I segreti del caffè espresso - 4) La temperatura dell'acqua

caffe-estrazione-s-30c7cc8c

Il quarto appuntamento de *I segreti del caffè espresso* ha come protagonista Andrej Godina, responsabile Formazione SCAE Italia. Con lui affrontiamo il tema dell'influenza che la temperatura dell'acqua ha sull'estrazione dell'espresso: la temperatura dell'acqua è considerata determinante per la preparazione di un caffè di qualità costante nel tempo.

Arabica o Robusta? Naturale o lavato? Ecco come ottenere il massimo da ogni caffè grazie alla corretta temperatura dell'acqua.

[embed width="560"]http://youtu.be/838u9UEgNhw[/embed]

(segue)

Già pubblicati

Dedicato ai baristi: i segreti del caffè espresso. Introduzione

1) La macchina da caffè

2) Il macinadosatore

3) La purificazione dell'acqua