



Ingelheim-Edition

God Shot à la MajaKaffee

Sorte: z.B. Espresso Blend #3 – Canephora, Robusta natural + Nicaragua washed, beide als dark roast (ausgewogen, fruchtig, schokoladig, floral)

Zielprofil: Ein Espresso mit samtiger Textur, balancierter Säure, fruchtiger Süße, leichter Gewürz- oder Schokonote – und einem sauberen, klaren Abgang, der auf der Zunge nachhallt.

Rezept (Doppio, 18–20g in, ca. 38–40g out):

- Dose In (Kaffeemenge): 18,5 g
- Dose Out (Menge in der Tasse): ca. 38 g
- Brew Ratio: 1:2,1
- Extraktionszeit: 27–31 Sekunden
- Wassertemperatur: 93,5 °C
- Brühdruck: 9 bar konstant
- Preinfusion (optional): 2–3 Sekunden bei 3 bar
- Grind: fein, aber nicht staubig – leicht klumpend, aber streichfähig
- Tamperdruck: 15–20 kg, gleichmäßig

Empfehlung:

- Maschine: La Marzocco Linea PB oder GS3
- Mühle: Mahlkönig E65S GBW oder Niche Zero (Home-Baristas)
- Wichtig: Frisch kalibrieren, bei jedem Wetterwechsel neu prüfen!

Sensorische Notes beim God Shot (Blend #3):

- Nase: rote Beeren, brauner Zucker, Mandarine
- Geschmack: Himbeere, dunkle Schokolade, leichte Vanille
- Körper: cremig, fast sirupartig
- Nachgeschmack: lang, süß, fruchtig-mineralisch

Pro-Tipp für MajaKaffee-Fans in Ingelheim:

Verwende Ingelheimer Quellwasser oder gefiltertes, mineralstoffarmes Wasser mit ca. 120 ppm TDS – zu weiches Wasser ruiniert die Textur, zu hartes die Säurebalance. Und: Beziehe den Shot bewusst. Musik aus. Kein Handy. Nur Tasse, Nase, Gaumen.