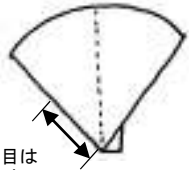


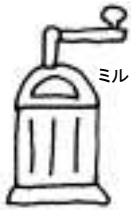
ペーパードリップで珈琲を淹れる

抽出方法	ペーパードリップ(透過法)
挽き方	粗挽き
湯温	85℃
抽出時間	3分以内を目標
豆の量	21g (2人前)
抽出量	260ml (2人前)
ドリッパー	HARIO V60 透過ドリッパー

ミシン目に沿って折り曲げる



折り目は半分まで

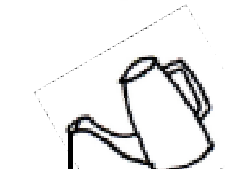


珈琲豆を挽いて粉にする



沸騰した湯を移す

細口ポットへ



蒸らし



コーヒードームができる



ペーパーを準備します。
ペーパーは漂白タイプを使います。
ペーパーのミシン目(のりしろ部分)に沿って折り曲げます。
ペーパーを開いてミシン部分と反対側の折り目を合わせます。
円錐の先端をつまみ、先端から半分まで折り目を付けます。
ペーパーを開いてドリッパーにセットします。

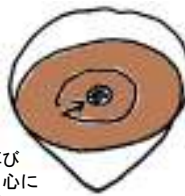
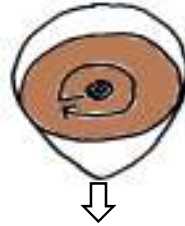
粉を準備します。
珈琲豆を21g計量して、ミルで粗挽きの粉にします。
ドリッパーに粉を入れて、左右に軽く揺すって、粉の表面を平らにします。
粉が入ったドリッパーをサーバーにセットします。

お湯はヤカンで1回沸騰したものを細口ポットに移すと85~90℃のお湯が完成します。

1投目の給湯「蒸らし」は30秒です。
お湯はペーパーに掛からないように注意し、最少量のお湯で粉全体に行き渡るように注ぎます。
「蒸らし」の湯量は、サーバーにポタポタ落ちるか、落ちないかくらいが良いです。

鮮度の良い豆はドーム状に良く膨らんで抽出層が出来上がります。

中心から給湯をスタート



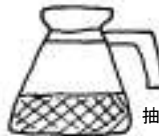
再び中心に戻して給湯をストップ



一本の線



ポタポタと点滴になったら次の給湯



抽出完了

30秒待ったら、2投目の給湯です。
直径2cmの円を描くように、粉面に直角に優しく給湯します。
お湯は中心に落としてから円を描き、再び中心に戻してお湯を止めます。
1回で注ぐ湯量は、3回転です。
抽出層を壊さないように、お湯は垂直に注ぎます。
うまく抽出で来ていれば泡帽子が出来ます。

粉面の中心部付近で優しく給湯しますが、お湯は粉面まで上がって来てコーヒー豆全体に行き渡り、しっかり抽出されます。

サーバーに落ちる珈琲液が一本の線から、ポタポタと点滴になってから3投目を注ぎます。
お湯が落ち切らないまま次の給湯を始めると、抽出層が壊れてうまく抽出できなくなります。

サーバーに落ちる珈琲液がポタポタと点滴になったら、再び次の給湯を始めます。
2人前260ml抽出するまで繰り返します。

260ml取れたら、ドリッパーを外して抽出を終了します。
約3分で出来ました。

サーバー内の珈琲液をスプーン等でよくかき混ぜて、カップに注ぎます。



人数分淹れる場合の条件 (目安)

	1人前	2人前	3人前	4人前
豆の量	13g	21g	28g	34g
抽出量	130ml	260ml	390ml	520ml
給湯	2回転	3回転	4回転	5回転
円の直径	1cm	2cm	3cm	4cm
湯スジ	細く	1人前より太く	2人前より太く	3人前より太く

※人数分淹れる時でも、抽出時間は3分以内を目標にして、抽出層を壊さないお湯の太さ、円の大きさ、回転数を探ってください。



藤枝の自家焙煎珈琲豆店

かりおもん

〒426-0087 静岡県藤枝市音羽町 3-17-3
Tel.090-2633-7342 Fax.054-645-9856
<http://www.kariomon.com>