

# Café Europa

Voice of the Speciality  
Coffee Association of Europe  
No. 30 • March 2007

*La voce della Speciality  
Coffee Association of Europe  
No. 30 • settembre 2007*

SPECIALITY COFFEE  
**SCA**  
ASSN. OF EUROPE  
WWW.SCAE.COM



PAUL STACK of Marco Beverage System argues why Americanos just don't equate with a properly brewed cup of coffee

# Filter coffee or Americano?

As the increase in out-of-home coffee consumption in Ireland and the UK continues to rise unabated, it is interesting to reflect on what we are actually consuming. Fifteen years ago, if a black coffee was ordered, a cup of filter coffee was predominantly received.

Today, if you order a coffee you are as likely to receive an Americano as you are a cup of filter coffee.

In this article, I will explore what we are actually being served in the market in comparison to what we should ideally be served and why the Americano has gained a significant share of the market-place.

## What should you be drinking?

Let us first compare a technically correct filter coffee and a technically correct Americano.

This is how filter coffee is defined by the SCAE Gold Cup standard: A ratio of 1

*litre of fresh water brewed at 92° to 96°C through 60g of freshly ground coffee and filtered through an oxygen-bleached filter paper to extract between 18% and 22% of solids from the coffee.*

A technical definition of Americano is: *one shot of an espresso diluted with 177-236ml of hot water* [Source coffeefaq.com]. The WBC definition of espresso is: *8g of freshly ground coffee brewed between 90.5 to 96 °C under a brewing pressure of 9 bar in an extraction time of between 20 to 30 seconds to yield 30 ml including crema.*

If the beverages are brewed correctly, they yield 1.4%, 11.4% and 0.8% of dissolved solids in a filter brew, espresso and Americano respectively (see figure 1). The amount of dissolved solids in a brew is the measurement of how strong the brew is. As expected, the numbers indicate correctly brewed espresso is an intensely strong beverage. A correctly brewed filter coffee

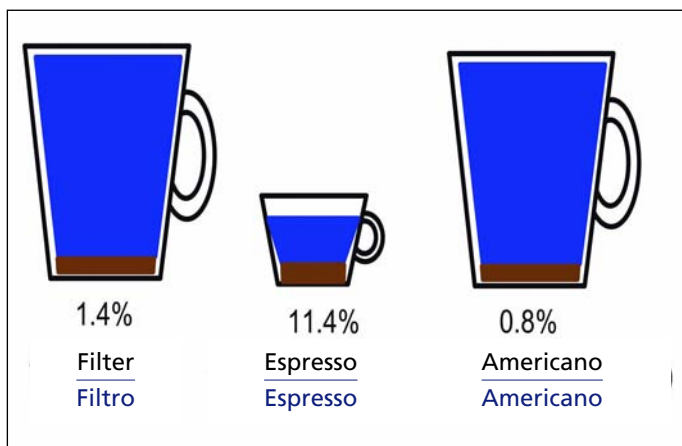


Figure 1: Totally dissolved solids – the theory

Figura 1: Solidi completamente disciolti - la teoria

PAUL STACK, di Marco Beverage System, spiega perché gli 'Americano' non possono eguagliare una tazza di caffè ben filtrata

## Caffè filtro o Americano?

Mentre l'aumento del consumo di caffè fuori casa in Irlanda e nel Regno Unito continua indisturbato, è interessante riflettere su ciò che realmente consumiamo. 15 anni fa, se si ordinava un caffè nero, si riceveva prevalentemente una tazza di caffè filtrato.

Oggi, se ordinate un caffè, avete le stesse probabilità di ricevere un Americano e una tazza di caffè filtro.

In questo articolo, esaminerò ciò che effettivamente ci viene servito normalmente, in confronto a ciò che dovrebbe esserci servito idealmente e il perché l'Americano ha guadagnato una quota di mercato significativa.

### Che cosa bisognerebbe bere?

Innanzitutto confrontiamo un caffè filtro tecnicamente valido e un Americano tecnicamente valido.

