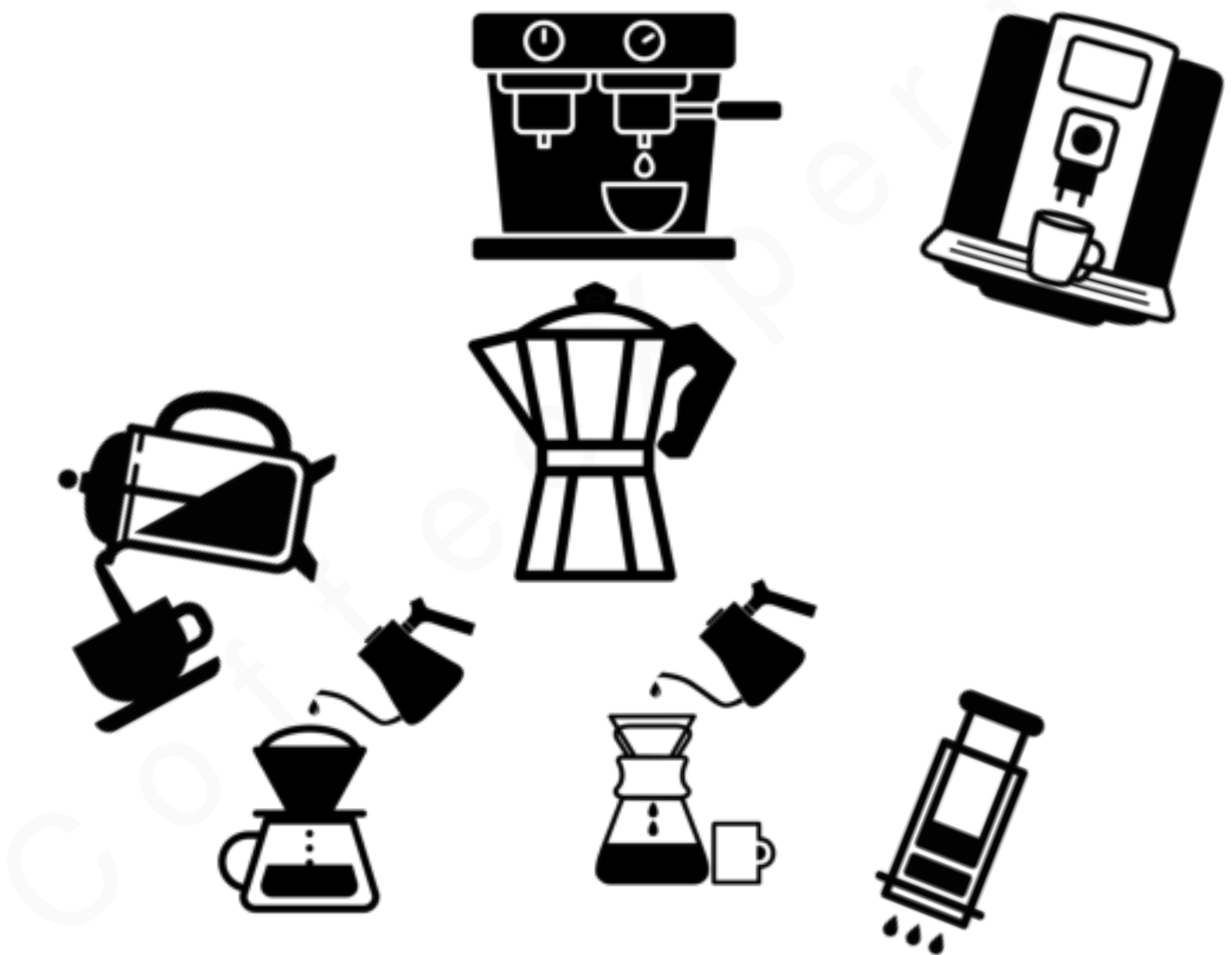


KOFFIE ZETTEN

Handige tips om koffiezetten te verbeteren

Er zijn heel veel verschillende manieren van koffiezetten, wij vonden dat het tijd werd om al deze verschillende zetmethodes overzichtelijk in een pdf-bestand te beschrijven.



We hebben bewust gekozen om alles in het zwart/wit te beschrijven zodat het eenvoudiger en duidelijker is wanneer je besluit dit document uit te printen.



