



RATIOS DE PREPARACIÓN DE CAFÉ

¿QUÉ ES EL RATIO EN EL CAFÉ?

RATIO ESPRESSO

Proporción entre la cantidad de café que usamos (g) y el líquido que obtenemos en la taza (ml).

- Ratios habituales:

De 1:2 a 1:3

· Ej. 1:2

· 20 gramos de café, resultando una bebida de 40ml.

RATIO FILTRO

Relación entre la cantidad de café molido (g) y el agua que utilizamos para preparar la bebida (ml).

- Ratios más frecuentes:

De 1:15 a 1:18

· Ej. 1:16

· 30 gramos de café usando 480ml para prepararlo.



¿PARA QUÉ SIRVE?

ESPRESSO

Modificar el ratio cambia la experiencia en la taza, y es una forma sencilla de **explorar el sabor sin alterar otros parámetros** como la molienda o el tiempo.

El tiempo de contacto del agua con el café determinará la intensidad de la bebida y la extracción de la misma.

A mayor cantidad de bebida final, mayor extracción, pero sin embargo, la bebida será menos intensa.

Y viceversa, a menor producto final, mayor intensidad y menor extracción.



¿PARA QUÉ SIRVE?

FILTRO

El ratio afecta directamente el **sabor, el cuerpo y la intensidad** del café. Un ratio más bajo (como 1:15) da una taza más concentrada y con cuerpo. Un ratio más alto (como 1:18) da una taza más ligera, con acidez más presente y sensación más limpia.

Ratios recomendados por método:

- V60 o pour over: 1:14 a 1:17
- Prensa francesa: 1:12 a 1:15
- AeroPress: 1:14 a 1:17
- Espresso: 1:2 a 1:2.5
- Cold brew: 1:8 a 1:10

¿CÓMO ENCONTRAR TU RATIO IDEAL?

NO HAY UNA ÚNICA RECETA PERFECTA.

Dependerá de:

- Tu método de preparación
- El tipo de molienda
- El café que estés usando
- Tipo de agua
- Temperatura
- Tiempo de preparación
- Tu gusto personal

NO DEBEMOS DE OLVIDAR:

**¡ANTES DE
CAMBIAR DE
CAFÉ, PRUEBA
A CAMBIAR
DE RATIO!**





templocafes.es



@templocafesoficial