

水出し珈琲の淹れ方

1. **常温**のお水200ccをコップに入れる。
冷水では珈琲が薄くなる場合があります。
2. 珈琲パック1個をコップに入れて水に浸す。
パックから空気を抜くようにして、粉全体に水を染み渡させます。
濡れていない粉からは珈琲が抽出されず、薄い珈琲になります。
スプーンで上から軽く抑えると簡単に出来ます。
3. 冷蔵庫で2～3時間冷やす。
4. 珈琲パックを取り出して、
スプーンでかき混ぜて完成。
水出し珈琲パックを搾り出すと雑味がでます。
自然に水が切れるくらいで取り出しましょう。



Direct Fire
Roast
TAMAKI 環

<http://directfireroast-tamaki.jp>