COFFEE X P E R T S

www.coffeexperts.eu



VOLAUTOMAAT

Het volautomatische koffiezetapparaat produceert met één druk op de knop een heerlijk versgemalen kopje koffie.

WAT HEB JE NODIG

Volautomatische koffiemachine met hele bonen - **COFFEE XPERTS** koffie (bij voorkeur gebrand voor espresso) – “Gefilterd” Water - favoriete kopje

HOE TE ZETTEN

1. Zet uw machine aan. Plaats mokken op uw machine om ze te verwarmen.
2. Vul het bonen reservoir met **COFFEE XPERTS** espressobonen.
3. Controleer de water tank en vul deze eventueel aan met gefilterd water.
4. Voor een espresso heb je ca. 40-50 milliliter water nodig en voor gewone koffie ca. 120 milliliter.
5. Gebruik altijd bij het zetten van **COFFEE XPERTS** koffie een fijnere maling omdat onze espresso lichter geroosterd is dan een typische supermarkt espressobonen. Een fijnere maling zal resulteren in een lekkerder kopje. **Pas alleen tijdens het maalproces een fijnere instelling aan.**

PRO TIP: Als de koffie te bitter is, probeer dan meer bonen te gebruiken. Als het te zuur smaakt, gebruik dan een kleinere hoeveelheid bonen.

6. Plaats een opgewarmde mok(en) onder elk van de uitlopen om de koffie op te vangen!
7. Selecteer uw favoriete koffie variatie, en druk op de knop om te beginnen met brouwen!
8. Pas de instellingen naar wens aan (speel elke keer dat je zet met de hoeveelheid water die je gebruikt, de maalgraad en de hoeveelheid koffiebonen die je gebruikt totdat je de perfecte combinatie hebt gevonden).

9. Vergeet niet om je koffie ervaringen te delen:  @CoffeeXperts2001  @CoffeeXperts.eu



www.coffeexperts.eu



MOCCAMASTER

De Moccamaster is uniek omdat het de zettemperatuur constant houdt gedurende het hele proces, daarom is de Moccamaster het beste hulpmiddel voor het zetten van grote hoeveelheden koffie.

Het is ook een bron van echte Nederlandse trots, want dit koffiezetapparaat werd al in de jaren zestig uitgevonden door de Nederlander Gerard-Clement Smit.

WAT HEB JE NODIG

Moccamaster (of ander filter koffiezetapparaat) - Weegschaal - "Gefilterd" Water - koffiemolen - **COFFEE XPERTS** koffie - Lepel - Filter nr. 4 (bij voorkeur gebleekt) - 6 van je favoriete kopjes

Zetverhouding: 60 gram koffie voor elke 1000 milliliter water

HOE TE ZETTEN

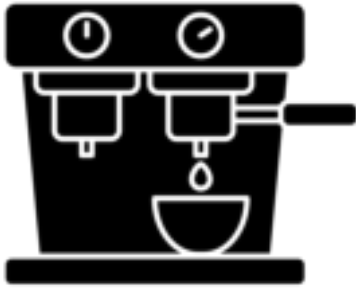
1. Weeg de juiste hoeveelheid koffie voor je recept en maal deze vervolgens op een gemiddelde/grove stand.
2. Vul de tank met de juiste hoeveelheid water voor het recept. (Vermijd het gebruik van de pot om het waterreservoir te vullen, aangezien je het risico loopt het schone water te vervuilen met oude koffiesmaak).
3. Plaats het papieren filter in de filterhouder en spoel het filter en de houder met heet water. Gooi het water weg.
4. Strooi de gemalen koffie in het papieren filter en plaats de filterhouder vervolgens in de machine.
5. Schakel de machine in, leun achterover en laat het zijn werk doen.
6. Als de koffie klaar is, serveer hem dan en geniet ervan!

TIP VAN COFFEE XPERTS: Wanneer je gebruik maakt van andere apparatuur dan de Moccamaster, raden we aan om een thermoskan te gebruiken om de koffie warm te houden, in plaats van de kookplaat. Dit omdat deze de reeds gezette koffie opwarmt, wat resulteert in een onevenwichtige smaakbeleving.

7. Vergeet niet om je koffie ervaringen te delen:  @CoffeeXperts2001  @CoffeeXperts.eu



www.coffeexperts.eu



ESPRESSO

Een mooie espresso vergt oefening en geduld, maar als je dan de perfecte shot maakt, word je beloond met balans, viscositeit, zoetheid en diepte.

