

RAW BARISTA



DIAGNÓSTICO RÁPIDO DE ESPRESSO

Deja de ajustar al azar.

MIDE · PRUEBA · DIAGNOSTICA · AJUSTA · REPITE

GUÍA GRATUITA · RAWBARISTA

rawbarista.com



Antes de tocar el molino

Para diagnosticar un espresso necesitas una base repetible. Empieza midiendo cuatro datos sencillos:

DOSIS · IN	BEBIDA · OUT	RATIO	TIEMPO
g café seco	g en taza	IN : OUT	segundos
PUNTO DE PARTIDA · 18 g IN → 36 g OUT = 1:2 · 25–35 s puede servir como referencia inicial, no como una ley universal.			

La regla RAWBARISTA

- Mantén la misma dosis y el mismo café durante la prueba.
- Distribuye de forma uniforme y tampea nivelado.
- Pesa el espresso en taza y registra el tiempo.
- Prueba antes de decidir el siguiente cambio.

SI DOS SHOTS PREPARADOS IGUAL SALEN MUY DIFERENTES, corrige primero la CONSISTENCIA. No calibres una extracción irregular.

EL SABOR MANDA

Los números te ayudan a repetir y diagnosticar; no sustituyen la cata.



¿Qué estás viendo o saboreando?

SÍNTOMA	REVISA	PRUEBA	DESPUÉS
MUY RÁPIDO	Dosis · distribución · OUT	Molienda algo más fina	Repite y prueba
MUY LENTO	Dosis · cesta · molienda	Molienda algo más gruesa	Cambio pequeño
ÁCIDO / PUNZANTE	Uniformidad · ratio · tiempo	Si es consistente: más extracción	Más fino o algo más de OUT
AMARGO / SECO	Shot largo/lento · uniformidad	Si es consistente: menos extracción	Más grueso o algo menos de OUT
DÉBIL / ACUOSO	Ratio · dosis · canalización	Mejora uniformidad o acorta ratio	Busca cuerpo + balance
MUY INTENSO	Ratio demasiado corto	Algo más de OUT	Ajusta por sabor

UN MISMO SÍNTOMA PUEDE TENER VARIAS CAUSAS. Primero consigue shots comparables; después modifica una sola variable.



Cuando los números cuadran pero el café no

¿Ácido y amargo a la vez?

Puede haber extracción desigual. El agua encuentra caminos de menor resistencia en la pastilla y algunas zonas se extraen más que otras. El resultado puede ser desequilibrado aunque dosis, ratio y tiempo parezcan razonables.

SEÑALES A REVISAR	ANTES DE CAMBIAR LA RECETA
● Shots muy distintos entre sí ● Flujo desigual o turbulento ● Squirts con portafiltro naked ● Sabor agrio + amargo ● Cambios grandes con la misma receta	● Dosis repetible ● Distribución uniforme ● Tamp nivelado ● Cesta y portafiltro limpios ● Una sola variable cada vez
REGLA RAWBARISTA · Si el problema es la consistencia, no persigas el sabor con el molino. Primero consigue shots comparables.	

Cambia una sola variable

Si cambias molienda + dosis + ratio + temperatura a la vez, pierdes la causa del resultado. Mantén el resto estable, haz un cambio pequeño, extrae de nuevo y compara.



6 pasos para dejar de ajustar al azar

01	MIDE	Dosis · OUT · ratio · tiempo
02	PRUEBA	Describe el sabor antes de tocar nada
03	DIAGNOSTICA	¿Receta, molienda o consistencia?
04	CAMBIA 1 COSA	Un ajuste pequeño y deliberado
05	REPITE	Misma preparación · nueva extracción
06	REGISTRA	Qué cambió y qué pasó con el sabor

¿QUIERES IR MÁS ALLÁ?

RAWBARISTA ESPRESSO LAB

Dial-in paso a paso · Troubleshooter completo · Quick Card · Dial-In Log · Espresso Journal

PRÓXIMAMENTE EN RAWBARISTA.COM