Master Barista: come si analizza il caffè espresso

lattuada-f4fc8401

Il quarto **video tutorial della Bazzara Academy** ci illustra come poter effettuare un’analisi scientifica della nostra bevanda. Servono alcuni strumenti professionali: **una siringa, un filtro apposito ed un rifrattometro digitale**. Il filtro ci permetterà di eliminare i solidi non solubili ed il rifrattometro di analizzare la percentuale di solidi disciolti in bevanda. A questo incrociando tutti i dati potremo verificare se la percentuale di solidi in estrazione dal macinato utilizzato è compresa in quel range ottimale che va dal 18 al 21%.