

วิธีการสกัด Espresso Shot



การสกัดช็อตเอสเพรสโซ่ ดูเหมือนจะเป็นกระบวนการที่ทำงาน ไม่ซับซ้อน แต่ที่จริงแล้วมีตัวแปรหลายตัวที่เราต้องควบคุมพร้อมทั้งปรับสมดุลของตัวแปรต่างๆ ในคราวเดียวกันเพื่อให้ได้กาแฟรสชาติที่ดีที่สุด โดยหนึ่งในตัวแปรที่สำคัญและง่ายต่อการควบคุมที่สุด ก็คือ **อัตราส่วนของการสกัด (Brewing Ratio)** หมายถึง น้ำหนักของผงกาแฟต่อน้ำหนักของช็อตเอสเพรสโซ่ที่สกัดออกมาในแก้วนั่นเอง

การกำหนดปริมาณของผงกาแฟต่อน้ำหนักของช็อตเอสเพรสโซ่ที่สกัดออกมาต่อ 1 ช็อต ทำให้เราสามารถปรับแต่งรสชาติของกาแฟ รวมทั้งเนื้อสัมผัสของช็อตเอสเพรสโซ่ได้

Recipe ที่แนะนำ

อัตราส่วนในการสกัด	1:2 (1:1.5-1:2.5)	
ขนาดของ Basket	Basket 14 g	Basket 17/18 g
ปริมาณผงกาแฟ	14-16 g	17-20 g
ปริมาณช็อตเอสเพรสโซ่	22.5-37.5 g	27-45 g
เวลาในการสกัด	20-30 วินาที	
ขนาดผงกาแฟตบ	บดละเอียด โดยอ้างอิงจากเวลาในการสกัด	
อุณหภูมิน้ำ	93-95 °C	

ขั้นตอนการสกัด Espresso Shot



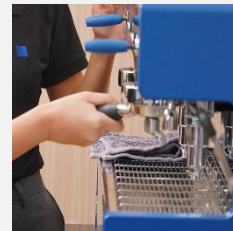
1. ใช้ก้านชงรองรับผงกาแฟที่บดออกมากจากเครื่องบด หรือชั่งน้ำหนักผงกาแฟให้เหมาะกับขนาดของ Basket



2. เกลี่ยที่ผิวหน้าของผงกาแฟให้เรียบ ไม่ให้เกิดช่องว่างหรือรูระหว่างผงกาแฟ ซึ่งจะส่งผลให้การสกัดกาแฟออกมาไม่สมบูรณ์



3. ทำการ Tamp หรือ กดผงกาแฟใน Basket ไม่แรงหรือเบาจนเกินไป ให้รู้สึกตึงมือพอดี โดยเน้นการกดให้เท่ากันทุกๆ ด้าน ไม่เอียงไปด้านใดด้านหนึ่ง เพราะอาจทำให้เกิดการสกัดที่ไม่สม่ำเสมอ



4. กดไล่น้ำที่หัวชงก่อนเพื่อระบายความร้อนที่สะสมอยู่ที่หัวชง จากนั้นนำก้านชง เข้าไปอัดกับหัวชง เตรียมที่จะทำการสกัดกาแฟ



5. กดปุ่มเพื่อให้เครื่องชงเริ่มทำการสกัดกาแฟ จากนั้นนำภาชนะหรือแก้วตวงมารองรับช็อตเอสเพรสโซ่ หรือนำตาชั่งมาใช้ในการชั่งช็อตเอสเพรสโซ่ที่ไหลออกมา

Tips

Under Extract

- ช็อตกาแฟไหลเร็ว
- น้ำกาแฟจาง
- รสชาติกาแฟเปรี้ยวแหลม, เนื้อสัมผัสน้อย

การแก้ไข Under Extract

- ปรับขนาดผงกาแฟให้มีความละเอียดขึ้น แต่ใช้ปริมาณผงกาแฟเท่าเดิม
- และ/หรือ เพิ่มปริมาณผงกาแฟ

Over Extract

- ช็อตกาแฟไหลช้า
- รสชาติกาแฟขมยาวนาน เคลือบลิ้น

การแก้ไข Over Extract

- ปรับขนาดผงกาแฟให้มีความหยาบขึ้น แต่ใช้ปริมาณผงกาแฟเท่าเดิม
- และ/หรือ ลดปริมาณผงกาแฟ