



CHECKLIST

PARA PREPARAR UN ESPRESSO CLÁSICO EN CASA

Guía rápida para no olvidar dosis, molienda, extracción y ajustes básicos



BARISTA CASERO

TODO SOBRE CAFÉ EN CASA



ANTES DE EMPEZAR

- ☐ Tengo café fresco en grano.
- ☐ El café tiene fecha de tueste visible.
- ☐ Voy a moler el café justo antes de prepararlo.
- ☐ La cafetera está bien caliente.
- ☐ El portafiltro está limpio y seco.
- ☐ Tengo una báscula lista.
- ☐ Uso agua filtrada o de buena calidad.



RECETA BASE DEL ESPRESSO CLÁSICO

- ☐ Peso 18 g de café en grano.
- ☐ Muelo el café con molienda fina, parecida a sal fina.
- ☐ Coloco el café molido en el portafiltro.
- ☐ Distribuyo el café de forma uniforme.
- ☐ Compacto con el tamper de forma firme y nivelada.
- ☐ Coloco la taza sobre la báscula.
- ☐ Inicio la extracción.
- ☐ Busco obtener 36 g de espresso en taza.
- ☐ La extracción debe durar entre 25 y 30 segundos.



RESULTADO IDEAL

- ☐ El espresso tiene crema color avellana.
- ☐ Tiene cuerpo y textura.
- ☐ No sabe demasiado ácido.
- ☐ No sabe excesivamente amargo.
- ☐ El sabor se siente equilibrado.
- ☐ El aroma es intenso y agradable.



REGLA DE ORO

- ☐ Cambio una sola variable cada vez.
- ☐ Mantengo la misma dosis mientras ajusto la molienda.
- ☐ Anoto qué cambié y cómo salió el espresso.
- ☐ Repito la receta cuando encuentro un buen resultado.



SI ALGO SALE MAL

- ☐ Si sale ácido, rápido o aguado: moler más fino.
- ☐ Si sale amargo, lento o seco: moler un poco más grueso.
- ☐ Si no tiene crema: revisar frescura del café, molienda y presión.
- ☐ Si cae gota a gota: revisar si la molienda está demasiado fina.
- ☐ Si sale demasiado rápido: revisar molienda, dosis y compactado.
- ☐ Si sabe raro: limpiar la cafetera y revisar el agua.



FÓRMULA RÁPIDA



+



+



18 g
de café
molido

36 g
de espresso
en taza

25-30
segundos

<https://baristacasero.com/>