

ドリッパーとペーパーフィルター

を使って珈琲を淹れましょう

なるべく手間をかけずに おいしく珈琲を飲みたい…

- ① ろ紙の隅 2 辺を折り曲げ、ドリッパーにセットしてコーヒーの粉を入れます。
粉は 10g で珈琲 100cc が目安です。(計量スプーンは 1 杯約 10g)
お好みでお湯の量を増減してください。
- ② お湯の温度は 83 度が目安です。(80 度から 85 度で OK)
- ③ まず 10 秒ほどかけてお湯を注ぎ、粉を湿らせます。そのあと 30 秒ほど蒸らします。
この過程が大切です。☞
- ④ ドリッパーの粉が膨らみます。ここで膨らまない粉は鮮度が悪いかもしれません。
そのあと 1 分 30 秒ほどの時間をかけて(2分かかっても OK)お湯を注ぎます。

必要なもの …

ドリッパー ろ紙 計量スプーン

ドリッパーも沢山の種類があります。

今回は「カリタ 102D」での説明です。

スプーンもついてます💡 お勧めです。

あると便利なもの …

温度計 ドリツポット

コーヒーサーバー(計量カップでも OK)

いずれ用意したいもの …

コーヒーミル キッチンスケール

珈琲豆 最後まで美味しく飲むには…

挽いた豆なら … 10 日間 豆のままなら … 1 か月を目安にしてください。

珈琲豆家 正善