

# วิธีการทำกาแฟ Cold Brew



กาแฟสกัดเย็น หรือที่เราเรียกกันว่า **Cold Brew** นั้น เป็นวิธีการสกัดกาแฟโดยใช้น้ำเย็นหรือน้ำอุณหภูมิห้อง ซึ่งทำให้สกัดสารต่างๆ ในกาแฟออกมาได้น้อยกว่าการใช้ความร้อน

ดังนั้นรสชาติกาแฟของ Cold Brew จะมีความนุ่มนวล และมีความเปรี้ยวน้อยกว่า แต่ต้องใช้เวลาในการสกัดที่นานมากกว่าการใช้ความร้อนในการสกัดกาแฟ อย่างการชงแบบ Drip หรือ การชงแบบ French Press นั่นเอง

สำหรับการทำ Cold Brew นั้น มีขั้นตอนที่ไม่ยุ่งยาก สามารถทำดื่มเองง่ายๆ ที่บ้านได้ และถ้าหากเราทำในอัตราส่วนที่ค่อนข้างเข้มข้น ก็จะสามารถนำไปผสมนม หรือน้ำผลไม้ เพื่อให้กลายเป็นเมนูพิเศษเสมือนเรากำลังนั่งดื่มด่ำในร้านกาแฟดีๆ อีกด้วย

## Recipe ที่แนะนำ

- อัตราส่วนในการสกัด 1:10 - 1:13
- ปริมาณผงกาแฟ 50 g
- ปริมาณน้ำที่ใช้สกัด 500 - 650 g
- เวลาในการสกัด 3-24 ชั่วโมง
- ขนาดผงกาแฟบด บดหยาบกว่า Drip / French Press
- อุณหภูมิห้อง, น้ำเย็น



## ขั้นตอนการทำ Cold Brew

1. **บด** : บดกาแฟลงในโหล หากไม่มีเครื่องบดเองที่บ้านสามารถให้ทาง Bluekoff บดให้ได้ โดยขนาดของผงกาแฟประมาณน้ำตาลทรายไม่ขัดสี



**บด** กาแฟลงโหล

START

1



2. **เท** : เทน้ำอุณหภูมิห้องหรือน้ำเย็น ห้องลงไปลงในผงกาแฟที่บดแล้ว โดยใช้ปริมาณกาแฟทั้งหมด 50 กรัม ต่อ น้ำ 600 กรัม จากนั้นทำการคนเล็กน้อย

2

**เท** น้ำเย็นหรือน้ำอุณหภูมิห้อง คนเล็กน้อย

3. **แช่** : แช่โหลกาแฟในตู้เย็นหรือ วางไว้ในอุณหภูมิห้อง รอประมาณ 3-24 ชั่วโมง เพื่อให้ น้ำเข้าไปสกัดกลิ่นและรสชาติต่างๆ ในกาแฟได้อย่างเต็มที่



**แช่** ในตู้เย็นหรือในอุณหภูมิห้อง รอประมาณ 3-24 ชั่วโมง

3



**กรอง** กาแฟที่กรองแล้ว

4. **กรอง** : กรองกาแฟออก 1 - 2 รอบ หากต้องการรสชาติของกาแฟที่มีความเข้มข้นมากขึ้น และไม่มึนตะกอนของกาแฟ

4

ENJOY!

**Tips!**

- สำหรับกาแฟ Cold Brew สามารถดื่มได้ทันทีหลังสกัดเสร็จ หรือสามารถนำไปทำเครื่องดื่มแบบใส่นม ใสโซดา หรือนำไปเป็นส่วนผสมในการทำเครื่องดื่ม Mocktail หรือ Cocktail เป็นต้น
- สามารถเก็บไว้ในตู้เย็นได้นานสูงสุดถึง 4 สัปดาห์ (แนะนำให้ทำการฆ่าเชื้อ/พาสเจอร์ไรส์ภาชนะที่ใช้บรรจุกาแฟ Cold Brew จะทำให้เก็บได้นานขึ้น)

