

康樂委員會

手沖咖啡

111/9/25 日(日)

手沖咖啡活動照片



達文西咖啡店內手沖參數 | 萃取建議卡

dAVinci
COFFEE

變因	達文西咖啡店內參數	備註
粉水比	1:15 (15g粉230ml水)	粉越多 咖啡越濃
研磨粗細	約小飛馬刻度3.5	顆細越小 越容易萃取
水溫	92度	溫度越高 萃取增加
萃取時間	2:30	時間越長 萃出物質越多
擾動	適當	水流擾動越大 萃取越多

SCA咖啡國際證照課程：
烘焙、萃取、義式、感官

非證照實務課程：
烘焙、手沖、義式、拉花

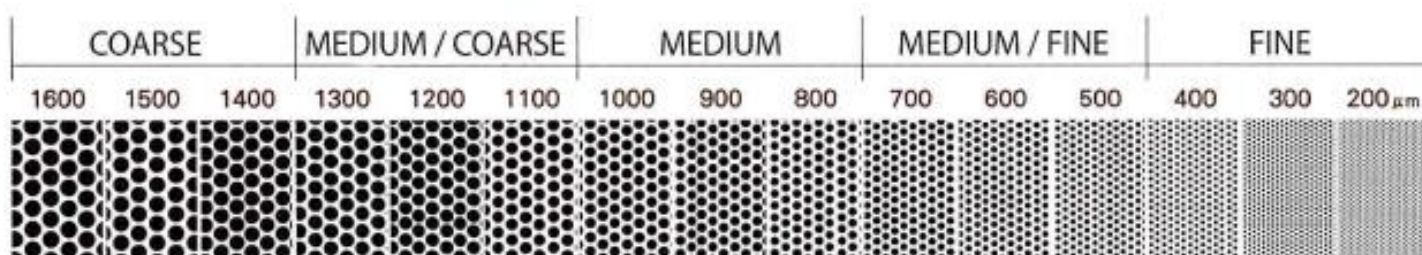
咖啡熟豆零售、批發、商業配合、開店輔導

手沖咖啡練習：注水量 = 使用的粉量 x 設定的粉水比

(總時間2:30 - 悶蒸時間30秒) = 2分鐘 / 斷水次數4次 = 每次注水時間25秒 + 等待時間20秒

注水量 悶蒸30ml 80ml 130ml 180ml 230ml 待濾杯內水流乾

時間 0:30 0:55 1:20 1:45 2:10 2:30等待結束



桃園市牙醫師公會康樂委員