



コーヒー抽出方法 —こだわり編—

スペシャルティコーヒー専門店
自家焙煎コーヒーファクトリー
つくば店

使用器具



円すいドリッパー
(ハリオ製)



ペーパー
フィルター



コーヒー
サーバー



細口抽出ポット



デジタルスケール



キッチンタイマー
(スマートフォンのタイマー機能でもOK)

引用：HARIOホームページ
dretecホームページ

抽出概要（2杯抽出）

項目	値	備考
使用豆量	25g	
粉粗さ	中挽き	コーヒーファクトリーでは、業務用ミル「ditting」で6番の粗さを使用
トータル注湯量	375cc	使用豆量の15倍
目標濃度(TDS)	1.2~1.3%	TDS計で計測



ご参考：TDS計 (VST社)

抽出手順とレシピ（2杯抽出）

1. ドリッパーにペーパーフィルターをセットする。
2. お湯でペーパーフィルターを濡らし、サーバー内のお湯を捨てる。
3. ペーパーフィルターに中挽きの粉を入れる。
4. 抽出ポットにお湯を入れ、お湯の温度を85~90°Cにする。
5. ドリッパーとサーバーをデジタルスケールの上に乗せ、0gにする。
6. 時間とグラム数を測りながら、下表の抽出レシピに従い、注湯する。

時間	注湯量	備考
蒸らし(0'00~)	50gまで注ぐ	使用豆量(25g)の2倍量を注湯。
0'40~	140gまで注ぐ	
1'10~	220gまで注ぐ	
1'40~	300gまで注ぐ	
2'00~	375gまで注ぐ	

※コーヒーファクトリーでは、本レシピでTDSが1.2~1.3となります。

粉の粗さ等によって濃度が変化しますので、適宜、好みの濃度となるよう調整ください。

抽出量別のレシピ

豆量	時間					出来上がり 液量
	蒸らし 0'00	0'40	1'10	1'40	2'10	
15g	30g	95g	140g	185g	225g	約200cc
25g	50g	160g	240g	310g	375g	約330cc
35g	70g	220g	320g	420g	525g	約450cc
45g	90g	285g	415g	545g	675g	約600cc
65g	130g	410g	600g	790g	975g	約900cc

豆量 × 2倍

豆量 × 15倍

抽出メモ



回数	使用する豆	焙煎度数	抽出量、 抽出時間など	感想など（抽出、味、濃さ）
1				
2				
3				
4				