Questo è il modo in cui viene definito il caffè filtro nello standard Gold Cup SCAE: una proporzione di un litro d'acqua portata a 92°- 96°C su 60 g di caffè appena macinato e filtrato attraverso una carta filtro sbiancata all'ossigeno con l'estrazione dal caffè del 18% - 22% di solidi.

Una definizione tecnica dell'Americano è: una dose di espresso diluita con 177-236 ml di acqua bollente [coffeefaq.com]. La definizione WBC di espresso è: 8 g caffè macinato di fresco infuso a 90,5-96 °C sotto una pressione di 9 bar in un tempo di estrazione di circa 20-30 secondi, per ottenere 30 ml compresa la crema.

Se le bevande sono preparate correttamente, hanno 1,4%, 11,4% e 0,8% di solidi disciolti rispettivamente nel filtrato, nell'espresso e nell'Americano (vedere fig. 1). La quantità di solidi sciolti in un infuso è la misura di quanto questo è forte. Come prevedibile, i numeri indicano correttamente che un espresso è una bevanda intensamente forte. Un caffè filtro correttamente filtrato è notevolmente più leggero, ma più forte dell'Americano.

L'aspetto più importante della 'tazza perfetta' è l'equilibrio tra la forza della bevanda e la corretta estrazione dal chicco, cioè, lo scioglimento del 18% - 22% dei solidi dei chicchi nella tazza. Ricordate che questa è la teoria.

### Che cosa molto probabilmente beviamo?

La teoria di ciò che andrebbe prodotto è enormemente diversa da ciò che viene effettivamente consumato sul mercato. Guardando ad ogni bevanda singolarmente, noterete che i caffè serviti nei bar del centro nelle nostre città differiscono dalla tazza di caffè ottimale, così come definita dalla SCAE.

### Il caffè filtro sul mercato

Al giorno d'oggi, sono molti gli aspetti che influenzano ciò che viene servito come tazza di caffè filtro. Mi concentrerò sui quattro aspetti più importanti (vedere figura 2).

#### 1. Grammatatura

La sola disgraziata tendenza che ha minato la qualità del caffè filtro in vendita è stata la riduzione quantitativa della grammatatura di caffè (peso della dose), cioè, i grammi per litri d'acqua nell'infuso.

is considerably weaker but stronger than the Americano.

The most important aspect of 'the perfect cup' is the balance between strength of the beverage and correct extraction of the bean, i.e., dissolving between 18% and 22% of the beans solids in the cup. Remember that this is the theory.

### What are you likely to be drinking?

The theory of what should be produced is wildly different to what is actually consumed in the marketplace. Looking at each beverage individually, you will see the brews served on our high streets differ from the optimum cup of coffee, as defined by SCAE.

### Filter Coffee in the marketplace

There are many aspects which influence what is served as a cup of filter coffee today. I will focus on the four most influential of these (see figure 2).

#### 1. Grammage

The single most damning trend to affect the quality of filter coffee in the marketplace has been the reduction of the amount of coffee grammage (throw weight), i.e., grams per litre of water in the brew.

While the SCAE Gold Cup advocates a grammage of between 50g and 65g per litre of fresh water, the mainstream industry has beaten itself down to an average grammage of 30-40g per litre. It does not take a food scientist to work out the result: a very weak coffee.

#### 2. Grind

The SCAE indicates an appropriate grind should be used to suit the brewer used, to yield an extraction of 18-22% of the bean into the cup. The trend has been towards a finer grind to extract more than 22% from the bean. As the extraction ramps up from 22% towards 30% of the bean (the maximum possible), the brew certainly gets stronger, but at the expense of a bitter, astringent and unpleasant flavour.

#### 3. The roast

The degree of roast for a filter coffee should be a medium roast. A medium roast coffee that is filter brewed will highlight the nuances and distinctive features of a coffee origin. The darker the roast, the more these nuances are burnt and replaced with a 'roast/toast' flavour. Darker roasts are softer than lighter roasts and thus are easier to extract from, resulting in, again, an overextracted brew.

