

วิธีการสกัดกาแฟด้วย Aeropress



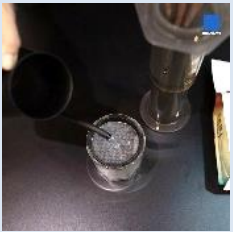
Aeropress คือ อุปกรณ์การชงกาแฟที่ผสมผสานระหว่างการแช่สกัด และมีการใช้แรงดันกดผ่านกระดาษกรอง ถือเป็นวิธีการชงที่มีเทคนิคการชงหลากหลาย และมีความยืดหยุ่นในการชง ด้วยการชงที่ไม่มีกฏเกณฑ์ที่ตายตัว ทำให้การชง Aeropress มีเสน่ห์น่าค้นหา ไม่ว่านักชงมืออาชีพหรือมือสมัครเล่นก็สามารถสนุกไปกับการชงกาแฟได้ สามารถคิดค้นสร้างสรรค์ วิธีการสกัด เทคนิคต่างๆ ออกมาเองได้ เพื่อให้ได้รสชาติกาแฟที่ดีที่สุด

Recipe ที่แนะนำ

อัตราส่วนในการสกัด	1:8
ปริมาณผงกาแฟ	25 g
ปริมาณน้ำที่ใช้สกัด	200 g
เวลาในการสกัด	1-2 นาที
ขนาดผงกาแฟบด	บดตรีป / น้ำตาลทรายไม่ขัดสี
อุณหภูมิน้ำ	85-95 °C

การสกัดกาแฟด้วย Aeropress สามารถทำได้ 2 แบบ คือ แบบดั้งเดิม และแบบกลับด้าน (Inverted)

ขั้นตอนการสกัดกาแฟด้วย Aeropress แบบกลับด้าน (Inverted)



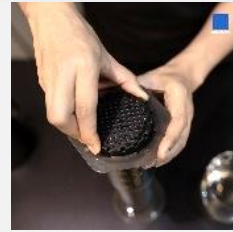
1. วางกระดาษกรองบนฝาตะแกรง ทำการลวกกระดาษด้วยน้ำร้อน พร้อมทั้งลวกอุปกรณ์อื่นๆ เพื่อล้างและเป็นการวอร์มให้อุ่นพร้อมใช้งาน จากนั้นตั้งลูกสูบแล้วตั้งกระบอก Aeropress ลักษณะกลับด้าน



2. วางบนกระบอก Aeropress บนตาชั่ง จากนั้นทำการบดเมล็ดกาแฟ และใส่ผงกาแฟที่บดแล้ว ลงในกระบอก Aeropress ปริมาณ 25 กรัม



3. เทน้ำร้อนลงไป 200 กรัม อาจแบ่งการเทน้ำครั้งละ 100 กรัม จำนวน 2 ครั้งก็ได้ จากนั้นคนกาแฟเบาๆ ประมาณ 7-10 ครั้ง



4. นำฝาตะแกรงที่ใส่กระดาษกรองแล้ว มาปิดที่ด้านบนกระบอก Aeropress แล้วแช่ทิ้งไว้ ประมาณ 1-2 นาที



5. หลังจากครบระยะเวลาที่ต้องการแล้ว ให้ยกออกจากตาชั่ง ทำการกลับด้านกระบอก Aeropress แล้ววางบนเหยือกหรือแก้ว จากนั้นค่อยๆ เริ่มกดลูกสูบลงจนน้ำกาแฟหยดลงไป ในแก้วรองกาแฟจนหมด

Tips

- รสชาติและความเข้มข้นของกาแฟที่ได้จากการสกัดด้วย Aeropress มาจากการแช่สกัด การคน รวมถึงการใช้แรงดันกดลูกสูบ เพื่อดึงเอารสชาติของกาแฟออกมา นอกจากนี้ยังมีการกรองผ่านกระดาษกรอง ช่วยทำให้รสชาติที่ได้มีความชัดเจนและมีความคลีนมากยิ่งขึ้น
- หากต้องการกาแฟรสชาติที่มีความเข้มข้นขึ้น สามารถปรับความละเอียดของผงกาแฟมากขึ้น หรือใช้ปริมาณน้ำที่น้อยลง หรือใช้น้ำอุณหภูมิสูงขึ้น เป็นต้น **แต่ควรปรับเปลี่ยนทีละตัวแปร**