

วิธีการสังเกตว่าเมล็ดกาแฟเริ่มเสื่อมคุณภาพ

1. ฟองอากาศขณะBlooming หรือ Crema (ครีมา)

สำหรับการสกัดแบบดริป ให้สังเกตฟองอากาศขณะทำการ Blooming หรือการสกัดโดยใช้เครื่องชงกาแฟให้สังเกต Crema (ครีมา) ของ Shot Espresso โดยปริมาณฟองอากาศและ Crema จะเป็นส่วนที่บอกอายุของกาแฟได้ในเบื้องต้น โดยกาแฟที่มีอายุมากจะมีฟองอากาศและครีมาน้อยมาก และยังทำให้เวลาในการสกัดเร็วขึ้นว่าปกติอีกด้วย



2. กลิ่น

กลิ่นหอมน้อยลงและอาจมีกลิ่นไม่พึงประสงค์เกิดขึ้นในแก้วกาแฟ เช่น กลิ่นหืน กลิ่นคล้ายหญ้าแห้ง เป็นต้น มักจะแสดงออกชัดเจนสำหรับเมล็ดกาแฟที่คั่วระดับเข้ม

3. รสชาติ

ขาดความสมดุลของรสชาติ รสชาติจืดกว่าปกติ มีความหวานน้อยลง และมีรสขมมากขึ้นค้างอยู่ต่ออนท้าย



***แนะนำให้ซื้อเมล็ดกาแฟที่คั่วสดใหม่ (อายุไม่เกิน 1 เดือนนับจากวันผลิต) เพื่อให้ได้รสชาติที่ดีในการดื่มกาแฟ

วิธีการแก้ไขเมื่อเมล็ดกาแฟเริ่มเสื่อมคุณภาพ



1. ปรับวิธีการสกัดและปัจจัยอื่นๆ เพื่อเพิ่มอัตราในการสกัด เช่น ปรับขนาดของผงกาแฟให้ละเอียดขึ้น เพิ่มปริมาณผงกาแฟที่ใช้ในการสกัด เป็นต้น

2. นำไปทำ Cold brew