

AERO PRESS

2005年に、アウトドアスポーツメーカーAEROBIE社が開発したコーヒー抽出器具。特徴は短時間で手軽に美味しいコーヒーが淹れられる事と、浸透時間やプレススピードによって幅広くコーヒーが楽しめます。

What you need

Aero Press brewer	*Grinder
Aero Press filter	Scale
Aero Press paddle	Mug
Water 280cc / 90-95℃	Timer
Fresh beans 17.5g	



Let's brew !

Step 1 豆の計量、粉碎

豆を17.5g計量し、適切な粗さに挽く。中細挽き～中挽き。テーブルソルト程度の粗さ。

Step 2 抽出準備

底のバスケットにフィルターをセットし、お湯をかけてすすぐ。また、プレスやマグもお湯で温めたのち、バスケットをプレスにセット。コーヒー豆を入れ、マグのお湯を捨ててプレスに乗せる。

Step 3 蒸らし (0 - 25sec)

スケールをゼロにセットし、タイマースタート。ゆっくりと、10秒ほどかけて約50-60gのお湯を投入。素早くパドラーで5周程中を回す。

Step 4 投入 (25 - 45sec)

次の20秒間で残りのお湯を投入。総量280g入るとストップ。

Step 5 (45 - 60sec)

プランジャーを乗せて待つ。

Step 6 (60 - 75sec)

約15secかけてゆっくりと押し下げる。少しプレス内にお湯が残っている状態でマグカップからプレスを外す。

Step 7 Enjoy!

お楽しみください！