

วิธีการสกัดกาแฟแบบ Drip Coffee



Drip Coffee หรือ กาแฟดริป คือ การใช้น้ำร้อนเทผ่านผงกาแฟตัวบดและตัวกรอง เพื่อให้ น้ำที่ไหลผ่านสกัดเอาสารที่ให้กลิ่นรสชาติต่างๆ ออกมาจากกาแฟ โดยมีอุปกรณ์สำคัญในการทำกาแฟดริป คือ **Dripper** ซึ่งในท้องตลาดนั้นมีให้เราได้เลือกใช้มากมาย มีหลายขนาด หลายวัสดุ รวมถึงยังมีหลายรูปทรงอีกด้วย

การสกัดกาแฟแบบ Drip Coffee มีวิธีการชงที่ไม่ยากและยังสามารถดึงความโดดเด่นและเอกลักษณ์ของกาแฟตัวนั้นออกมาได้อย่างดี แนะนำให้นักชงกาแฟมือใหม่ฝึกทำความเข้าใจถึงปัจจัยที่ส่งผลต่อรสชาติของกาแฟและทดลองชงด้วยวิธีที่หลากหลาย เพื่อให้ได้กาแฟที่มีรสชาติตามที่ต้องการและทำให้การชงกาแฟในแต่ละวันสนุกขึ้นไปอีกแบบ

Recipe ที่แนะนำ

○ อัตราส่วนในการสกัด	1:13-1:15
○ ปริมาณผงกาแฟ	18-20 g
○ ปริมาณน้ำที่ใช้สกัด	260-300 g
○ เวลาในการสกัด	2-2.30 นาที
○ ขนาดผงกาแฟบด	ละเอียดปานกลาง / บด Drip / น้ำตาลทราย
○ อุณหภูมิ น้ำ	88-95 °C

ขั้นตอนการดริปกาแฟด้วย Dripper Bluekoff



1. ใส่กระดาษกรองลงในดริปเปอร์ แล้วล้างกระดาษกรอง ด้วยน้ำร้อนให้เรียบร้อย

2. บดเมล็ดกาแฟและเทผงกาแฟลงในดริปเปอร์ ปริมาณ 20 กรัม เหน้ทั้งหมด 280 กรัม โดยแบ่งการเทน้ำทั้งหมด 5 ครั้ง

3. ครั้งที่ 1 : เหน้ร้อน 40 กรัม รอ 30 วินาที
- ครั้งที่ 2 : เวลา 30 วินาที เหน้ 70 กรัม น้ำหนักรวม 110 กรัม
- ครั้งที่ 3 : เวลา 1.00 นาที เหน้ 70 กรัม น้ำหนักรวม 180 กรัม
- ครั้งที่ 4 : เวลา 1.30 นาที เหน้ 50 กรัม น้ำหนักรวม 230 กรัม
- ครั้งที่ 5 : เวลา 2.00 นาที เหน้ 50 กรัม น้ำหนักรวม 280 กรัม

4. เมื่อครบ 2.30 นาที ให้ยกดริปเปอร์ออก เสร็จพร้อมเสิร์ฟ

ลูกค้าสามารถฝึกควบคุมปัจจัยต่างๆ เพื่อให้เกิดรสชาติตามที่เรารต้องการ แล้วลองเปลี่ยนปัจจัยต่างๆ เพื่อให้เกิดรสชาติที่แตกต่างออกไป จะทำให้เข้าใจความเป็นตัวตนของกาแฟแต่ละชนิดมากขึ้น ได้แก่

1. อัตราส่วนในการสกัด :

อัตราส่วนที่เราใช้ คือ 1:14 หากชิมแล้วรสชาติเข้มข้นเกินไป อาจเพิ่มปริมาณน้ำที่ใช้เพื่อให้ น้ำกาแฟเจือจางลง หรือหากต้องการให้รสชาติเข้มข้นมากขึ้น อาจใช้ปริมาณน้ำที่น้อยลงได้

2. อุณหภูมิ น้ำ :

อุณหภูมิ น้ำที่สูงกว่า จะสามารถสกัดสารที่ให้กลิ่นรสชาติในกาแฟได้มาก เพราะสารบางชนิดต้องใช้อุณหภูมิสูงในการชง และในทางกลับกันอุณหภูมิต่ำกว่า จะสามารถสกัดสารประกอบในกาแฟได้น้อยกว่าด้วย แต่ไม่ได้หมายความว่า การสกัดสารในกาแฟออกมามากๆ จะได้รับรสชาติที่ดีเสมอไป

3. ความละเอียด - หยาบของผงกาแฟ :

หากบดละเอียดมากๆ น้ำจะไหลผ่านได้ช้าเกินไปและอาจทำให้เกิด **Over Extraction** ได้ แต่ถ้าบดหยาบจนเกินไป น้ำก็จะไหลผ่านได้เร็วและทำให้เกิด **Under Extraction** ได้

4. เวลาในการสกัด :

ระยะเวลาที่เราให้น้ำสัมผัสกับผงกาแฟ หากเราใช้เวลานานขึ้น จะยิ่งทำให้สกัดสารที่ให้กลิ่นและรสชาติในกาแฟออกมาได้มากขึ้น แต่ไม่ได้หมายความว่า การสกัดสารในกาแฟออกมามากๆ จะได้รับรสชาติที่ดีเสมอไป