

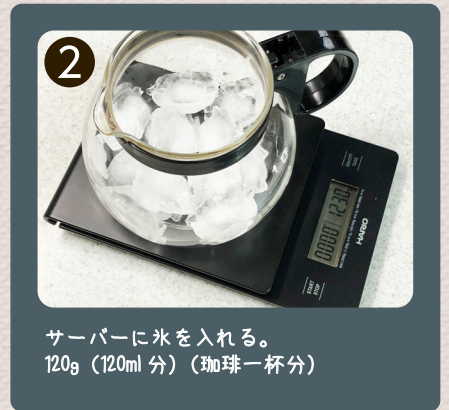
半割り という淹れ方 (アイスコーヒー編) (例：5杯分)

抽出した珈琲が 300ml、氷と水で 300ml。
合わせて 600ml となります。
120ml × 5杯 = 600ml



1 ドリッパーに珈琲を入れる。
(写真は 0 番を 5 杯分なので 35~40g)

※0 番は弊社販売のオリジナルブレンド
「至極の冷珈(レイコー)：0 番」のこです。
豆の分 はホームページの珈琲の淹れ方を参照。
1 杯 8g ベースです。



2 サーバーに氷を入れる。
120g (120ml 分) (珈琲一杯分)

※氷は溶けても質量は変わらないので
120g の氷 = 120CC となります。



3 ドリッパーをセットします。
ドリーバースタンドはなくても大丈夫
ですがあれば抽出量を図るのに便利です。

※珈琲をハンドドリップで淹れる時は、このような
重さと時間が測れるスケールが便利です。
ドリーバースタンドがあると、ポットに落ちた分を
キッチリと測れるので便利です。

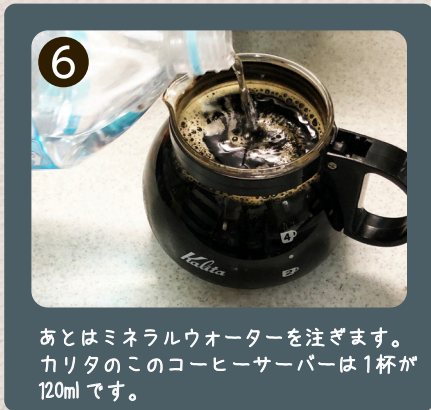


4 1 投目 (蒸らし) 湯を細く置くような
気持ちでゆっくりと注ぎます。

※蒸らす時間によっても珈琲の味は変わります。
おすすめは 40 秒ぐらい。(弊社 0 番の場合)
※全体を湿らすようにします。



5 2 投目で 150g ぐらいまで注ぎ、
ドリッパー内のお湯が落ちきらない
ぐらいで 3 投目を注ぎます。300g で完成。



6 あとはミネラルウォーターを注ぎます。
カリタのこのコーヒーサーバーは 1 杯が
120ml です。



7 攪拌すれば出来上がり。
丁度 120g (120ml) 分の氷が溶け切る
ぐらいです。

後は氷を入れたグラスに注いで
ください。
空き瓶などに入れて作り置きと
して冷蔵庫で保管も可能です。



よりクリアでマイルドに。

半割抽出について

一見、薄いコーヒーができてしまうように錯覚しますが、5 杯分の豆を使って半分しか抽出しないのはもったいないように
思えるかもしれませんが、しっかりとした味ができます。

通常の抽出よりクリアでマイルドな抽出ができます。1 日にたくさん飲まれる方におすすめです。

少し物足りないと感じる場合は 10g × 杯数 (5 杯なら 45g-50g) で淹れてみて下さい、

(好みにより自分に合った分量を見つけて下さい)

人それぞれ抽出の仕方(お気に入りの方法)やよく使用するドリッパーも違います。これが正解、これは邪道とかも

ないと思います。ちょっとした事で珈琲の味は変わりますので、色々試していただいて**珈琲を淹れる(点てる)楽しみ**を
知っていただけたらと思います。



Buttonya