

## Das Geheimnis des Brühens

**Welche Rolle spielt das Brühen bei der Zubereitung eines Kaffees? Machen Sie die Probe aufs Exempel und brühen Sie Ihren Lieblingskaffee doch mal bei verschiedenen Temperaturen. Sie werden erstaunt sein, wie unterschiedlich ein und derselbe Kaffee je nach Brühtemperatur schmeckt.**

Wenn Sie den Kaffee bei niedrigerer Temperatur extrahieren, betonen Sie die Säurenoten. Bei höherer Brühtemperatur verstärken Sie die Bitternoten.

Um einen vollen, harmonisch abgerundeten Espresso zu extrahieren, muss neben der Temperatur auch der Mahlgrad stimmen (mehr dazu im Blog „Volles Aroma bei richtigem Mahlgrad“). Die optimale Brühtemperatur liegt zwischen 90°C und 94°C und sollte während der ganzen Extraktion konstant bleiben.

Die Brühtemperatur können Sie bei der GILDA Kaffeemaschine ganz einfach durch Drehen am Poti einstellen und am Display ablesen.

Das Geheimnis liegt im Herzstück von GILDA: ihren ausgeklügelten Boilern. Sie sind klein und fein und erwärmen das Wasser innert 2 Minuten, mit einer hohen Wiederholgenauigkeit und – dank PID Regler – einer äusserst präzisen Brühtemperatur. So schmeckt auch der hundertste Kaffee genauso vorzüglich wie der erste. Und dank dem stabilen Heizsystem können Sie ununterbrochen Kaffee zubereiten. Konstanter Kaffeegenuss ist also auch bei einer grossen Feier oder einem Brunch garantiert!

