



## WAS BEDEUTET EIGENTLICH... "BREW RATIO"?



In dieser Reihe bringen wir Ihnen in jeder Newsletter-Ausgabe ein Thema aus der Kaffeewelt näher. Sei dies aus dem Bereich der Aufbereitung, vom Rösten oder der Zubereitung.

In dieser Ausgabe schauen wir die Brew Ratio genauer an. Kurz gesagt ist Brew Ratio das Verhältnis von gemahlenem Kaffee zur Menge an Wasser die für einen Brühvorgang verwendet wird. Zum Beispiel: 20g Kaffee für 400ml Wasser = Brew Ratio 1:20.

Nicht ganz nach der selben Regel wird der Begriff beim Espresso angewandt. Denn beim Espresso sprechen die meisten bei der Brew Ratio vom verwendeten Kaffeepulver im Verhältnis zur Menge an Espresso in der Tasse. Wieviel Wasser bei der Zubereitung im Kaffeepulver zurückbleibt ist hierbei nicht von Bedeutung. Das Brühverhältnis hat aber, egal bei welcher Zubereitungsart, einen grossen Einfluss auf das Endprodukt. Je nach Brühverhältnis kann man so aus den gleichen Kaffeebohnen zwei ganz unterschiedliche Kaffees brühen. Auch auf den Körper hat die Brew Ratio Einfluss: Umso tiefer das Brühverhältnis, sprich umso weniger Wasser auf eine bestimmte Menge Kaffee benutzt wird, desto schwerer ist der Körper und die Intensität des Kaffees.

In Zusammenhang mit der Brew Ratio gibt es weitere Begriffe, die man kennen sollte. Extraktion ist einer davon. Dieser Begriff bezeichnet den Vorgang, bei dem lösliche Stoffe aus dem Kaffeepulver gelöst werden und ins Wasser gelangen. Die Extraktionsrate (Extraktionsergebnis) wird in Prozent angegeben. Sie gibt an, wie viel Masse des Kaffeepulvers beim Brühvorgang in der Tasse landen.

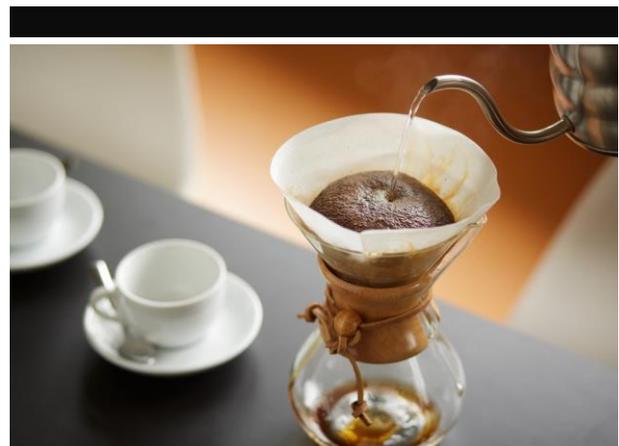
Formel: Gebrühter Kaffee in (g) x TDS(%) / gemahlener Kaffee in (g) = Extraktionsrate in (%)

z.B. 20g Espresso x 10 (%) TDS / 10g gemahlener Kaffee = Extraktionsausbeute von 20 %

In der Formel oben wird der Begriff TDS verwendet. TDS steht für Total Dissolved Solids (vollständig gelöste Feststoffe) und wird in ppm (parts per million) angegeben. Der Wert zeigt die Menge der gelösten Stoffe die sich im Wasser befinden. Zu den Stoffen gehören organisches Material, aber auch Salze wie Magnesium und Calcium. Den Wert misst man mit einem Refraktometer. Dieses Gerät bricht das Licht. Man misst zuerst Wasser um einen Vergleichswert zu haben. Anschliessend misst man den Kaffee in der Tasse. Dadurch errechnet das Gerät sich

einen Wert in Prozent. Die Lichtbrechung bei Kaffee und Wasser ist unterschiedlich aufgrund der gelösten Stoffe im fertigen Kaffeegetränk.

Die Ideale Extraktion (engl. Extraction yield) wird häufig auf einen Wert zwischen 18% - 22% angesetzt. Liegt der Wert darunter, spricht man von Unterextraktion. Das bedeutet, dass beim Brühvorgang nicht genügend Stoffe extrahiert wurden. Der Kaffee schmeckt sauer, da Säuren bereits gelöst sind aber etwa ausgleichende Zucker etc. noch nicht. Ist die Extraktionsrate bei mehr als 22% ist eine Überextraktion der Fall. Das Getränk schmeckt bitter. Bei diesen Werten handelt es sich jedoch nur um Richtwerte, die nicht auf alles angewandt werden können. Auch Extraktionsraten von mehr als 22% können ausbalanciert sein und nicht zu bitter wirken.



### WAS BEDEUTET EIGENTLICH... ?

In dieser Serie tauchen wir gemeinsam in die vielseitige Welt des Kaffees ein. Wir betrachten verschiedene Aufbereitungsarten in den Ursprungsländern, unterschiedliche Varietäten, Zubereitungsarten von geröstetem Kaffee, und vieles mehr.

Möchten Sie ein bestimmtes Verfahren, eine bestimmte Varietät oder einfach einen bestimmten Begriff genauer erklärt haben? Schreiben Sie uns, wir freuen uns über Ihre Inputs.

[WWW.RAST.CH/KAFFEEGESCHICHTEN](http://WWW.RAST.CH/KAFFEEGESCHICHTEN)