

# auto brew ratio

Präzision in Ihrer Tasse.

## patentierte wiegetechnologie

Patentierter Wiegetechnologie erhältlich als Option für die Strada AV und die Linea PB: die genaue Dosis in der Tasse kennen; die Dosis nach Gewicht in der Tasse anstatt des Volumens programmieren; während des Brühvorgangs die Zeit (in Sekunden) und das Gewicht (in Gramm) auf dem Display anzeigen; ein hervorragendes Lernmittel zur Schulung von Baristas liefern. Mit dem Auto Brew Ratio Modus kann der Barista ein Brühverhältnis voreinstellen. Dann erfasst die Maschine das Gewicht der Dosis im Siebräger und liefert die genaue für das Verhältnis erforderliche Wassermenge.



# 90

la marzocco

Auto Brew Ratio verwendet unter jeder Gruppe der Strada AV und der Linea PB installierte Präzisionswaagen. Die Auto Brew Ratio Waagen sind in dem von La Marzocco proprietären elektronischen System der Espressomaschine integriert und liefern dem Barista ein neues Niveau an Konstanz durch die Kontrolle über die Getränkemasse

$$\text{Brühverhältnis} = \frac{\text{Gewicht von trockenem Kaffee}}{\text{Gewicht des Getränks}}$$

**Beispiel**

Input = 14g trockener Kaffee  
 Brühverhältnis 50%  
 Output = 28g Getränk




Auto Brew Ratio besitzt zwei Modi: Mass Mode und Ratio Mode.

**Mass Mode**

In Mass Mode programmiert der Barista die gewünschte Masse des fertigen Getränks. Der Barista aktiviert die neue Brühgruppe durch Wählen einer der Tasten mit der programmierten Getränkemasse. Wird die gewünschte Getränkemasse erreicht, unterbricht die Maschine automatisch den Brühvorgang.

**Ratio Mode**

Im Ratio Mode programmiert der Barista die Maschine mit dem bevorzugten Brühverhältnis. Während der Brühvorbereitung legt der Barista den gefüllten Siebträger auf die Tropfschalen-Waage, damit die Espressomaschine den gemahlene Kaffee wiegen kann. Der Barista kann dann den Siebträger einsetzen und den Brühzyklus durch Wählen eines der programmierten Brühverhältnisse aktivieren. Der Ratio Mode unterbricht automatisch den Fluß wenn das korrekte Brühverhältnis erreicht ist.

beispiele von brühverhältnissen für espressokaffee	trockene kaffeebohnen gramm			getränke gramm			empfohlenes brühverhältnis (trocken/flüssig)	durchschnittliches bruttovolumen in ml (inkl. Crema)
	niedrig	mittel	hoch	klein	mittel	groß		
ristretto 	16	17	18	21	23	25	<b>75%</b>	38
normal 	16	17	18	32	34	36	<b>50%</b>	58
lungo 	16	17	18	48	52	56	<b>33%</b>	78

Bitte beachten: die Abbildungen oben basieren auf 17g mit einem Doppelsieb.