

# CoffeeTime をもっと Slow にするための 1.2.3.4

Step1 ペーパーフィルターをセットし、コーヒー粉を入れよう！

- \* ミルで挽く時は中細挽きで
- \* コーヒーをいれる杯数とロトとサーバーのサイズを合わせます 【1杯あたり150CC】  
コーヒー粉を人数分入れ、【1杯立ての場合10g、2杯立ての場合16g、3杯立ての場合23g】  
少しゆすって表面が平らになるようにします。
- \* ハカリなどで粉を計ったほうが、より安定した味になります  
(1gでも変わると、味が変わります)

Step2 粉全体に少量、お湯を含ませよう！

注湯用ポット(細口のものが良い)でお湯を注ぎますが、まずサーバー内に数滴落ちる程度のお湯を入れます。ゆっくりと粉全体にお湯を浸透させるように入れるのがコツ。なお抽出に適切な温度は90前後、沸騰させたお湯をポットに移し代えるなどして少し冷まします。

Step3 むらしの時間をおこう！

全体にお湯が浸透したら、お湯を注ぐのを一度止めて、約20~30秒(1杯立ての場合の目安)ほど蒸らします。(深煎りの味がお好きでコクが欲しい方は約40~45秒お待ち下さい)

Step4 残り湯を静かに注ごう！

蒸らして膨らんだコーヒー粉に再度、お湯をゆっくりと円を描くように注いでください。人数分の湯を、粉が沈みきらないうちに3~4回に分けて注ぐと良いです。

END 抽出完了！

人数分のお湯を注ぎ、コーヒー液がサーバーに落ちきったら抽出の完了です。ドリッパ-についたコーヒー粉の壁が均一になっていれば理想的です。

- \* お湯を注ぐことで、コーヒーの粉がドリッパ-のふちに広がって付着し壁を形成します。  
粉がもったいないからといってその壁を削ることはしません。
- \* まろやかな味をお好みの方はStep3の後、粉を蒸らしている間に落ちたコーヒー抽出液を一度捨ててください。苦みがとれてさっぱりとした味わいが楽しめます。  
なお、刺激の強い味をお好みの方は、この淹れ方はおすすめできません。

Etc... その他

- (粉の場合)バックを開封後、密閉ビンに入れてしまうか、1週間以内に飲みきってしまうのが理想的です。
- 開封していないバックを長期保存される場合は、冷凍庫がオススメ。
- ドリッパ後(抽出後)30分以上経つと、風味が落ちてしまいます。

