

FRENCH PRESS

コーヒー豆を湯に浸透させるため、コーヒーの成分が溶け出しやすく、コーヒー本来の味わいが楽しめます。また、プレス内に湯を注ぐというシンプルな抽出方法のため、湯温と豆の量を一定にすれば、毎回同じ味わいをお楽しみいただけます。

What you need

Fresh beans 18g

*Grinder

Water 280cc / 90-95°C

Scale

French Press(360cc)

Mug

Timer

Stir stick

Let's brew !

Step 1 余熱

プレスの保温力を上げるため、プレスに熱湯を注ぎを温める。

Step 2 計量、粉碎

豆を18g計量し、適切な粗さに挽く。粗びき。

Step 3 抽出準備

プレス内の湯を捨て、豆を投入したうえで、スケールをゼロにする。

Step 4 蒸らし

タイマーをスタートさせ、最初の10秒程で約半量のお湯を投入し、30秒間蒸らす。お湯を投入する際は、プレスを回しながら、豆全体にお湯がかかるようにする。新鮮なコーヒー豆はポコポコと膨らんでくる。

Step 5 抽出

30秒経過すると、プレスを軽く振って膨れた豆の部分を崩す。その後、残りのお湯を投入し。280g入るとストップ。プランジャーを被せて待つ。

Step 6 プレス

4分経過後、プレス。

Step 7 Enjoy!

はじめは微粉などが混ざりやすいので少し捨てる。その後、温めておいたカップに注ぎ完成。最後も微粉が混ざりやすいので最後はでは注がず少しプレス内に残す。