

LESSON 4: ADVANCED ESPRESSO TECHNIQUES

What Does “Dialling In” Really Mean?

Dialling in adalah proses adjust variables biar recipe itu kasih flavour yang kalian mau.

- Grind size → fine atau coarse untuk kontrol flow rate.
- Dose → jumlah coffee di basket yang ngaruh ke brew ratio, mouthfeel, strength, dan extraction.
- Brew temperature → setingan mesin yang bisa highlight sweetness atau balance acidity.
- Brew time → gimana contact time ngaruh ke flavour.

Satu hal penting: lakukan perubahan satu per satu. Kalau grind size dan dose diubah bareng, kalian nggak bakal tau adjustment mana yang bikin hasil berbeda.

Grind Size and Its Role in Flavour

- Finer grind → ekstraksi lebih lambat, biasanya body lebih tebal, bisa highlight sweetness, tapi kalau terlalu fine bisa jadi bitter.
- Coarser grind → ekstraksi lebih cepat, bisa highlight acidity, tapi kalau terlalu coarse hasilnya sour.

Perlu diingat juga, faktor lingkungan seperti kelembaban dan suhu bisa ngaruh ke grind size. Misalnya pas cuaca lembab, beans bisa sedikit swell dan bikin perlu grind lebih coarse.



SYSTEMA COFFEE

LESSON 4:

Temperature Adjustments

Kebanyakan espresso dibrew di sekitar 92–94°C, tapi sedikit adjustment bisa ubah flavour.

- o Temperatur lebih rendah (90–91°C) bisa soften acidity yang sharp dan bikin espresso lebih smooth.
- o Temperatur lebih tinggi (94–96°C) bisa keluarin body dan sweetness lebih banyak, tapi kalau kebablasan bisa bikin bitter.

Biasanya dark roast lebih enak dipakai di temperatur sedikit lebih rendah biar bitter compounds nggak cepat ke-extract.

Brew Time and Flow Rate

Brew time itu hasil kombinasi grind size, dose, dan tamping.

Umumnya, double espresso yield 36g dalam 25–30 detik.

- o Shorter time (20–24 detik) → hasilnya lebih bright dan ringan, tapi bisa sour
- o Longer time (32–36 detik) → rasa lebih dalam dan bitter, tapi clarity bisa hilang.

Flow rate bisa kalian monitor secara visual: shot yang bagus mulai dari drip pelan, jadi steady stream kayak warm honey, lalu tipis pas mulai blonding.



LESSON 4:

TROUBLESHOOTING UNDER- AND OVER-EXTRACTION

- o **Under-extraction:** sour, body tipis, acidity tajam, sweetness kurang.
 - Causes: grind terlalu coarse, brew ratio terlalu rendah (sour) atau terlalu tinggi (watery), temperatur terlalu rendah, shot terlalu cepat.
 - Fix: grind lebih fine, dose sedikit dinaikkan, atau naikin temperatur.

- o **Over-extraction:** bitter, dry, hollow flavour, aftertaste harsh.
 - Causes: grind terlalu fine, brew ratio terlalu tinggi, temperatur terlalu tinggi, shot terlalu lama.
 - Fix: grind lebih coarse, dose sedikit diturunkan, atau turunkan temperatur.



HOMEWORK

Advanced Dialling In

- o Pilih coffee yang belum pernah kalian brew sebelumnya.
- o Mulai dari standard recipe (contoh: 18g in, 36g out, 28 detik).
- o Taste dan evaluasi: balance, terlalu sour, atau terlalu bitter?
- o Adjust satu variable saja, lalu coba lagi.
- o Catat perubahan dan hasilnya di brew log.

