



¿Amargo o ácido? / Bitter or Sour?

Si tu café no sabe bien, casi siempre es una de dos: le faltó o se pasó. Ojo: el arreglo de uno es justo lo contrario del otro. Primero prueba, después ajusta.

If your coffee tastes off, it's almost always one of two things: too little extraction or too much. The fixes are exact opposites. Taste first, then adjust.

1. ¿Qué estás probando? / What are you tasting?

Ácido = le faltó / Sour = under-extracted

- Agrio y punzante, como limón verde. *Sharp and tart, like an unripe lime.*
- Delgado o aguado, sin cuerpo. *Thin or watery, no body.*
- A veces casi salado. *Sometimes almost salty.*
- El sabor se va rápido. *The flavor disappears fast.*

Una acidez brillante y frutal es buena; esto es otra cosa. *Bright, fruity acidity is good; this is different.*

Amargo = se pasó / Bitter = over-extracted

- Amargo y áspero, fuerte de más. *Harsh and bitter, too strong.*
- Deja la boca reseca. *Leaves your mouth dry.*
- El sabor se queda pegado en la lengua. *The taste lingers on your tongue.*
- Sabe a ceniza o a quemado. *Tastes ashy or burnt.*

¿Las dos cosas a la vez? El agua no pasó pareja: revuelve y vierte despacio. *Both at once? Uneven brewing: stir and pour slowly.*

2. Cómo arreglarlo / How to fix it

Cambia una sola cosa a la vez, empezando por la molienda. / Change one thing at a time, starting with the grind.

Qué cambiar <i>What to change</i>	Si sabe ácido <i>If it's sour</i>	Si sabe amargo <i>If it's bitter</i>
Molienda <i>Grind</i>	Muele más fino. <i>Grind finer.</i>	Muele más grueso. <i>Grind coarser.</i>
Temperatura del agua <i>Water temperature</i>	Más caliente, hacia 96 °C: agua recién apagada. <i>Hotter, toward 205 °F (96 °C): just off the boil.</i>	Menos caliente, hacia 90 °C: espera unos 30 segundos después de que hierva. <i>Cooler, toward 195 °F (90 °C): wait about 30 seconds after the boil.</i>
Tiempo <i>Contact time</i>	Deja más tiempo el agua con el café. <i>Give the water more time with the coffee.</i>	Menos tiempo. Cuela o sirve apenas termine. <i>Less time. Strain or serve as soon as it's done.</i>
Cantidad de café <i>Amount of coffee</i>	Si además sabe aguado, un poco más de café (de 1:17 a 1:16 o 1:15). <i>If it's also weak, a bit more coffee (1:17 to 1:16 or 1:15).</i>	Si además sabe muy fuerte, un poco menos (de 1:15 a 1:16 o 1:17). <i>If it's also too strong, a bit less (1:15 to 1:16 or 1:17).</i>
El grano <i>The beans</i>	Tostión clara: agua más caliente y molienda más fina. <i>Light roast: hotter water and a finer grind.</i>	Tostión muy oscura: agua menos caliente y molienda más gruesa. <i>Very dark roast: cooler water and a coarser grind.</i>
El agua <i>The water</i>	Agua filtrada, sin olor ni sabor a cloro. Evita la destilada: sin minerales, el café sale plano. <i>Filtered water with no chlorine smell or taste. Skip distilled: without minerals, coffee tastes flat.</i>	
Café viejo <i>Stale coffee</i>	¿Plano, a cartón o rancio? No es la receta, es el café. Compra bolsas pequeñas, mira la fecha de tostión y guárdalo bien cerrado. <i>Flat, papery or stale? It's the coffee, not the recipe. Buy small bags, check the roast date, store airtight.</i>	

3. Ajustes por método / Fixes by brew method

Método <i>Method</i>	Si sabe ácido <i>If it's sour</i>	Si sabe amargo <i>If it's bitter</i>
Greca o moka <i>Moka pot</i>	Muele un poco más fino, sin llegar a harina. Llena el filtro al ras, sin apretar. <i>Grind a bit finer, not powdery. Fill the basket level; don't tamp.</i>	Agua caliente en la base, fuego medio-bajo, y retírala apenas empiece a borbotear. <i>Hot water in the base, medium-low heat; take it off as soon as it sputters.</i>
Prensa francesa <i>French press</i>	Un poco más fino, o 5 minutos en vez de 4. Revuelve al empezar. <i>A bit finer, or 5 minutes instead of 4. Stir at the start.</i>	Más grueso; baja el émbolo a los 4 minutos y sirve todo enseguida. <i>Coarser; press at 4 minutes and pour it all right away.</i>
Goteo manual <i>Pour-over</i>	Más fino o vierte más despacio. Busca unos 3 minutos en total. <i>Finer, or pour more slowly. Aim for about 3 minutes total.</i>	Más grueso. Si pasa de 4 minutos, está muy fino. <i>Coarser. If it runs past 4 minutes, it's too fine.</i>
Cafetera de goteo <i>Drip coffee maker</i>	Molienda media y mide el café, no "a ojo". Si nada mejora, puede que la máquina no caliente bien el agua. <i>Medium grind; measure, don't eyeball. If nothing helps, the machine may not heat the water enough.</i>	Más grueso o menos café. No lo dejes en la plancha caliente: pásalo a un termo. <i>Coarser or less coffee. Don't leave it on the hot plate: use a thermos.</i>
Tinto en olla <i>Pot-brewed tinto</i>	Molienda medio-fina; revuelve una vez y deja reposar tapado 4 minutos completos. <i>Medium-fine grind; stir once and steep covered a full 4 minutes.</i>	No hiervas el café: apaga el fuego antes de echarlo, cuela a los 3 o 4 minutos y no lo recalientes hasta que hierva. <i>Don't boil the coffee: heat off before adding it, strain at 3 to 4 minutes, don't reheat to a boil.</i>

Fuentes: agua a 90–96 °C y unos 55 g de café por litro (±10 %) son referencias de la Specialty Coffee Association (SCA); 1:16 es el punto de partida de mi guía. Tu gusto manda. **Sources:** 195–205 °F (90–96 °C) water and about 55 g of coffee per liter (±10%) are Specialty Coffee Association (SCA) references; 1:16 is my guide's starting point. Your taste decides. — Miguel · vidaconcafe.com