

Drip\$ de 松屋式

「Drip\$ 25g レシピ」です。

松屋式用粗挽き珈琲粉 25g を使います。



1. 穴を掘る

スプーンの背を中心からペーパーに沿わせ、粉を持ち上げるようにして、均一に広げていきます。パーティーハット(三角帽子)を逆さにした状態に粉をセットします。



2. 湯を入れる

沸騰した湯または98℃以上で保温されたポットの湯をDrip\$にこぼれない程度まで入れます。
湯温が低いと成分を抽出できません。
高温の湯を使いましょう。



3. 湯を注す

粉の中心に湯を注ぎ続けます。珈琲が落ち始めたら、濡れた粉の円より外側に円を描くよう、ゆっくり湯を注していきます。(時計回り)
決して濡れた粉に戻って湯を掛けないように。
湯が全体に行き渡ったら注湯を止めます。



4. 5分蒸らす (珈琲によって蒸らし時間が変わります。)

蓋をして、5分蒸らします。
各珈琲の最適な蒸らし時間は、商品ページ参照

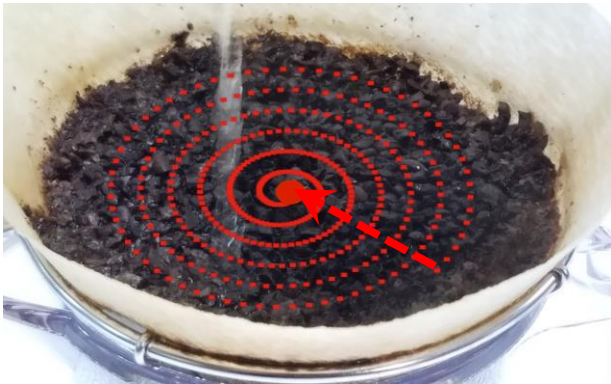
この長い蒸らしが、しっかりとした香味となるポイントです。

5. 抽出する



①珈琲が落ち始めるまでは同じ大きさの円

蒸らしが終わったら、粉の中心と粉の縁の間に同じ大きさの円を描くように湯を注し続けます。



②珈琲が落ち始めたら中心から渦巻き

珈琲が落ち始めたら、中心から外側へ渦巻きを描くようにゆっくりと万遍なく湯を注します。

端に到達したら、中心に戻ります。

再び、外側へ向かって渦巻きを描くように湯を注します。



これを、珈琲が150ccになるまで繰り返します。

珈琲の美味しいと感じる成分は、150ccで既に抽出されています。

6. 湯で薄める



基本は、150ccの湯で薄めます。

珈琲毎に薄める湯量が変わります。

商品ページをご確認ください。

濃さは、お好みで薄める湯量を調整してください。

7. かき混ぜる



スプーン等でよくかき混ぜて、カップに注いで出来上がりです。

HP : <http://directfireroast-tamaki.jp>

Direct Fire Roast
TAMAKI 環