



Guía del café en casa Home Coffee Guide

Tu café de Colombia en casa, in English y en español — from a classic tinto to a latte.

Una guía corta y práctica para preparar buen café en casa, con el ritual colombiano como punto de partida. Ajusta todo a tu gusto: no hay una sola forma correcta.

A short, practical guide to making good coffee at home, with the Colombian coffee ritual as the starting point. Adjust everything to taste: there is no single right way.

- | | |
|---------------------------------------|---|
| 1. Tinto colombiano / Colombian tinto | 5. Regiones de Colombia / Colombian regions |
| 2. Proporciones / Ratios | 6. Molienda / Grind size |
| 3. 3 métodos / 3 brew methods | 7. Ahorra en casa / Save at home |
| 4. Bebidas con leche / Milk drinks | |

1. Un tinto de verdad / *A real Colombian tinto*

ESPAÑOL

En Colombia, un **tinto** es una taza pequeña de café negro, suave y muchas veces un poco dulce. Es el café de todos los días, para compartir.

Necesitas: café molido medio-fino, una olla pequeña, un colador de tela (o un filtro de papel) y, si quieres, panela o azúcar.

1. Calienta 500 ml de agua (unas 2 tazas) hasta que hierva y apaga el fuego. Si lo quieres dulce, disuelve un trocito de panela en el agua.
2. Espera unos 30 segundos y agrega 28 g de café (unas 4 a 5 cucharadas).
3. Revuelve, tapa y deja reposar 3 a 4 minutos.
4. Cuela con el colador de tela directo a la jarra o a las tazas.
5. Sirve en tazas pequeñas. Salen 4 o 5 tintos.

Lava el colador de tela solo con agua caliente, sin jabón, y déjalo secar al aire.

ENGLISH

In Colombia, a **tinto** is a small cup of black coffee, mild and often a little sweet. It is the everyday coffee, made for sharing.

You need: medium-fine ground coffee, a small pot, a cloth coffee filter (or a paper filter) and, if you like, panela or sugar.

1. Bring 500 ml of water (about 2 cups) to a boil and turn off the heat. For a sweet tinto, dissolve a small piece of panela in the water.
2. Wait about 30 seconds and add 28 g of coffee (about 4 to 5 tablespoons).
3. Stir, cover and let it steep for 3 to 4 minutes.
4. Strain through the cloth filter into a jug or straight into cups.
5. Serve in small cups. Makes 4 or 5 tintos.

Rinse the cloth filter with hot water only, no soap, and let it air-dry.

2. Proporción café y agua / *Coffee-to-water ratio*

La proporción es cuánta agua usas por cada gramo de café. Empieza con 1:16 y ajusta a tu gusto. El agua va mejor recién apagada, entre 90 y 96 °C.

The ratio is how much water you use for each gram of coffee. Start at 1:16 and adjust to taste. Water works best just off the boil, between 195 and 205 °F (90–96 °C).

Proporciones básicas / Basic ratios

Sabor / Taste	Proporción / Ratio	1 taza / 1 cup (250 ml · 8.5 oz)	500 ml (17 oz)
Suave / Light	1 : 18	14 g	28 g
Balanceado / Balanced	1 : 16	16 g	31 g
Intenso / Strong	1 : 15	17 g	33 g

1 cucharada rasa de café molido pesa más o menos 5 a 7 g, según la molienda. Una pesa de cocina ayuda mucho. / 1 level tablespoon of ground coffee weighs roughly 5 to 7 g, depending on the grind. A kitchen scale helps a lot.

3. Tres métodos fáciles / *Three easy brew methods*

Goteo manual / *Pour-over*

20 g de café medio-fino + **320 g** de agua (1:16).

1. Moja el filtro de papel con agua caliente y bota esa agua.
2. Agrega el café y vierte unos 40 g de agua. Espera 30 a 45 segundos (el café "florece").
3. Vierte despacio, en círculos, hasta llegar a 320 g. Todo debe tardar unos 3 minutos.

¿Sabe ácido o aguado? Muele más fino. ¿Amargo? Más grueso.

20 g medium-fine coffee + **320 g** water (1:16).

1. Rinse the paper filter with hot water and discard that water.
2. Add the coffee and pour about 40 g of water. Wait 30 to 45 seconds (the coffee "blooms").
3. Pour slowly in circles up to 320 g. The whole brew should take about 3 minutes.

Sour or weak? Grind finer. Bitter? Grind coarser.

Prensa francesa / *French press*

30 g de café grueso + **480 ml** de agua (1:16).

1. Pon el café, agrega el agua caliente y revuelve.
2. Tapa sin bajar el émbolo y espera 4 minutos.
3. Baja el émbolo despacio y sirve enseguida, para que no se siga extrayendo.

30 g coarse coffee + **480 ml** water (1:16).

1. Add the coffee, pour in the hot water and stir.
2. Put the lid on without pressing and wait 4 minutes.
3. Press slowly and serve right away so it doesn't keep brewing.

Cafetera moka (greca) / *Moka pot (greca)*

1. Llena la base con agua caliente hasta justo debajo de la válvula.
2. Llena el filtro con café fino, nivélalo y no lo aprietes.
3. Cierra bien y ponla a fuego medio-bajo, con la tapa abierta.
4. Cuando el café salga más claro o empiece a borbotear, retírala del fuego.