WAT HEB JE NODIG

Espressomachine - Weegschaal – “Gefilterd” Water - koffiemolen – **COFFEE XPERTS** koffie (gebrand voor espresso) - Tamper - Distributiegereedschap (optioneel) – Reinigingsmaterialen - Espresso kopjes

HOE TE ZETTEN

1. Vul het watercompartiment met water (indien op waterleiding aangesloten niet van toepassing), verwarm vervolgens uw machine en controleer uw instellingen nogmaals.
2. Weeg 18 - 20 gram koffie af in de portafilter.
3. Gelijkmatic gladstrijken met je vinger (bonuspunten als je een distributietool hebt).
4. Druk je espresso aan met een tamper met +/- 20 Kg. druk totdat het oppervlak waterpas is.
5. Plaats uw espressokopjes op de weegschaal.
6. Vergrendel de filterhouder op zijn plaats en druk op de dubbele espresso knop.
7. De extractie moet binnen eindigen 25-30 seconden. Als het sneller is dan 25 seconden, pas je de molen aan zodat hij wat fijner is. Duurt het langer dan 30 seconden, stel dan je molen af zodat hij wat grover is.
8. Streef naar een espresso met een verhouding van 1: 2 van gemalen koffie tot eindproduct. Als je bijvoorbeeld 20 gram koffie gebruikt, moet je eindigen met 40 gram per espresso. Ben je avontuurlijk? Probeer dan eens een verhouding van 1: 1 of 1: 3 voor een hele andere smaakbeleving!
9. Proef, pas aan en experimenteer met de recepten totdat bereikt wat je lekker vindt.

10. Vergeet niet om je koffie ervaringen te delen:  @CoffeeXperts2001  @CoffeeXperts.eu



CAFETIÈRE (FRENCH PRESS)

Een **cafetière** is een glazen pot met een metalen filter waarmee koffie wordt gezet. De naam cafetière is een afkorting van de naam 'cafetière à piston'. Afhankelijk van de plaats is de cafetière ook bekend onder vele andere namen, waaronder: french press, press pot, coffee press, coffee plunger.

Koffie in een cafetière gezet heeft een vol karakter, doordat de koffie lang contact heeft met het hete water en het filter kleine deeltjes (waaronder aroma's) van de maling doorlaat.

WAT HEB JE NODIG

Cafetière - Weegschaal - "Gefilterd" Water - Waterkoker - koffiemolen - **COFFEE XPERTS** koffie - Timer - Lepel - Je favoriete koffie kopjes

Zetverhouding: 60 gram koffie voor elke 1000 milliliter water

HOE TE ZETTEN

1. Verhit water tot ongeveer 93° graden Celsius. Water van 100 graden geeft een verbrande koffiesmaak.
2. Weeg 30 gram koffie af voor 500 ml. koffie en maal het op een medium tot grove stand.
3. Doe de gemalen koffie in de cafetière
4. Plaats cafetière op de weegschaal en tarreer de weegschaal.
5. Giet langzaam de 500 gram water in de zetkamer van de cafetière, zorg ervoor dat de koffie volledig is verzadigd.
6. Laat de koffie 4 minuten trekken.
7. Als de 4 minuten voorbij zijn, roer dan de koffie met je lepel een keer of 6 door.
8. Druk de zuiger voorzichtig helemaal naar de bodem.

Tip van **COFFEE XPERTS**: Als het drukken moeilijk wordt, til je de plunjer een paar centimeter omhoog en begint u opnieuw.

9. Schenk uw koffie in uw favoriet bekers en geniet ervan!

10. Vergeet niet om je koffie ervaringen te delen:  @CoffeeXperts2001  @CoffeeXperts.eu



COFFEE XPERTS

www.coffeexperts.eu



PERCOLATOR

MOKA POT

De Moka Pot is een eenvoudige manier om een stevige espresso te maken. Maar het kan ook de neiging hebben om een bitter brouwsel te genereren! Dit recept helpt je om de bitterheid te minimaliseren.

