

Master Roasters: il processo di tostatura.

VIDEO

godina-d09c345e



Quinto video della collana Master Roasters. **Andrej Godina** ci mostra come effettuare la **perfetta tostatura per le diverse tipologie di preparazione del caffè** come possono essere il filtro, il pour over ed espresso.

Nel processo di tostatura si possono analizzare diversi cambiamenti soprattutto a livello fisico: il più evidente è quello legato al colore. Si parte da una tonalità più verde passando per il giallo, cannella e marrone chiaro fino ad arrivare ai vari toni di marrone scuro. Altro fattore fisico che può modificarsi è il peso che viene compensato dall'aumento di volume.

[Guarda le altre puntate di Master Roasters](#)**s**