

LESSON 5: ESPRESSO MACHINE & GRINDER BASICS

ESPRESSO MACHINE BASICS

Setiap espresso machine, baik yang kecil untuk home use ataupun multi-group professional machine, punya komponen yang mirip:

- o **Group head:** Brewing chamber tempat portafilter dikunci. Di sinilah hot water di distribusi rata ke coffee puck.
- o **Portafilter:** Handle dengan basket yang nahan ground coffee. Ada single basket, double basket, dan bottomless portafilter, masing-masing punya fungsi berbeda.
- o **Steam wand:** Untuk heating dan texturing milk. Skill ini penting banget buat latte art.
- o **Hot water tap:** Dipakai untuk bikin Americano atau pre-heat cups.
- o **Pressure gauge:** Nunjukin brewing pressure (biasanya sekitar 9 bars untuk espresso) dan boiler steam pressure.
- o **Drip tray:** Nahan excess liquid, harus sering dibersihkan biar nggak bau.
- o **Control panel atau levers:** Untuk start/stop shot, kadang bisa diprogram untuk konsistensi volume.

Pro Tip: Selalu pre-warm portafilter dan cup kalian.



SYSTEMA COFFEE

LESSON 5:

GRINDER BASICS

Grinder itu sama pentingnya, karena dia yang nentuin seberapa cepat air lewat coffee puck, dan akhirnya ngefek ke rasa espresso kalian.

- o **Hopper:** Tempat coffee beans. Tutup selalu dipasang biar beans terlindungi dari cahaya dan udara
- o **Burrs:** Flat atau conical discs yang menghancurkan beans jadi partikel konsisten. Flat burr kasih hasil super uniform tapi lebih panas dan retention tinggi, sementara conical burr lebih dingin, lebih tenang, tapi partikel size agak bervariasi. Kualitas dan ketajaman burr jauh lebih penting daripada sekadar power mesinnya.
- o **Dosing chamber/chute:** Tempat keluarnya ground coffee. Harus sering dibersihkan biar fresh grounds nggak bercampur dengan stale coffee.
- o **Adjustment collar/dial:** Untuk ngatur grind size. Dari coarse (lebih cepat aliran air) sampai fine (lebih lambat). Ingat, small adjustments bisa bikin perbedaan besar.

Pro Tip: Selalu grind secukupnya untuk tiap shot. Pre-ground coffee bisa kehilangan flavour hanya dalam hitungan menit.



LESSON 5:

THE ESPRESSO RECIPE

Kita mulai dari satu standard recipe sebagai baseline. Ini menjadi titik awal yang konsisten sebelum kalian adjust:

- o **Dose:** 20g in
- o **Yield:** 40-42g out
- o **Time:** 25-27 detik



SYSTEMA COFFEE

LESSON 5:

MILK-BASED ESPRESSO (CONTOH CAPPUCCINO/LATTE):

- o **Dose:** 18g in
- o **Yield:** 36-38g out
- o **Time:** 26-28 detik

Resep ini cukup balanced dan repeatable. Kalau kalian bisa consistently pull shots dengan parameter ini, kalian punya benchmark jelas untuk bedain under-extraction dan over-extraction.

1. Kalau shot terasa sour dan thin kemungkinan under-extracted coba grind lebih fine.
2. Kalau shot terasa bitter dan harsh kemungkinan over-extracted coba grind lebih coarse.



SYSTEMA COFFEE

LESSON 5:

KEY TECHNICAL STEPS DAN KENAPA PENTING

- o **Purge:** Flush group head untuk buang sisa grounds dan stabilin suhu.
- o **Distribute evenly:** Biar air ngalir rata dan agar tidak channeling.
- o **Dose accurately:** Pakai scale biar tiap shot konsisten dari awal.
- o **Tamp firmly & evenly:** Tamping yang rata bisa bikin resistance air lebih uniform.
- o **Clean & dry portafilter:** Kelembaban dari pembuatan kopi sebelumnya bisa bikin extraction nggak merata.
- o **Insert & lock:** Masukin portafilter dan twist dengan firm ke group head.
- o **Engage pump:** Start extraction dan perhatikan flow yang golden-brown.
- o **Stop at target:** Cut shot sesuai target yield/time biar nggak over-extract.

Pro Tip: Konsistensi itu kunci. Bahkan hal kecil seperti tamping miring atau lupa purge bisa ngerusak shot yang seharusnya perfect.



SYSTEMA COFFEE

HOMework

Kalau kalian pakai pre-ground coffee: Latihan distribute dan tamping biar konsisten.

Kalau kalian punya grinder: Adjust grind size dan catat perubahan extraction time. Simpan catatan dose, yield, dan time ini jadi semacam espresso journal kalian.