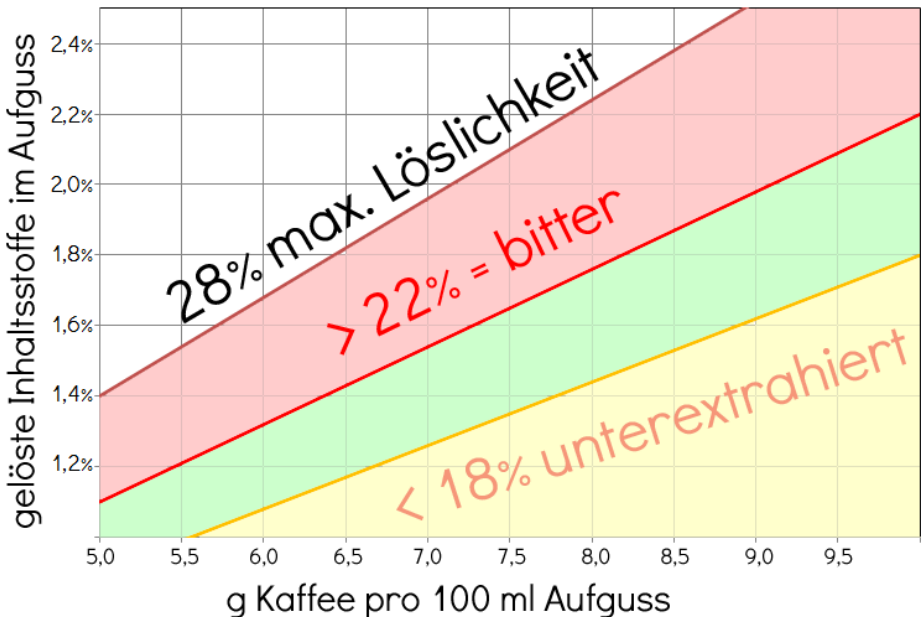


Intensive Forschungen in den USA in den 1950er und 1960er Jahren haben ergeben, dass die **Extraktionsrate** das ausschlaggebende Kriterium für eine optimale Kaffee-Zubereitung ist. Aus den Messergebnissen entstand das *Brewing Control Chart*<sup>7</sup>.

Stellt ein Kaffeegenießer die Frage: „Wie viel Kaffepulver verwende ich am besten für meine Tasse Kaffee?“; so erfordert das Originaldiagramm etwas Herumrechnerei. Trägt man auf der x-Achse die Kaffeemenge für die fertige Tasse Kaffee auf und auf der y-Achse die Konzentration der Inhaltsstoffe, kann die Frage mit dem „Kaffee-Brüh-Diagramm“<sup>8</sup> direkt beantwortet werden.



Beispiel: Ich möchte **125 ml** Filterkaffee aufgießen, etwas stärker, mit ca. **1,4%**. Also ziehe ich vom Wert 1,4% auf der y-Achse eine Horizontale in die Mitte des grünen Bereichs. Auf der x-Achse lese ich 7,0 g ab und multipliziere mit 1,25. Also brauche ich 8,75 bzw. knapp 9 g Bohnen für eine Tasse mit 125 ml Kaffee.

<sup>7</sup> Siehe Specialty Coffee Association of America [[www.scaa.org](http://www.scaa.org)] bzw. [[scae.org](http://scae.org)]

<sup>8</sup> Mit der Vorgabe, dass 1g Kaffepulver 2g Wasser zurückhält, liefert das Kaffee-Brüh-Diagramm identische Werte wie das *Brewing Control Chart*.