



ZARRE.R

GUIDE BOOK

The introduction of the **zarre** guide to extract

El Rocio Espresso machine Company
www.elrocio.co.kr

INDEX

본 가이드는 참고사항이며 원하시는 기호에 맞게 추출 레시피를 조절하여 사용하시기를 권장 드립니다.

4H System

Pre-Infusion

구성품 소개

그라인딩 Tip

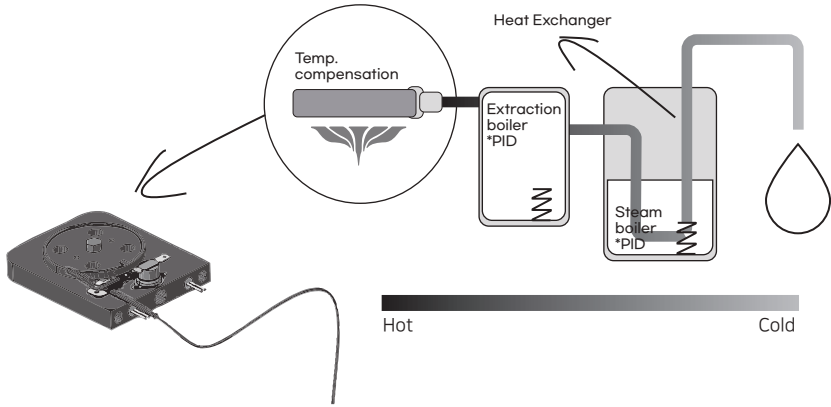
FAQ

에스프레소 커피는?

분쇄커피를 뜨거운 물로 짧은 시간에 가압하여 추출한 작은 잔의 농축 커피로 분쇄 커피 $6.5\pm 1.5\text{g}$, 물 온도 $90\pm 5^\circ\text{C}$, 압력 $9\pm 2\text{ bar}$, 추출시간 $30\pm 5\text{sec}$ 의 추출율 기준으로 만들어야 한다.

[A. Illy & R. Viani]

4H System



엘로치오의 4H 시스템은 추출 보일러, 스팀 보일러, PRE-HEAT System 그룹헤드, 총 네개의 가열구간 구조를 통해 설계하여 열손실이 발생할 수 있는 구간을 최소화 합니다.

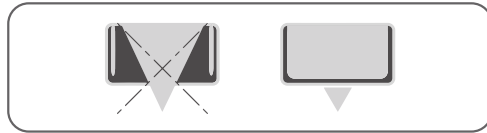
그룹헤드는 헤드를 직접 PID 온도제어기로 제어하는 온도보상 설계방식으로 보다 합리적인 전기효율과 선진화된 추출 안정성을 선보입니다.

*PRE-HEAT 시스템

스팀 보일러에서 1차 열교환을 통해 가열하여 연속 추출 시의 온도 손실을 최소화하는 방식으로 연속 추출시 온도 안정성을 극대화 하는 설계방식입니다.

PRE-INFUSION

편류 추출을 방지하여 원두가 가진 본연의 향미를 적극적으로 표현 할 수 있습니다. 가용성 향미 오일의 분해를 쉽게하여 향미의 추출 효율을 높일 수 있습니다.

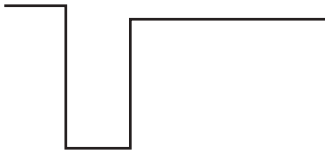


PRESET

추출 1



· 높은 배전도



짧은 불림 (PRE-INFUSION) 구간을 거쳐 9단계 힘으로 커피를 추출합니다.

추출 2



· 낮은 배전도



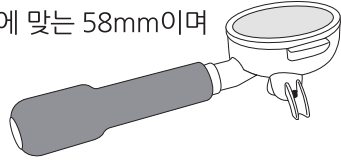
긴 불림 (PRE-INFUSION) 구간을 거쳐 7단계 힘으로 커피를 추출합니다.

*본 세팅은 추천사항이므로 개인 기호에따라 응용하시기를 권장드립니다.

구성품 소개

Porter filter

엘로치오의 포터필터는 E-61 그룹헤드 규격에 맞는 58mm이며 E-61 그룹헤드와 호환이 가능한 타사 제품 사용이 가능합니다.



Blind basket

블라인드 바스켓은 Back flushing을 통한 기기 청소 혹은 최대압력 체크 시 사용이 가능하기 때문에 보관하여 주시기 바랍니다.