WAT HEB JE NODIG

Moka Pot – “Gefilterd” Water - Waterkoker - koffiemolen – COFFEE XPERTS koffie - Een (gas)kookplaat - Je favoriete espresso kopje

HOE TE ZETTEN

1. Controleer of het zeefje en de rubberen pakking in het bovenste deel goed zitten.
2. Verhit water tot ongeveer 93° graden Celsius.
3. Maal koffie op een fijne stand, net iets grover dan espresso (stel het aantal grammen in op de maat van het bakje van de Moka Pot).
4. Vul het bakje met gemalen koffie zorg ervoor dat het vlak afgestreeken is. En, voor de liefde voor koffie, stamp het koffiedik niet aan!
5. Haal alle koffie van de rand van het bakje, anders sluit de Moka Pot straks niet goed.
6. Vul de onderste kamer (tot net onder het ventiel) met het gekookte water. **Beginnen met heet water zal de bitterheid verminderen**
7. Plaats de koffiebakje in de onderste kamer van de pot en schroef het bovenste deel voorzichtig op de onderste kamer (**onthoud dat de bodem heet is!**).
8. Plaats de Moka Pot op middelhoog vuur op je (gas)kookplaat. Zorg ervoor dat het ventiel van je afgedraaid is.
9. Houd de warmte onder controle, je wil niet dat het water te snel kookt, dat geeft weer extra bitterheid.
10. Let goed op de geluiden die uit je Moka Pot komen en haal hem van het vuur als hij begint te gorgelen.
11. Serveer de resultaten in je espresso kopje.

12. Vergeet niet om je koffie ervaringen te delen:  @CoffeeXperts2001  @CoffeeXperts.eu

Tip van COFFEE XPERTS: In een Italiaanse keukenkast staan alle maten percolators, want een grote maat voor de helft vullen werkt niet, want er wordt dan geen druk opgebouwd. Gebruik altijd de juiste maat voor het gewenst aantal kopjes.



www.coffeexperts.eu



OPSCHENKEN

HARIO V60

De Hario V60 is tegenwoordig een van de meest gebruikte filter methoden. Het zorgt voor volledige controle over de extractie met een minimum aan gereedschap. **COFFEE XPERTS** geeft de voorkeur aan de [BrewGear.store](https://www.brewgear.store) versie omdat deze de warmte vasthoudt wat resulteert in een meer gelijkmatige extractie.

WAT HEB JE NODIG

Hario V60 maat no.2 – Glazen kan - Weegschaal – “Gefilterd” Water - Waterkoker - koffiemolen - Timer - **COFFEE XPERTS** koffie (filterbranding) - V60 no. 2 filters (bij voorkeur gebleekt) - Schenktoet (zwanenhals) Ketel - Je favoriete koffie kopjes

Zetverhouding: 60 gram koffie voor elke 1000 milliliter water

HOE TE ZETTEN

1. Verhit water tot ongeveer 95° graden Celsius. Giet het water pas in je zwanenhalsketel als je er klaar voor bent.
2. Weeg 15 gram koffie af en maal deze op een medium stand.
3. Zet de V60 boven op je glazen kan. Plaats het filter in de V60, spoel het papieren filter daarna af met gekookt water en gooi het water uit de glazen kan weg.
4. Plaats de V60 met de glazen kan op de weegschaal. Voeg je gemalen koffie toe aan de V60. Tarra de weegschaal.
5. Start je timer en giet langzaam 50 gram heet water over de koffie om deze te laten bloemen.
6. Ga na 40 seconden door met schenken in langzame cirkelvormige bewegingen tot de schaal 150 gram bereikt.
7. Voeg ongeveer na 1:20 nog 100 gram water toe in langzame cirkelvormige bewegingen tot de weegschaal 250 gram aangeeft.
8. Wacht nu tot al het water door de koffie is gelopen, dit hele proces duurt ongeveer 3 minuten.
9. Schenk de koffie uit de glazen kan en serveer deze vervolgens in je favoriete kopje.

10. Vergeet niet om je koffie ervaringen te delen:  @CoffeeXperts2001  @CoffeeXperts.eu



COFFEE XPERTS

www.coffeexperts.eu



AEROPRESS

De AeroPress is een super effectieve en zeer draagbare koffiemaker voor één kopje.