#### 4. Holding the brewed coffee

Coffee is traditionally brewed in small volumes on a pour-and-serve brewer, and the

## Il tuo marchio sorride

(your logo will smile)



... quando può andare su tazze  
d'Ancap

(... when placed on Ancap cups)

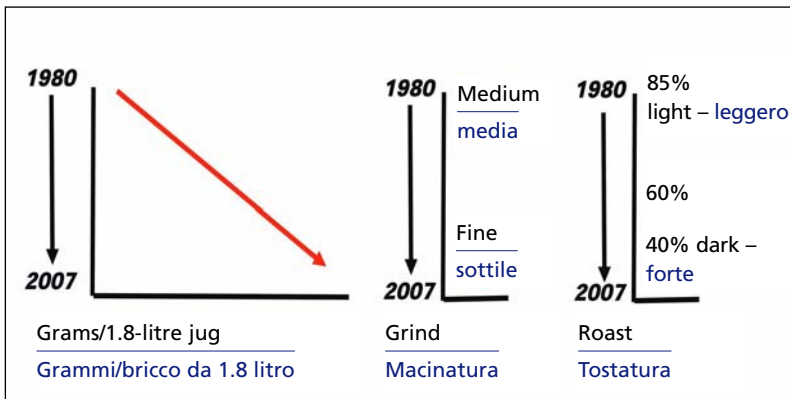


CREATED AND MADE IN ITALY

[www.ancap.it](http://www.ancap.it) - [ancap@ancap.it](mailto:ancap@ancap.it)

Fiere - Eventi - Shows :  
Coffee Festa Antwerp 18-20.05.07  
Café Culture London 23-24.05.07

Tea & Coffee Geneva 3-5.06.07  
SCA Tokyo 31.07-2.08.07  
SIC Milano 19-23.10.07



**Figure 2: What has happened to filter coffee?**

**Figura 2: Che cosa succede nel caffè filtro?**

brewed coffee is kept on hot plates. In larger volumes, the coffee is usually held in either heated urns or in insulated flasks. The SCAE's recommendation is to hold coffee no longer than 20 minutes if on a hot plate or heated urn and no longer than an hour in an insulated flask. The norm is for coffee to be held as long as it is not consumed! This results in a taste profile characterised by a stale, bitter and metallic flavour.

### Americano in the marketplace

Similarly, there are many aspects which influence what is served as an Americano. I will focus on, again, the four most influential.

#### 1. How the Americano is made

As often as not, when asked for a black coffee or an Americano, the industry serves a

very long espresso (also known as a lungo). This essentially is an overextracted, weak coffee.

#### 2. How good is the espresso?

When an espresso base diluted with hot water is served, the integrity of the espresso shot is central to the success of the Americano. Unfortunately, most espressos served in Ireland and UK are underextracted (short shots) to which hot water is added, yielding an underdeveloped weak coffee.

#### 3. How good is the blend?

There has been a tendency in recent years to use more and more robustas in espresso blends. As the majority of the espresso-beverages sold in these islands is milk-based, the intrinsic harshness of the robusta is sweetened and made palatable by the added milk. When added to water

La Gold Cup SCAE richiede una grammatura tra i 50 e i 65 g per litro di acqua, ma il settore in generale si è ridotto ad una grammatura media di 30-40 grammi al litro. Non c'è bisogno di essere un esperto di alimentazione per definire il risultato: un caffè molto leggero.

#### 2. La macinatura

La SCAE indica che ci vuole una macinatura adatta alla caffettiera usata, per ottenere un'estrazione del 18-22% del chicco nella tazza. La tendenza è stata per una macinatura più sottile, in modo da estrarre più del 22% dal chicco. Poiché l'estrazione può andare dal 22 fino al 30% del chicco (il massimo possibile), il filtrato certamente è più forte, ma a spese di un aroma più amaro, astringente e piacevole.

