Master Barista Coffee Brewing, i parametri di tostatura e macinatura

godina-bda058d5

Qual è il **profilo ideale di tostatura del caffè** e quanto grosso deve essere macinato per preparare un caffè filtro? In questo terzo video **Andrej Godina** affronta uno degli argomenti più importanti per quanto riguarda la predisposizione adeguata della materia prima al fine di garantire una buona resa in tazza.

L’equilibrio finale viene dato non solo da una corretta filtrazione ma anche dal colore di tostatura e dalla tipologia di macinato che si utilizza. Un nuovo episodio in collaborazione con **Bazzara Academy**, Training Premier Campus SCA.

Clicca qui per le precedenti puntate di Master Barista Coffee Brewing