

珈琲の抽出に関して(ハンドドリップ)



(左から)

コーヒー

ドリッパー

サーバー

ポット

ミル

* コーヒー豆はお好みでお選びください

ポイントは中炒りの豆（ビーンズ）が無難です最初に自分の好みの基準を作り、濃さを決めた方が良いでしょう。

* 豆の特徴はブラジルは苦め、コロンビアは軽い酸味、モカも軽い酸味ですが香は強い、マンデリンも酸味、ガテマラは独特な苦みと酸味、主に珈琲豆の産地の特徴は酸味が多く、特に一番酸味を強く感じるのはキリマンジャロです。



①珈琲の中心を指で窪ませ ②最初中心から全体に細くゆっくりお湯を注ぐ ③少し量が減ったら又湯を注ぐ（3～4回）

* お湯は沸騰したお湯を90℃～85℃に下げ、最初はゆっくりと（豆のふくらむ状況を見ながら）お湯を細く全体になじませ（豆が膨れて来ます）膨れが止まったら2度目の湯を、500円玉くらいの円の大きさに中心に丸く注いで行きますドリッパーの中くらいまで注ぎ、一旦注ぎをストップし、（画像参考）落ちていく珈琲の量を見ながら又お湯を注ぎます。



* 珈琲ポットは口が細いものが簡単です

④最後の注ぎ～出し切る状況

⑤出し切る寸前にサーバーから離す（出がらしになると渋みなどが出ます）

* ポイントはお湯の注ぎ方ですが「の」の字を描く様に最初は丁寧に注ぎ、3,4回目の注ぎはドリッパーの上まで勢いを付けて「の」字で落差のある注ぎ方をすると、良い珈琲が抽出出来ると言いますので是非チャレンジしてください。豆の焼き方、挽き方、ブレンドの違い、抽出方法、水の違い等も有りますので、ご自分で工夫してお好みの味を追求して珈琲に使う水は前日の寝る前にやかん等で汲み置きした水が良いと思います。（カルキ臭い等の除去）