WAT HEB JE NODIG

AeroPress Kit (filter, trechter en lepel) - Weegschaal – "Gefilterd" Water - Waterkoker – koffiemolen - Timer - **COFFEE**XPERTS koffie - Zwanenhalsketel - Een stevige mok

Zetverhouding: 75 gram koffie voor elke 1000 milliliter water

HOE TE ZETTEN

1. Verhit water tot ongeveer 93° graden Celsius. Als je klaar bent, giet je het water in je Zwanenhals ketel (Gooseneck).
2. Weeg 16 gram koffie af, maal het op een medium stand.
3. Spoel het papieren filter lichtjes af met water en steek hem in de afneembare plastic dop van de AeroPress. (Schroef het nog niet vast!)
4. Zet de zuiger in de brewer, ongeveer 2 cm diep, draai de brewer vervolgens ondersteboven en plaats hem op de weegschaal.
5. Voeg de gemalen koffie toe. Gebruik de trechter boven op de AeroPress, zodat u geen koffie morst.
6. Start uw timer en voeg dan onmiddellijk 220 gram heet water toe aan de gemalen koffie en roer goed door. Giet langzaam (ongeveer 30 seconden).
7. Roer zodra de timer 1 minuut bereikt de koffie weer.
8. Haal de Aeropress van de weegschaal plaats de dop met het papieren filter op de brewer.
9. Als de timer 1 minuut 30 bereikt plaats je mok ondersteboven op de AeroPress met één hand op de mok en één hand op de brewer (niet de zuiger), houd ze bij elkaar en draai ze snel om!
10. Duw de zuiger langzaam naar beneden totdat alle vloeistof in je mok is gelopen. Dit duurt ongeveer 30 seconden.

Tip van **COFFEE**XPERTS: Stop met drukken zodra je een sissend geluid hoort, want als je te lang doorgaat, zal je het bittere bezinksel in je mok krijgen.

11. Vergeet niet om je koffie ervaringen te delen:  @CoffeeXperts2001  @CoffeeXperts.eu



www.coffeexperts.eu



CHEMEX

De Chemex is een handmatig overgiet koffie systeem dat een schone, maar toch volle kop zet. Het ontwerp van de Chemex, onveranderd sinds de uitvinding, heeft een felbegeerde plek in de collectie van het Museum of Modern Art.

WAT HEB JE NODIG

Chemex (6 of 8 kopjes) - Weegschaal - "Gefilterd" Water - Waterkoker - koffiemolen - Timer - **COFFEE**XPERTS koffie - Chemex-papieren filter - Zwanenhalsketel - Je favoriete koffie kopjes

Zetverhouding: 60 gram koffie voor elke 1000 milliliter water

HOE TE ZETTEN

1. Verhit water tot ongeveer 93° graden Celsius.
2. Weeg 24 gram koffie af, maal het op een maal instelling (tussen een V60 en een cafetière).
3. Vouw het papieren filter en plaats het in de Chemex, zorg ervoor dat het drievoudig gevouwen gedeelte naar de tuit wijst.
4. Bevochtig het filter met gekookt water en gooi dan dit water weg.
5. Zet de Chemex op de weegschaal. Voeg de gemalen koffie toe en tarra de weegschaal.
6. Start de timer. Giet 50 gram heet water bij de koffie en laat het 30 seconden bloemen.
7. Giet vervolgens 400 gram van het hete water in 2 fasen, waarbij wordt gestreefd naar een totale zet tijd van ongeveer 3:30 - 4 minuten.
8. Giet het water in langzame cirkelvormige bewegingen.
9. Stop de extractie na 4 minuten, zelfs als het nog niet klaar is, anders zal het bitter smaken.
10. Serveer koffie in je favoriete kopje!

11. Vergeet niet om je koffie ervaringen te delen:  @CoffeeXperts2001  @CoffeeXperts.eu



CAPPUCCINO

MET ESPRESSOAPPARAAT

Cappuccino heeft veel fans. Niet iedereen weet dat het mogelijk is om ook thuis een uitstekende cappuccino te bereiden. Daarvoor moet je vertrouwd zijn met de juiste hoeveelheid stoom en het correct opschuimen van melk. Daarbij moet je natuurlijk ook de beschikking hebben over een espressomachine met een stoompijpje. Een cappuccino komt overeen met 3 gelijke delen waarvan 1 deel espresso, 1 deel warme melk en 1 deel melkschuim.

