

# 晩秋通信～

15号 (2005.8)

## ドリップ (ペーパー、ナイロンフィルター) によるアイスコーヒーの作り方

14号に続いて、今月号はドリップ式によるアイスコーヒーの作り方をご紹介します。風味をより味わって頂くためにナイロンフィルターでの抽出を晩秋はお薦めします。オイルが出て、スペシャルティコーヒーのもつフレーバーが存分に楽しめます。



①粉をフィルターにセットします。

抽出が偏らないように粉の表面を平らにします。

粉は1人分で15～20g。挽き目は中挽きから細挽きにして濃い目に抽出します。



②粉の表面全体にお湯 (沸騰して30秒ほど湯冷ましさせた状態) を注湯し、30～40秒の蒸らし時間をとります。

粉が膨張し、膨らみます。注湯の量は粉の表面を濡らす程度で大丈夫です。下にポタポタと湯が落ちてしまうようだと注湯の量が多すぎます。



③蒸らしが終わったら「の」の字を書くように注湯を

4～5回繰り返します。中心から外縁に、外縁から中心に、交互に注湯します。一番端の外縁には注湯しないで下さい。お湯が粉と接触せずにフィルターを抜けて薄いコーヒーになってしまいます。3回目以降の注湯のタイミングは前の注湯による泡が落ちきる前 (ろ過層がすり鉢状になる直前) が基本です。120cc抽出を2分半かけて行います。抽出が速いとあっさり目に、抽出が遅いと味がしっかり出ます。アイスコーヒーの場合はじっくり落とすとよいでしょう。ただし、3分以上かけての抽出はコーヒーの繊維質の味が出がちなのでお薦めしません。



④抽出が終わったら、2、3個の氷を入れ、急速冷却

します。ここは迅速に行います。時間をかけて冷却すると味が濁ります。氷が溶けて160ccまで液体が伸びます。氷の入ったグラスに注ぎ、完成です。

