



Flavor coffee

ペーパーのろ過力

(抽出法による違いを考える)



実験方法

ペーパーをはかりの上にセットして水を100cc注ぎます。
はかりに80gの水がたまるまでの時間をはかります。
基本的に同じメーカーのドリッパーに対して
同じメーカーのペーパーを使用しました。

(写真・実験装置)



後左・メリタ 後中・カリタ
後右・三洋
前左・松屋 前右・河野

メリタ	25秒	一つ穴ドリッパー
カリタ	15秒	三つ穴ドリッパー
三洋	12秒	二つ穴ドリッパー
松屋	10秒	5人用金枠
河野	6秒	円錐ドリッパー

メリタ	64秒	一つ穴ドリッパー
カリタ	61秒	三つ穴ドリッパー
三洋	53秒	二つ穴ドリッパー
松屋	47秒	5人用金枠
河野	52秒	円錐ドリッパー

コーヒーをいれて抽出実験

どのドリッパーにも、50gづつコーヒーをいれます。
通常の松屋式の抽出と同じように蒸らしを3分間おこないます。

粉をひたひた状態にして抽出をおこないます。
そのときの、100ccのコーヒーがでるまでの時間をはかります。

ガスが抜けた古い豆を使用

器具名	抽出時間	抽出液温	珈琲粉温
メリタ	1 1 4 秒	7 0 度	8 4 度
カリタ	1 0 5 秒	7 3 度	8 7 度
三洋	1 2 0 秒	7 2 度	8 5 度
松屋	1 1 3 秒	7 1 度	7 6 度
河野	1 0 7 秒	7 4 度	9 0 度

いりたての豆を使用

器具名	抽出時間	抽出液温	珈琲粉温
メリタ	1 0 7 秒	7 0 度	8 4 度
カリタ	1 2 3 秒	7 3 度	8 9 度
三洋	1 1 7 秒	7 0 度	8 4 度
松屋	1 0 6 秒	7 3 度	7 3 度
河野	1 1 6 秒	7 0 度	8 2 度

抽出データー

どのドリッパーにも、50gづつコーヒーをいれます。
通常の松屋式の抽出と同じように蒸らしを3分間おこないます。
粉をひたひた状態にして抽出をおこないます。
そのときの、280ccのコーヒーがでるまでの時間をはかります。

(抽出時間)
でた珈琲液の温度(抽出液温)と珈琲かすの温度(珈琲粉温)をはかります。
(ちなみに、温度計は熱電対のデジタル温度計)

松屋と河野について

単純に水を通過させるのとコーヒーを使つてのろ過では全く違ふと結果がでました。

単純に水だけを通過させる実験で非常にはやかった河野式がコーヒーを使った実験では、松屋式よりも遅くなりました。

これは、コーヒーをろ過するときはペーパー全体でろ過するためペーパーを支える部分が針金しかない松屋式のほうがプラスチックでペーパーを支えている河野式よりもろ過を妨げないためだと思ひました。

でてきた珈琲液がやわらかい感じがしたのは松屋式でした。

これは、器具の構造上、熱が奪われやすく低めの温度での抽出になったためだと思ひます。

ただし、河野本来の抽出法ではないので河野の器具が劣っているという意味ではありません。悪しからず。

カリタとメリタについて

カリタの器具は、水だけを通したときにメリタの器具よりも非常に速いのにコーヒーを抽出した場合ほとんど時間が変わらなくなりました。

これは、メリタのドリッパーの底部分とペーパーの底部分に隙間がしっかりとでき珈琲液の流れを妨げないためだと思ひます。

それに対して、カリタの三つ穴は実際には、すべての穴から効率よく流れてはいないようです。