WAT HEB JE NODIG

Melk (of plantaardige varianten) – Melkopschuimkan – **COFFEE XPERTS** espresso gebrande koffie, gezet met je espressoapparaat – (cappuccino) kopjes

De beste manier om een cappuccino te bereiden:

1. Vul een melkopschuimkan voor een derde met koude melk.
2. Zet de stoompijp twee seconden aan om resten water te verwijderen.
3. Plaats de punt van de stoompijp net onder het melkoppervlak en zet de stoom aan. Als er een melkschuimlaag ontstaat en de melk in volume toeneemt, houd je de kan steeds lager, terwijl de punt van de stoompijp in de melk blijft. Houdt de kan schuin om een draaikolk in de melk te krijgen. **Niet schudden.**
4. Blijf stomen tot de melk 65° Celsius is en het volume is verdubbeld. Over het algemeen is 65° Celsius het moment dat je de melkopschuimkan niet meer met je hand kan vastpakken.
5. Om het melkschuim steviger te maken, wals je met de melkkan om luchtballen te verwijderen.
6. Zet het stoompijpje opnieuw aan om de melkresten uit het pijpje te verwijderen en maak de stoompijp met een vochtige doek direct schoon.
7. Bereid espresso in cappuccinokopjes.
8. Giet de melk rechtstreeks in het kopje, begin in het midden.

9. Vergeet niet om je koffie ervaringen te delen:  @CoffeeXperts2001  @CoffeeXperts.eu



www.coffeexperts.eu



CAPPUCCINO

MET EEN MELKOPSCUIMER

Thuis lekker genieten van een overheerlijke cappuccino? Dat kan. Met ons stappenplan maak je het lekkerste kopje koffie met melk (of plantaardige varianten) gewoon zelf.

WAT HEB JE NODIG

Melkopschuimer – Melk (of plantaardige varianten) – COFFEE XPERTS koffie, gezet volgens één van de genoemde instructies – (cappuccino) kopjes

HOE MAAK JE CAPPUCCINO MET EEN MELKOPSCUIMER?

Cappuccino maken met een melkopschuimer gaat makkelijk en snel. Binnen no-time heb jij melkschuim. Deze stappen zijn belangrijk:

1. Voeg voldoende melk toe aan de melkopschuimer. Maar niet meer dan aangegeven hoeveelheid, want dan kan je straks nog meer schoonmaken.
2. Laat de melk opschuimen. Zet de melkopschuimer aan en wacht tot de melk volledig is opgeschuimd.
3. Maak ondertussen de koffie. Zorg ervoor dat de koffie klaar is tegelijkertijd met het melkschuim. Net opgeschuimde melk schenkt makkelijker.
4. Schenk de koffie in het gewenste kopje.
5. Schenk het melkschuim op de koffie.
6. Nu kan je genieten van je cappuccino, latte, koffie verkeerd of welke variant je maar wil.
7. Oke, ook nog schoonmaken. Vergeet niet om de melkopschuimer na gebruik schoon te maken.

8. Vergeet niet om je koffie ervaringen te delen:  @CoffeeXperts2001  @CoffeeXperts.eu



www.coffeexperts.eu



CAPPUCCINO

ZONDER MELKOPSCHUIMER

Thuis lekker genieten van een overheerlijke cappuccino? Dat kan. Met ons stappenplan maak je het lekkerste kopje koffie met melk (of plantaardige varianten) gewoon zelf.

WAT HEB JE NODIG

Melk (of plantaardige varianten) – steelpan – garde – **COFFEE XPERTS** koffie, gezet volgens één van de genoemde instructies – (cappuccino) kopjes

Hoe maak je cappuccino zonder melkopschuimer?

Geen melkopschuimer in huis? Geen probleem. Het kan ook gewoon met de hand. Met deze stappen lukt het je ook om heerlijke melkschuim te maken:

1. Doe de melk in een steelpan en zet de warmtebron zachtjes aan.
2. Klop de melk met een garde tijdens het opwarmen.
3. Doe dit net zo lang tot de melk verandert in melkschuim.
4. Schenk het melkschuim bij je kopje koffie en jouw cappuccino is klaar.

Tip van **COFFEE XPERTS**: hou de steelpan een beetje schuin, zodat de melk sneller schuimt.

5. Vergeet niet om je koffie ervaringen te delen:  @CoffeeXperts2001  @CoffeeXperts.eu



COFFEE XPERTS

www.coffeexperts.eu