

LESSON 6: MILK STEAMING

INTRODUCTION

CHOOSING THE RIGHT MILK

- Whole milk bisa kasih tekstur paling rich, creamy, dan rasa yang paling sweet.
- Low-fat milk bisa bikin foam yang lebih ringan, tapi body-nya kurang.
- Alternative milks seperti oat, soy, almond, dan lainnya behave dengan cara berbeda. Banyak brand sekarang punya versi barista yang lebih mirip sama dairy milk.

Pro Tip: selalu pakai susu fresh yang dingin langsung dari fridge, karena susu dingin ngasih kalian lebih banyak waktu untuk masukin udara sebelum overheat.

MILK STEAMING BASICS: MICROFOAM UNTUK LATTES DAN CAPPUCCINOS

Milk steaming itu punya dua stage utama:

- 1. Stretching** - saat kita masukin udara ke dalam susu. Ini terjadi di beberapa detik pertama ketika steam wand tip ada tepat di bawah permukaan susu. Suaranya biasanya lembut seperti chirping atau kissing. Tahap ini yang bikin volume dan teksturnya nambah.
- 2. Spinning** - setelah cukup aerasi, turunkin steam wand sedikit lebih dalam dan angle pitcher-nya supaya susu berputar seperti whirlpool. Putaran ini bikin foam nyatu rata ke dalam susu jadi silky dan smooth.



SYSTEMA COFFEE

LESSON 6:

TARGET TEMPERATURE

Ideally ada di 55-65°C (130-150°F) untuk sweetness dan tekstur terbaik. Kalau lewat 70°C atau 160°F, protein susu mulai pecah, dan sweetness serta creaminess-nya hilang.

Pro Tip: kalau kalian nggak punya thermometer, stop steaming saat pitcher terasa terlalu panas untuk dipegang lebih dari 23 detik.

COMMON MISTAKES TO AVOID:

- o **Large bubbles** - steam wand terlalu tinggi di permukaan terlalu lama.
- o **Flat milk** - aerasi kurang saat stretching.
- o **Overheating** - susu jadi burnt dan kehilangan sweetness.
- o **Dirty steam wand** - selalu purge sebelum dan sesudah steaming biar nggak ada milk residue nempel.



SYSTEMA COFFEE

LESSON 6:

Secara umum, oat milk paling versatile dan paling latte-art friendly. Almond dan macadamia lebih enak di temperatur rendah dengan aerasi singkat.

Soy milk cocok untuk darker roast, sedangkan coconut milk butuh ekstra care biar nggak pecah.



LESSON 6:

STEAMING WITH ALTERNATIVE MILK

Karena perbedaan fat, protein, dan sugar content, setiap jenis alternative milk behave berbeda. Itu artinya kalian perlu adjust di temperatur, aerasi, dan teknik.

ALMOND MILK

Steam lebih rendah (53-55°C)

Aerasi singkat 2-3 detik

works best untuk minuman kecil seperti latte atau mocha



SYSTEMA COFFEE

LESSON 6:

SOY MILK

Steam lebih rendah (50-55°C)

Aerasi 3-4 detik

Lebih cocok dengan darker roast atau Robusta blends



SYSTEMA COFFEE

LESSON 6:

OAT MILK

Steam lebih panas (55-60°C)

Aerasi lebih lama 4-5 detik

hasilkan microfoam smooth

Ideal buat latte art



SYSTEMA COFFEE

LESSON 6:

COCONUT MILK

Steam 50-55°C

Aerasi minimal 1-2 detik

Prone to separation jadi perlu swirl agresif setelah steaming

Cocok untuk piccolo, flat white, atau flavoured drinks



SYSTEMA COFFEE

LESSON 6:

MACADAMIA MILK

Mirip almond

Sekitar 53-57°C dengan aerasi 2-3 detik

Body lebih rich

Cocok untuk cappuccino dan macchiato



SYSTEMA COFFEE

HOMework

Latihan steaming susu sampai jadi microfoam yang halus, lalu tuang ke gelas untuk cek konsistensinya. Hasilnya harus glossy dan smooth dengan bubbles kecil yang rata.

Catat di temperatur berapa kalian stop steaming, lalu compare dengan susu yang overheat biar bisa ngerasain bedanya sweetness.

