CAFÉ TRES LOBOS®

GUÍA DE PREPARACIÓN

ESPRESSO

La base de toda la cultura del café AVANZADO



PASO A PASO

1 PURGA LA MÁQUINA

Antes de cada extracción, purga el grupo por 2–3 segundos para estabilizar la temperatura del cabezal. Una temperatura inconsistente es la causa más común de espressos irregulares.

2 MUELE Y DOSA

Muele 18g de café fresco a molienda muy fina, justo antes de preparar. La oxidación empieza a los segundos de moler — no acumules café molido. Coloca la dosis en el portafiltro.

3 DISTRIBUYE Y APISONA

Distribuye el café uniformemente en el portafiltro con el dedo o un distribuidor (WDT tool). Apisona con el tamper aplicando presión firme y nivelada de 15–20 kg. El apisonado parejo es crítico para evitar canalizaciones.

4 PESA EL PORTAFILTRO Y EXTRAE

Coloca una taza sobre la báscula y tara. Inserta el portafiltro y extrae de inmediato — el pre-infusionado (si tu máquina lo tiene) mejora la uniformidad. El primer goteo debe aparecer a los 7–10 segundos.

5 MONITOREA EL TIEMPO Y EL YIELD

La extracción debe completarse en 25–30 segundos. Detén la máquina cuando llegues a 36g de líquido (yield). Si termina antes de 25s, muele más fino; si pasa de 30s, muele más grueso.

6 EVALÚA LA CREMA Y EL SABOR

Una crema dorada y densa indica buena extracción. Prueba el espresso solo — debe ser intenso, dulce y con acidez integrada. Si es amargo, la molienda está muy fina o el yield muy bajo; si es ácido y aguado, la molienda está muy gruesa.

RECETA

CAFÉ (DOSE)	**18 g**
LÍQUIDO (YIELD)	**36 g**
RATIO	**1:2**
TEMPERATURA	**93°C**
PRESIÓN	**9 bar**
TIEMPO TOTAL	**25–30 s**

REFERENCIA DE MOLIENDA

Fina: casi como harina fina o azúcar glass pero con textura. El parámetro más crítico — ajusta en incrementos mínimos.

CONSEJOS

- El molino es más importante que la máquina — un buen molino con máquina básica supera a una gran máquina con molino barato.
- El café para espresso funciona mejor entre 7 y 21 días de la fecha de tueste. Muy fresco genera demasiado CO2 (channeling); muy añejo pierde sabor.
- Cambia un solo parámetro a la vez cuando ajustas: molienda, dosis o yield — nunca los tres a la vez.
- La distribución uniforme (WDT) antes de apisonar reduce drásticamente los problemas de canalización.

CAFÉ TRES LOBOS

EL MÉTODO ES LA MITAD. EL CAFÉ, LA OTRA.

Escanea el código para ver esta guía en línea y descubrir los cafés de especialidad que mejor van con este método.

cafetreslobos.com/preparacion/espresso

Escanéame