

ドリップ工程とポイント調整の効果

【内でお示ししている値は目安なので、お好みで調整してみてください】

【器具類：HARIO V60 ペーパーフィルター】

【焙煎度：6（中深・シティー） 浅い⇒軽め 深い⇒濃いめ】

【挽き目：5（中挽き） 粗い⇒軽め 細かい⇒濃いめ】

1. お湯で器具全体を予熱してから粉をドリッパーにセットする

【粉量：1杯分12g 少ない⇒軽め 多い⇒濃いめ】

※工程1.2.5でサーバーやドリッパーにお湯や濃度の低い抽出液が貯まったら、余計な部分なので思い切って捨てましょう

2. 1投目は粉全体に染み渡らせるように注水します

【温度：90℃ 低い⇒軽め 高い⇒濃いめ】

【蒸らし時間：30秒 短い⇒軽め 長い⇒濃いめ】

※水分で粉をほぐし成分を溶け出しやすくする工程
見えない部分までしっかり行き渡らせましょう

3. 2で膨らんだ粉全体が十分浸る程度に注水します

【注水量：50g 多い⇒軽め 少ない⇒濃いめ】

※2投目から工程前半でコーヒーらしい風味成分の大半が溶け出します

※1投ごとの注水量とペースの配分が抽出時間に反映されます

4. 3がサーバーに落ちるまでを数回繰り返します

【抽出量：1杯150g 多い⇒軽め 少ない⇒濃いめ】

※後半に好ましい風味成分は出ません

5. 目的の抽出量になったらドリッパーを外します

コーヒー全体をかき混ぜて出来上がりです

【工程3～5までの時間：1分30秒 短い⇒軽め 長い⇒濃いめ】

【濃度：1.6% 低い⇒軽め 高い⇒濃いめ】