#### 3. La tostatura

Il grado di tostatura per un caffè filtro deve essere medio. Un caffè a tostatura media preparato a filtro esalterà le sfumature e le caratteristiche distintive di una certa qualità di caffè. Quanto più scura è la tostatura, tanto più queste sfumature verranno bruciate e sostituite da un aroma 'arrostito/tostato'. Le torrefazioni più scure sono più morbide delle torrefazioni più leggere e quindi è più semplice l'estrazione, il che, di nuovo, produce un filtrato iperestratto.

#### 4. La conservazione del caffè

Tradizionalmente il caffè viene preparato in piccole quantità in una caffettiera/bricco, e il caffè già pronto viene tenuto su piastre calde. In quantità maggiori, il caffè viene in genere tenuto in bollitori riscaldati o in termos isolati. La raccomandazione della SCAE è di mantenere il caffè pronto non più di 20 minuti in caso di piastra calda o bollitore riscaldato, e non più di un'ora in termos isolante. La norma è invece che il caffè viene conservato fin quando non viene consumato! Questo ha come risultato un profilo di gusto caratterizzato da un aroma stantio, amaro e metallico.

#### L'Americano sul mercato

In modo simile, ci sono molti aspetti che influenzano ciò che ci viene servito come Americano. Di nuovo mi concentrerò sui quattro più importanti.

#### 1. Come si fa l'Americano

Molto spesso, quando viene richiesto un caffè nero o un Americano, il settore serve un espresso molto lungo (conosciuto anche come 'lungo', appunto). Essenzialmente, questo è un caffè iperestratto e debole.

#### 2. La qualità dell'espresso

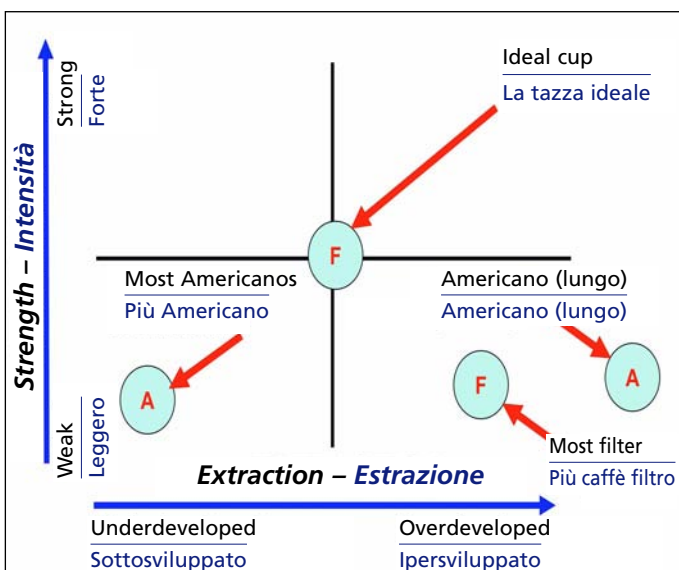
Quando si serve una base espresso diluita con acqua bollente, l'integrità della dose di espresso è fondamentale per il successo dell'Americano. Purtroppo, la maggior parte degli espressi serviti in Irlanda e nel Regno Unito sono ipo-estratti (dose scarsa) cui viene aggiunta dell'acqua bollente, il che porta ad un caffè debole e sottosviluppato.

#### 3. La qualità della miscela

C'è stata negli ultimi anni una tendenza a usare sempre più i robusta nelle miscele per espresso. Poiché la maggior parte delle bevande-espresso venduta in queste isole è a base di latte, la durezza intrinseca del robusta viene addolcita e resa più gradevole dal latte aggiunto. Quando si aggiunge acqua, comunque, tende a evidenziarsi l'amaro duro del robusta.

#### 4. Quanto è fresco l'infuso

Qui sta l'aspetto positivo più importante che l'Americano ha rispetto alla preparazione a filtro. Per definizione, l'Americano è sempre



**Figure 3: A black coffee – what we get in the marketplace**

**Figura 3: Un caffè nero - che cosa ci servono normalmente**

however, the flat harsh bitterness of the robusta shines through.

