

Waarom smaakt mijn koffie zuur?



Haal meer uit
je smaak. Stel je
#smaakvraag



*Koffiebonen bevatten van nature verschillende zuren.
In hoeverre deze zuren naar voren komen, hangt af van
de roast, zetmethode en maalgraad.*

De combinatie zetmethode en koffiesoort/roast spelen vaak een rol.



Een licht geroosterde koffie kan in een espressoapparaat een zure koffiesmaak geven.



Een grof gemalen koffie smaakt vaak iets zuurder dan een fijn gemalen koffie.



Licht geroosterde koffies smaken over het algemeen rinser (zuurder) dan donker geroosterde koffies.

Tip: Bij halfautomaten kan koffie ook zuur worden doordat de machine niet of onvoldoende gereinigd is. Dit heeft effect op de smaak van de koffie.

Kijk op www.simonlevelt.nl/smaakvragen

SimonLevelt