Sale un café fuerte: tómalo en tacita o úsalo para café con leche.

1. Fill the base with hot water up to just below the valve.
2. Fill the basket with fine coffee, level it and don't tamp it.
3. Screw it shut and set it on medium-low heat with the lid open.
4. When the coffee turns pale or starts to sputter, take it off the heat.

It makes strong coffee: sip it small or use it for café con leche.

4. Café con leche, latte y cortado / *Café con leche vs. latte vs. cortado*

Bebidas con leche / Milk drinks

Bebida / Drink	Español	English
Café con leche	Café fuerte (de olla, moka o goteo) con leche caliente, más o menos mitad y mitad. Taza grande, sin espuma. El de la casa.	Strong brewed or moka coffee with hot milk, roughly half and half. Big cup, no foam needed. The home-style classic.
Latte	1 o 2 cargas de espresso (o moka fuerte) con mucha leche vaporizada y una capa delgada de espuma. Es más leche que café.	1 or 2 shots of espresso (or strong moka coffee) with plenty of steamed milk and a thin layer of foam. Mostly milk.
Cortado	Espresso "cortado" con más o menos la misma cantidad de leche tibia, casi sin espuma. Taza pequeña.	Espresso "cut" with about the same amount of warm milk, little or no foam. Small cup.

¿Sin máquina de espresso? Usa la moka. Para espumar, calienta la leche sin que hierva y bombea el émbolo de la prensa francesa unas 15 a 20 veces. / No espresso machine? Use the moka pot. To froth, warm the milk without boiling it and pump a French press plunger 15 to 20 times.

5. Cómo escoger café colombiano por región / *Picking Colombian beans by region*

Notas generales: cada finca y cada tueste cambian el sabor. / General notes: every farm and roast changes the flavor.

Región / Region	Español	English
Huila	Sur de Colombia, fincas en las montañas de los Andes. Suele tener acidez brillante y notas dulces, como caramelo y frutas.	Southern Colombia, mountain farms in the Andes. Often bright acidity with sweet notes like caramel and fruit.
Nariño	En el extremo sur, cerca de Ecuador, con fincas a mucha altura. Suele ser brillante, dulce, con notas cítricas o florales.	In the far south near Ecuador, with very high-altitude farms. Often bright and sweet, with citrus or floral notes.
Antioquia	La región de Medellín y del perfil colombiano clásico. Suele ser balanceado, de cuerpo medio, con notas de chocolate, nueces o panela.	The Medellín region and the classic Colombian profile. Often balanced and medium-bodied, with chocolate, nut or panela notes.

Al comprar: busca la región en la bolsa, la fecha de tueste (mejor reciente) y, si tienes molino, café en grano.

When buying: look for the region on the bag, the roast date (recent is better) and, if you have a grinder, whole beans.

6. Tabla de molienda / Grind-size chart

Molienda según el método / Grind by brew method

Molienda / Grind	Se parece a / Looks like	Para / Best for
Extra gruesa / Extra coarse	Pimienta partida / Cracked pepper	Café frío (cold brew)
Gruesa / Coarse	Sal gruesa / Coarse sea salt	Prensa francesa / French press
Media / Medium	Arena / Sand	Cafetera de goteo / Drip machine
Medio-fina / Medium-fine	Sal de mesa / Table salt	Goteo manual, tinto con colador / Pour-over, tinto with cloth filter
Fina / Fine	Un poco más fina que la sal / A bit finer than table salt	Moka (greca), espresso
Extra fina / Extra fine	Harina / Flour	Café turco / Turkish coffee

Muele justo antes de preparar: el café molido pierde aroma rápido. / Grind right before brewing: ground coffee loses aroma quickly.

7. Ahorra con tu café en casa / Save with coffee at home

En abril de 2026, el precio promedio del café en los supermercados de EE. UU. llegó a un récord de **US\$9,72 por libra** (Daily Coffee News, 15 de mayo de 2026). Con el café más caro, cada bolsa tiene que rendir.

- Mide en vez de calcular a ojo.
- Prepara solo lo que te vas a tomar.
- Guarda el café en un frasco hermético, lejos de la luz y el calor. Mejor fuera de la nevera.
- Una bebida de cafetería cuesta mucho más que la misma taza hecha en casa. Con esta guía, tu café de casa puede saber igual de bien.

In April 2026, the average US grocery price of coffee hit a record **\$9.72 per pound** (Daily Coffee News, May 15, 2026). With coffee costing more, every bag needs to go further.

- Measure instead of eyeballing.
- Brew only what you'll drink.
- Store coffee in an airtight jar away from light and heat. Skip the fridge.
- A café drink costs much more than the same cup made at home. With this guide, your home coffee can taste just as good.

¡Buen café! Gracias por descargar esta guía. Pronto te escribo con más recetas y trucos. — Miguel, Vida con Café
· vidaconcafe.com

Enjoy your coffee! Thanks for downloading this guide. I'll write soon with more recipes and tips. — Miguel, Vida con Café

Guía general con fines informativos. Ajusta las recetas a tu gusto y a tu equipo. / General guide for information only. Adjust recipes to your taste and equipment.