

DRIP

coffee



กาแฟดริป Drip Coffee คือ การชงกาแฟแบบ Filter Brewers รูปแบบหนึ่ง ด้วยอุปกรณ์แบบกรวยกรอง-Dripper โดยใช้วิธีการเทน้ำร้อนผ่านผงกาแฟ คั่วบดที่อยู่ในกรวยกรอง โดยมีกระดาษ หรือ ตะแกรงสแตนเลสรองรับ ให้น้ำร้อน ค่อยๆ ไหลผ่านกาแฟ เพื่อสกัดสารในกาแฟ ที่ประกอบด้วยกลิ่น และรสชาติต่างๆ เหลือเพียงกากกาแฟไว้ในกรวยกรอง

กระดาษกรองถือเป็นที่นิยมมากที่สุด เพราะง่ายต่อการทำความสะอาด และมีรสชาติ ที่มีความสว่าง สะอาด มีกลิ่นรส ที่ชัดเจน ปัจจัยอื่นๆ ที่ส่งผลต่อรสชาติ คือ ระยะเวลาในการเทน้ำร้อนลงบนกาแฟ ปริมาณของน้ำ รวมถึงอุณหภูมิของน้ำร้อน ที่นำมาใช้

รสชาติของกาแฟดริป จะมีความนุ่มนวลกว่ากาแฟที่สกัดจากเครื่องชงกาแฟ เหมาะสำหรับผู้ที่ชอบดื่มกาแฟ ที่มีความนุ่มนวล ละมุน ละไม

NLCOFFEE®

อุปกรณ์

ในการชง

- กระดาษกรอง Filter
- กรวยดริป Dripper
- กาดริป
- นาฬิกาจับเวลา
- เครื่องชั่งน้ำหนัก
- เขี่ยกาแฟ

Brew *ratio*

อัตราส่วนในการสกัดที่แนะนำ

1:13 , 1:15

- ผงกาแฟคั่วบด 20 กรัม
(บดละเอียดระดับเมล็ดน้ำตาลทราย)
- ปริมาณน้ำ 260 – 300 กรัม
- อุณหภูมิ 85-94 องศา
- เวลาในการสกัด 2.30-3.30 นาที

ขั้นตอน

ในการชง

1. บดกาแฟ 20 กรัม



2. ต้มน้ำให้ได้อุณหภูมิ 92-96 องศา
(แนะนำ 94 องศา)

3. ก่อนใส่กาแฟ ควรล้างกระดาษกรองด้วยน้ำร้อน
และเทน้ำที่ล้างกระดาษทิ้ง





3. ใส่ผงกาแฟ 20 กรัม
& เซทค่าเครื่องชั่งให้เป็น 0 (กดปุ่ม Tare)

5. แบ่งการเทน้ำร้อน ทั้งหมด 5 ครั้ง
ปริมาณครั้งละ 60 กรัม ทุก 40 วินาที

	เวลาที่เริ่มเท (เลขเวลาที่จับเวลา)	ปริมาณน้ำ (บนตราชั่ง)
ครั้งที่ 1	เริ่มจับเวลา	60 กรัม
ครั้งที่ 2	*0.40 นาที* <small>ระยะเวลา Blooming</small>	120 กรัม
ครั้งที่ 3	1.20 นาที	180 กรัม
ครั้งที่ 4	2.00 นาที	240 กรัม
ครั้งที่ 5	2.40 นาที	300 กรัม



6. รอนน้ำไหลลงในเหยือกแก้วจนหมด
จึงยกดริปเปอร์ออก พร้อมเสิร์ฟ

เทคนิค *ควบคุมน้ำขณะเท*

1. การเทน้ำครั้งแรก แนะนำให้ค่อยๆ เริ่มจากตรงกลางหน้ากาแฟ แล้วเริ่มวนเป็นวงกลม สันเกตให้กาแฟเปียกน้ำจนทั่ว
2. การ Blooming คือระยะเวลาพัก หลังจากตีผงกาแฟโดนน้ำร้อน ถ้าเป็นกาแฟใหม่มาก การเทน้ำครั้งแรก ควรรอนานกว่า 45 วินาที เพื่อให้น้ำได้ซึมเข้าไปในผงกาแฟได้อย่างทั่วถึง ส่วนกาแฟที่คั่วมากเกินไป 7 วันแล้ว ระยะเวลาในการรอ Blooming ควรสั้นลง
3. ช่วงเวลาขณะรอ หากเห็นหน้ากาแฟเริ่มแห้ง ให้ทำการเทน้ำเพิ่มทันที
4. ถ้าน้ำล้นกรวยด้านบนแสดงว่ากาแฟที่นำมาใช้ละเอียดไป หรือถ้าน้ำไหลลงในแก้วเร็วมาก แสดงว่ากาแฟบดหยาบไป

ปัจจัยต่างๆ *ที่ส่งผลให้รสชาติกาแฟเปลี่ยนแปลง*

1. ระดับความละเอียดของการบดกาแฟ

กาแฟบดหยาบน้ำจะไหลผ่านเร็วรสชาติจะไม่ชัดเจน ส่วนถากาแฟบดละเอียดเกินไป น้ำจะไหลผ่านกระดาษช้า ทำให้รสชาติ หนัก เข้มข้น ความละเอียดที่เหมาะสม จะเป็นเนื้อบดกาแฟ ระดับน้ำตาล ผสม กลือปน

2. อุณหภูมิ

- น้ำร้อนต่ำกว่า 92 องศา เหมาะสำหรับ เมล็ดกาแฟคั่วกลาง – คั่วเข้ม
- น้ำร้อนมาตรฐาน 92-94 องศา เหมาะสำหรับคั่วอ่อน หรือ เมล็ดกาแฟคั่วแบบ Filter

3. อัตราส่วนระหว่างน้ำ ต่อปริมาณผงกาแฟ

- 1:15 หมายถึง ผงกาแฟ 1 กรัม น้ำต่อ 15 ส่วน หรือ กาแฟ 20 กรัม ต่อน้ำ 300 ซีซี ถือเป็นอัตราส่วนมาตรฐานที่นิยมมากที่สุด
- 1:13 หรือ กาแฟ 20 กรัม ต่อน้ำ 260 ซีซี สำหรับคอกาแฟสายเข้มข้น
- 1:10 หรือ กาแฟ 20 กรัม ต่อน้ำ 200 ซีซี เหมาะสำหรับ ผู้ที่ต้องการนำกาแฟที่ได้เป็นใส่น้ำแข็งดื่ม เป็นเครื่องดื่มเย็น

4. ระยะเวลาในการสกัด

เวลามาตรฐานที่นิยมกันมากที่สุดคือ 3 นาที ถ้าเร็วกว่านี้ รสชาติจะเปรี้ยว หรือเจือจางกว่าที่ควรเป็น ในทางกลับกัน ถ้านานเกินไป ก็ส่งผลให้รสชาติกาแฟมีความขม ฝาด มากขึ้น