

Extraer todo el potencial de un café de especialidad con puntuación +80 requiere entender cada método. Aquí tienes los parámetros clave para lograr la taza perfecta según tu cafetera.

MÉTODOS AUTOMÁTICOS Y DE PRESIÓN

1. Cafeteras Superautomáticas

Molido: Incorporado

Ratio: Automático

La comodidad absoluta. Al pulsar un botón, la máquina muele, compacta e infunde. El reto con los cafés de especialidad es evitar una subextracción debido a moliendas excesivamente gruesas configuradas de fábrica.



1. Ajusta el molino integrado al **nivel más fino posible** (sin llegar a obstruir la salida del café).
2. Configura la temperatura en el nivel **más alto** permitido por la máquina.
3. Selecciona la opción de **máxima intensidad** de café por taza para asegurar una buena dosis de grano.

Pro Tip: Usa agua filtrada o embotellada blanda; las superautomáticas son muy sensibles a la cal y el sabor mejora drásticamente.

2. Espresso Manual o Semiautomática

Molido: Muy Fino

Ratio: 1:2 a 1:2.5

El método reina de la concentración. Extrae aceites y azúcares generando una bebida densa con una capa cremosa. Exige máxima precisión en la molienda y prensado.



1. Dosifica entre **17g y 19g** de café molido fino en el portafiltros doble.
2. Prensa de forma homogénea y nivelada.
3. Busca un tiempo de extracción de **25 a 30 segundos** para obtener unos 40g - 45g de bebida líquida.

Pro Tip: Si el café sale muy rápido y amargo, muele más fino; si sale a gotas y quemado, abre un punto la molienda.

3. Cafetera Italiana (Moka)

Molido: Fino-Medio

Ratio: Llenado de filtro

Un clásico doméstico que genera alta temperatura y presión suave. Con café de especialidad, corremos el riesgo de quemar el grano si dejamos la cafetera demasiado tiempo al fuego.



1. Llena la base con **agua ya caliente** hasta justo debajo de la válvula de seguridad.
2. Llena el filtro de café por completo **sin compactarlo**, solo nivela la superficie.
3. Ponla a fuego medio-bajo con la **tapa abierta**. Apaga el fuego en cuanto empiece a salir de forma constante y retírala para cortar la cocción.

Pro Tip: Enfría la base de la cafetera bajo el grifo de agua fría nada más retirarla para evitar que el café rescoldo amargue.

4. Cafetera Francesa (Émbolo)

Molido: Grueso

Ratio: 1:15 (60g/L)

Infusión por inmersión total. Al no usar filtro de papel, conserva todos los aceites naturales y aporta un cuerpo pleno, redondo y con gran textura en boca.



1. Agrega el café molido grueso. Vierte agua a unos **93°C** asegurando mojar todo el café.
2. Deja infusionar durante **4 minutos**. Remueve suavemente la costra superior con una cuchara.
3. Coloca el émbolo y bájalo **lentamente** sin ejercer excesiva fuerza. Sirve inmediatamente.

Pro Tip: Deja reposar la infusión 2 minutos extra tras romper la costra sin bajar el émbolo del todo para una taza más limpia de sedimentos.

5. Cafetera de Goteo / Filtro Convencional

Molido: Medio

Ratio: 1:16 (60g/L)

Ideal para grandes volúmenes. Produce tazas limpias y ligeras. La clave está en usar la proporción correcta de café en lugar de medir "por cucharadas" descompensadas.



1. Enjuaga el filtro de papel con agua caliente antes de añadir el café para eliminar el sabor a celulosa.
2. Utiliza una molienda similar a la sal de mesa mediana.
3. Distribuye el café de manera uniforme y enciende la máquina con agua limpia filtrada.

Pro Tip: No dejes la jarra sobre la placa calefactora encendida; el calor continuo cocina el café ya extraído y lo vuelve rancio.

6. Cafeteras de Especialidad (Chemex / V60)

Molido: Medio-Fino

Ratio: 1:15 a 1:16

Los métodos preferidos en el barismo. El **V60** resalta la acidez brillante y notas florales/frutales gracias a su flujo rápido. La **Chemex**, con su papel ultra grueso, entrega una taza increíblemente limpia y cristalina.



1. Realiza una preinfusión vertiendo el triple del peso del café en agua durante **30-45 segundos**.
2. Vierte el resto del agua en círculos concéntricos desde el centro hacia afuera, evitando tocar el papel directo.
3. Mantén un tiempo total de vertido de entre **3:00 y 3:30 minutos**.

Pro Tip: Ideal para resaltar los descriptores de origen más sutiles de nuestra línea **+80 Coffees**.

7. AeroPress

Molido: Medio-Fino

Ratio: Versátil (1:15)

El método más versátil y portátil. Combina la inmersión completa de la prensa francesa con la presión del aire manual a través de un filtro de papel. Permite experimentar infinitamente.



1. Recomendamos el **método invertido**: coloca el émbolo dentro del tubo boca arriba, añade 15g de café.
2. Vierte 225g de agua a 90°C, remueve durante 10 segundos y deja reposar hasta el minuto 1:15.
3. Enrosca el tapón con el filtro enjuagado, gira la cafetera sobre tu taza y presiona firmemente hacia abajo durante 30 segundos.

Pro Tip: Detén la presión justo cuando escuches un sonido de "siseo" de aire para evitar notas excesivamente amargas al final.