Cold brew

COLD BREW กาแฟสกัดเย็น อีกศิลปะของกาแฟ ด้วยการใช้น้ำอุณหภูมิต่ำในการสกัดรสชาติกาแฟ คือการใช้น้ำเย็น หรือน้ำอุณหภูมิห้อง ทำการแช่สกัดกาแฟในเวลา 10-16 ชั่วโมง น้ำอุณหภูมิต่ำ ทำให้สารประกอบต่างๆ ของกาแฟละลายออกช้าและมีบางส่วนไม่ละลายในอุณหภูมิน้ำเย็น ทำให้รสชาติของกาแฟสกัดเย็น มีความนุ่มนวล กลมกล่อม อมหวานแบบธรรมชาติ และมีความเปรี้ยวความขม น้อยกว่ากาแฟที่สกัดด้วยน้ำร้อน

NLCOFFEE®

อุปกรณ์ *ในการชง*

- เครื่องทำกาแฟสกัดเย็น
  หรือ เฟรนช์เพรส
- โหลแก้ว
- ผ้าขาวบาง
- นาฬิกา

Brew *ratio*

อัตราส่วนกาแฟกีบน้ำ

1:10 , 1:13

- ขนาดกาแฟ บดหยาบ
  (ประมาณเมล็ดงา หรือหยาบกว่าเมล็ดงาเล็กน้อย)
- เวลาในการสกัด 8-16 ชั่วโมง
- อุณหภูมิน้ำเย็น 2-4 องศา
  หรือ น้ำอุณหภูมิห้อง

วิธีการสกัด
สำหรับอุปกรณ์

ทำ Cold Brew ขนาด 600 มล.

อัตรา 1:10 เหมาะสำหรับ นำไปชงใส่น้ำแข็ง

1. นำโหลแก้วไปลวกน้ำร้อน
ก่อนนำมาใช้งาน

2. ใส่ผงกาแฟ 60 กรัม
ลงในอุปกรณ์แช่สกัด

3. ทำการเทน้ำเย็น 600 มล. ให้ทั่วผงกาแฟดี
อาจคนสักเล็กน้อยให้ผงกาแฟเปียกน้ำให้ทั่ว
และไม่จับตัวเป็นก้อน

4. ปิดฝาอุปกรณ์ให้แน่นดี แล้วนำไปแช่ตู้เย็น
หรือวางไว้ในอุณหภูมิห้อง เป็นเวลา 8-16 ชั่วโมง

5. เมื่อแช่สกัดตามเวลาแล้ว
กรองกากออกด้วยผ้าขาวบาง

Tips. *เทคนิคการสกัดกาแฟ*

1. กาแฟสกัดเย็นสามารถดื่มได้ทันที ไม่ต้องเติมส่วนผสมอื่นๆ โดยเราสามารถเติมน้ำเย็นเพื่อลดความเข้มข้นของเครื่องดื่มลงตามความชอบ

2. อัตราส่วน 1:6 หรือ 1:8 มีความเข้มข้นสูง (Concentrated Cold Brew Coffee) เหมาะสำหรับนำมาเติมนมสด หรือเติมน้ำผลไม้ เพื่อทำเมนูเครื่องดื่ม Mocktail ได้

3. ระยะเวลาในแช่ส่งผลต่อรสชาติ แช่ยิ่งนานยิ่งเข้มข้น แช่สั้นรสชาติจะเบาบาง ระยะเวลาแช่สั้น 3-6 ชม. ระยะเวลาแช่มาตรฐาน 12 -18 ชม. ระยะเวลาแช่นาน 24 ชม.

4. กาแฟสกัดเย็น สามารถเก็บไว้ในตู้เย็นได้นานสูงสุด 10-15 วัน

5. สามารถกรองกาแฟด้วยกระดาษกรองอีกรอบ เพื่อให้รสชาติสะอาด กลิ่นชัดเจนมากยิ่งขึ้น