

水出し珈琲の淹れ方

※道具

ウォータードリッパーサーバ(Iwaki)

ネルフィルター

丸ろ紙

木べら 又はスプーン

はかり

珈琲豆(水出し用に細かく挽いた粉)

水

※説明

定量の目安

珈琲豆40gで400cc抽出します。

豆の量に対して10倍の珈琲液です。 こちらが基本の目安です。

濃い珈琲液を抽出する場合は、豆の量を増やしてください。

例) 珈琲豆50gで400ccもしくは珈琲豆40gで300ccなどです。

※ネルフィルターの扱い方

使用する前に必ず煮沸してください。

手鍋に水、又はお湯を入れその中にネルフィルターも入れ、煮込んでください。

煮込む時間は、約1分くらいです。

そうしましたら、水で洗い流し、よく絞ってください。

この工程は、使用する日の始めと1日の終わりに行ってください。

1日に数回使用する時は、使い初めに煮沸をすれば、3回程度は使用できます。

保管する時は袋に入れて冷蔵庫にしまってください。

なるべく乾かないように保管をしてください。

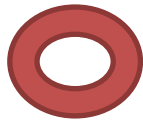
水出し珈琲手順①

始めにネルフィルターをセットします。

先ほどの扱い方での説明の通りに行ってくださいセットします。

ネルフィルターには、表と裏があります。

ここでは左側画像の通りにセットしてください。



サーバーにセットします。



豆をはかりで計量してネルフィルターにいれます。



次に少量の水を入れて、豆を浸し木べらで軽く混ぜ合わせます。

このときに、混ぜすぎないようにしてください。



水の量は、この程度です。入ると少量の抽出液がでます。



丸ろ紙をセットしてください。これは、均一に抽出するためです。



その上にドリッパーを載せて、抽出する量の水を入れます。



ドリッパーは、たまに水が詰まる時がありますので、その時はメーカーの説明書通りに行ってください。

抽出時間は、約2時間から3時間です。

