

いつも同じ味を作るポイントは、同じ豆を同じ条件で抽出する事です。それには、以下の事柄を一定にする事が条件となります。

①豆(焙煎度、焙煎時間も含む) ②水 ③湯温 ④抽出時間 ⑤挽き目 ⑥粉と湯の割合

ドリップの場合は、一度に抽出する杯数が増えるごとに粉の比率が減っていきますので注意!! (例 1杯 15g 120cc→2杯 27g 240cc)

状態	対策
香り	
香りが少ない時	抽出温度を上げる。
	粉を増やす。濃すぎる場合は粗挽きにするか、早く落とす。
酸味	
酸味が強い時	豆を深煎りにする事で酸味を減らす。
	苦味を強く出し、バランスを取る。苦味の出し方は、①抽出温度を上げる。②時間をかけ抽出。③細挽きにする。
	粉を少なくし、濃度を下げる。
酸味が弱い時	豆を浅煎りにする事で酸味を増やす。
	苦味を弱くし、バランスを取る。苦味の弱め方は、①抽出温度を下げる。②時間を短く抽出。③粗挽きにする。
	粉を増やし、濃度を上げる。
苦味	
苦味が強い時	豆を浅煎りにする事で苦味を減らす。
	苦味を弱くし、バランスを取る。苦味の弱め方は、①抽出温度を下げる。②時間を短く抽出。③粗挽きにする。
	注意 粉を減らすと、質の悪い渋味の伴った苦味が出てくる。
苦味が弱い時	豆を深煎りにする事で苦味を増やす。
	苦味を強く出し、バランスを取る。苦味の出し方は、①抽出温度を上げる。②時間をかけ抽出。③細挽きにする。
甘味とコク	科学的に原因が掴めていませんので、豆を変える方法しかありません。