#### 4. How fresh is the brew?

Here lies the significant positive the Americano holds over the filter brew. An Americano by definition is always brewed fresh and generally from freshly ground beans.

Figure 3 shows a comparison between the ideal cup and what we receive in the marketplace. In short, we unfortunately tend to have a choice of the following in the marketplace: either a freshly brewed bitter and weak Americano, or alternatively, a stale, bitter and weak filter coffee.

Unsurprisingly, the differentiator on the current offerings is the freshness of the Americano. The prevalence of espresso machines, allied with this differentiator, has led to migration of customers from filter to Americano. The Americano originated in World War 2, when US troops diluted espresso to approximate a cup of filter brewed coffee. If

filter coffee were to be served today as it is meant to be, the Americano would be seen for what it is and always was – a poor substitute for filter coffee.

#### Conclusion

There is a place for both the filter brew and the Americano in the marketplace. Unfortunately, the places where they are sold tend not to reflect consumers' desires. I firmly believe that when people ask for a cup of coffee, what they want is a freshly brewed filter coffee. The optimal acidity, aroma, flavour and body of any coffee is achieved when coffee is filter brewed at ideal temperature.

Whether an Americano or a filter coffee is served, it is up to the industry to decide the standards produced. To date the industry has been sadly lacking on this front. The SCAE Gold Cup Standard offers roasters, retailers and consumers a vehicle to highlight how excellently brewed coffee should taste and the opportunity to add extra value throughout the supply chain.

*appena fatto e in genere da chicchi appena macinati.*

*Nella figura 3 si vede un confronto tra la tazza ideale e ciò che riceviamo sul mercato. In breve, purtroppo la scelta che ci viene tendenzialmente offerta sul mercato è la seguente: o un Americano amaro e leggero fatto da poco, o, in alternativa, un caffè filtro stantio, leggero ed amaro.*

*Non sorprende quindi che ciò che differenzia l'offerta corrente sia la freschezza dell'Americano. La prevalenza di macchine espresso, unita a questa differenziazione, ha portato alla migrazione dei clienti dal filtro all'Americano. L'Americano è nato durante la seconda guerra mondiale, quando le truppe Usa cominciarono a diluire l'espresso per mettere insieme una tazza di caffè filtrato. Se il filtro dovesse esser servito oggi come era inteso originariamente, l'Americano apparirebbe ciò che è ed è sempre stato - un carente sostituto del caffè filtro.*

#### Conclusioni

*C'è posto, sul mercato, sia per la preparazione a filtro, sia per l'Americano. Purtroppo, i luoghi in cui li si serve non riflettono i desideri dei consumatori. Io credo fermamente che quando una persona chiede una tazza di caffè, ciò che vuole è un caffè appena preparato a filtro. L'acidità, l'aroma, il sapore e il corpo ottimali di un caffè si ottengono quando il caffè viene filtrato alla temperatura ideale.*

*Se viene servito un Americano o un caffè filtro, tocca al settore decidere gli standard prodotti. Fino ad oggi l'industria su questo fronte è stata tristemente in difetto. Il Gold Cup Standard SCAE offre a torrefattori, rivenditori e consumatori un modo per valorizzare il sapore di un caffè preparato in maniera eccellente, e l'opportunità di aggiungere un valore extra a tutta la catena produttiva.*

**PROBAT PROBATINO** **PROBAT PROBATONE**

**Charming, reliable and versatile shop roaster designed to help you get the best out of your coffee!**

Visit us:  
Anuga, Cologne, 13th–17th  
October 2007, Hall 2.2 Booth 035  
SIC, Milan, 19th–23th  
October 2007, Pavilion 9 A 32 B35

**PROBAT shop roasters offer:**

- Smart appearance and high quality craftsmanship
- Comprehensive features, such as bean temperature display
- Easy operation and low maintenance

[www.probat.com](http://www.probat.com)