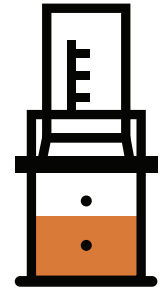


Aero *press*



Aeropress เป็นการผสมผสานระหว่าง การแช่สกัด รวมกับการสกัดด้วยแรงดัน (จากการกดกระบอกลูกสูบ) เป็นอุปกรณ์ชงที่ราคาไม่สูง ง่ายต่อการพกพา ง่ายต่อการทำความสะอาด และยังมีรสชาติที่ดี เป็นเอกลักษณ์

อุปกรณ์

ในการชง

- เครื่อง Aeropress และกระดาษกรองทรงกลม (สำหรับ Aeropress โดยเฉพาะ)
- นาฬิกาจับเวลา
- เครื่องชั่งน้ำหนัก
- แก้วรองน้ำกาแฟ

Brewratio

อัตราส่วนในการสกัดที่แนะนำ

1:10 , 1:12

- ผงกาแฟ 15 กรัม (ขนาดผงกาแฟบดละเอียดระดับเกลือป่น)
- เวลาในการสกัด 1-2 นาที
- อุณหภูมิ 85-94 องศา



ขั้นตอนในการสกัด *แบบกลับด้าน*

1. ใส่กระดาษกรองที่ฟลัฟเตอร์
& เติมน้ำร้อนใส่เพื่อล้างกระดาษ
เตรียมไว้



2. ประกอบลูกสูบเข้ากับกระบอก
& วางคว่ำลงบนตราชั่ง
& กดปุ่ม Tare เพื่อให้น้ำหนักเป็น 0

3. ใส่ผงกาแฟ 15 กรัม ลงในกระบอก
& ใส่น้ำร้อนให้ได้ปริมาณน้ำ 180 กรัม
& เริ่มจับเวลา





4. คนกาแฟเบาๆ เป็นวงกลมประมาณ 3-5 รอบ
& แช่ทิ้งไว้เป็นเวลา 1.30 นาที

5. ประกอบชุดฟیلเตอร์ที่ล้างเตรียมไว้
เข้ากับกระบอก



6. นำแก้วกาแฟครอบด้านบนชุดฟیلเตอร์
แล้วจับชุดกระบอกพร้อมกับแก้ว
พลิกกลับด้าน ให้ตั้งตรงปกติ



7. ค่อยๆ กดลูกสูบลง จนไม่มีน้ำอยู่ในกระบอก
(ควรใช้เวลากดไม่เกิน 30 วินาที)

**** วิธีการสกัดแบบกลับด้าน ขณะคนกาแฟ และช่วงที่แช่ทิ้งไว้ จะไม่มีน้ำกาแฟหยด จึงมักจะได้รสชาติกาแฟที่เข้มข้นกว่าแบบปกติ**

Tips. *เทคนิคการสกัดกาแฟ*

1. ระยะเวลาในการแช่กาแฟกับน้ำ ก่อนการกดสกัดกาแฟ ส่งผลต่อรสชาติกาแฟ
เช่นานรสชาติจะเข้มข้นมากขึ้น แช่สั้นรสชาติจะสว่าง และชัดเจนขึ้น
2. กาแฟคั่วอ่อนนั้น การคนกาแฟ (ในขั้นตอนที่ 4) เป็นการเร่งการสกัด ให้รสชาติกาแฟชัดเจนขึ้น