Coffee basket

바스켓은 규격을 기준으로 $\pm 2g$ 을 도징하시기를 권장 드립니다.



참고사항

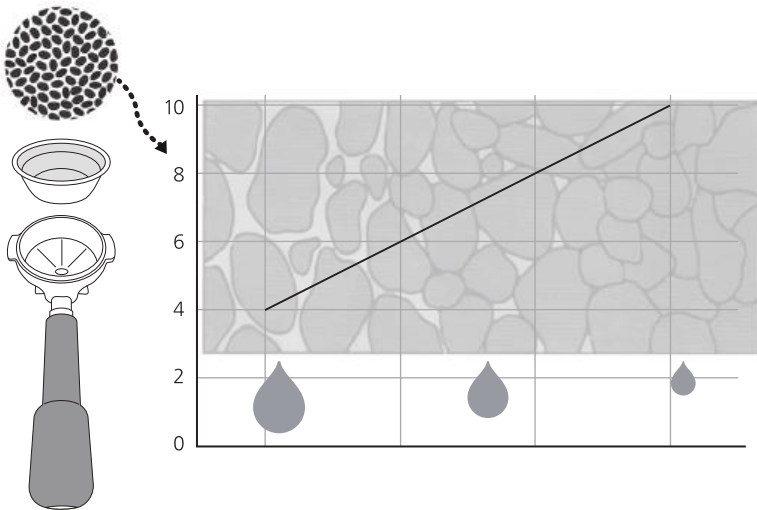
허용치를 초과할 경우 권장 헤드 스페이스(약 4mm)가 충분히 형성되지 않아 추출이 원활하지 않고 체결이 풀릴 염려가 있습니다.

허용치 미만일 경우 추출이 원활하지 않을 수 있습니다.

그라인딩 tip

Espresso Coffee는 원두와 물을 활용한 "Percolation" 이라는 기본적인 커피 추출 역학에 가압 방식의 추출을 결합시켜 복합적인 추출 메커니즘을 갖습니다.

이중 압력은 가열수가 커피층을 제한된 퍼콜레이션 시간 동안 투과할 수 있도록 만들어주는 가장 큰 요소로 작용합니다.



이 압력은 에스프레소 분쇄 입자, 즉 다원상으로 분포된 분쇄 커피 입자가 작아질수록, 패킹된 커피 층이 두꺼워질수록(양이 많아질수록) 만들어내는 더 큰 저항 즉 더 큰 압력이 형성됩니다.

따라서 압력이 요구 압력보다 부족한 경우 그라인딩을 통해 더 곱게, 혹은 바스켓, 원두 용적량 변경을 통해 더 큰 저항값(압력)을 얻어낼 수 있습니다.

FAQ

Q. 분쇄도와 추출 시간이 같은데 추출량이 달라집니다.

A. 반자동 에스프레소 머신의 경우 용적 된 커피 원두의 분포 양상에 따라 추출 흐름이 상이하고, 엘로치오의 가정용 머신의 경우 수동 혹은 시간을 기준으로 설정하기에 추출량(결과 유량)이 달라질 수 있습니다.

Q. 추출이 너무 빠릅니다 & 추출량이 너무 많습니다.

A-1. "Espresso"는 가열수가 커피층을 제한된 퍼콜레이션 시간 동안 투과하며 추출되기 때문에 적정 커피층을 만들기 위해 그라인더의 분쇄도 투여량을 조절하여 적정 추출 흐름을 만들어 주시기를 권장 드립니다.

A-2. 원두 신선도 퀄리티에 따라 원활히 추출되지 않는 경우가 있습니다. 기호에 따라 신선한 커피를 사용하신다면 올바른 크레마를 갖춘 에스프레소를 추출하실 수 있습니다..

Q. 수돗물을 써도 될까요?

A. 물에 따라 맛의 차이가 있기 때문에 기호에 맞는 물을 사용하시기를 부탁드립니다. 또한, Scale은 물 안의 미네랄이 온도 변화에 의해 벽면에 부착되는 자연현상으로 미네랄이 많을수록 스케일로 인한 기기 노화를 발생시킬 수 있습니다. 정수기, 미네랄 함유가 적은 생수 사용으로 기기 노화를 방지하시기를 권장 드립니다.



El Rocio

El Rocio Espresso machine Company

Contact : 031 - 8077 - 2387

Fax : 070 - 8650 - 4320