

CAPASUTA 焙煎論理

焙煎の美味しい豆の三大要素は

水分抜き、チャフの排出、焦がさない

その水分抜き

珈琲豆は水分を含んでいます。この水分を上手に抜いてやる事が重要です。

如何したら水分を抜けるのか

火力が強いと、水分を十分に出す前に短時間で豆の周りが焦げてきます。

豆の芯には閉じこめられた水分が有り、青臭いコーヒーとなります。

そこで CAPASUTA は

火力を最小にして、排気を最小（排気ダンパー閉）にすると、釜の中は熱が閉じこめられ、豆は蒸された状態になり、火力が弱いので豆の周囲を焦がすことなく、ジワジワと中に熱が伝わり、水分が蒸発して行きます。

チャフの排出

雑味の原因はチャフが燃えてその煙が豆にコーティングされることで発生します。

雑味の無いクリアーな珈琲にするにはチャフを排出することです。

簡単なのは排気を強くして焙煎すればチャフはサイクロンに排出しますが、これでは火力が多く必要になり豆が焦げやすくなります。適度な排気、適度な火力この兼合いが難しいのです。

そこで CAPASUTA は

焙煎中時々、チャフ点検窓を見ながらチャフの飛び具合に合わせて。補助ダンパーをポイントごとにワンタッチで閉じる事で、急激的に排気を強めチャフを排出します。

チャフが釜の中で焦げて煙が出る前に、つまり一ハゼが終わるまでに全て排出してしまいます。サイクロンのチャフ受け箱に溜まるチャフが焦げてなく白いことが、そして冷却の下にこげたチャフがちらばらない事も重要です。

焦がさない

焼くとは、魚を焼く、お餅を焼くなど焦げがあっても許されます。

煎るとは、大豆、ごま、ピーナツ等焦げが入っていませんよね。

珈琲豆は煎るなので焦げが入ってはいけません。

でも、珈琲豆は黒ぼく、焦げていることがわかりにくく、とかく焦げた豆を深煎りなどと称し、苦味と言って美化しています。美味しい珈琲は苦味など無いのです。

そこで CAPASUTA の焙煎は

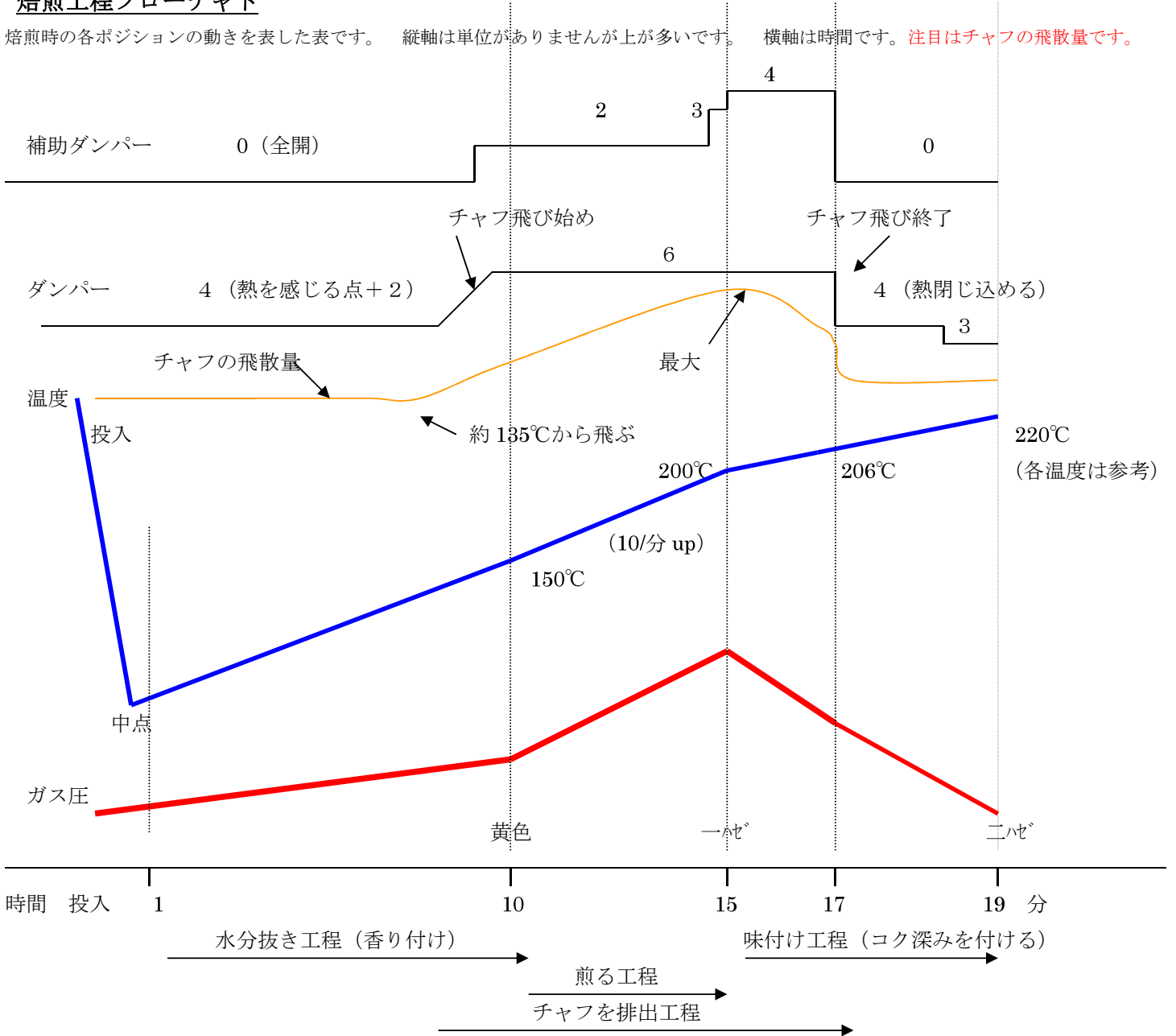
一ハゼ以降、一番焦げが入りやすい工程を、ダンパーを閉じて熱を閉じ込め炎をじょじょに落とし二ハゼを迎える焙煎をします。

CAPASUTA はこの三大要素を考慮して製作され、三大要素に則った焙煎を推奨します。

焙煎工程フローチャート

焙煎工程フローチャート

焙煎時の各ポジションの動きを表した表です。縦軸は単位がありませんが上が多いです。横軸は時間です。注目はチャフの飛散量です。



焙煎記録表トラジャ LPG

年 4月 16 日		天気		温度		湿度		時間 : ~ :																		
銘柄 トラジャ				量 400g		L Pガス使用																				
豆釜温度	中点 65℃		1ハゼ 199℃		2ハゼ 220℃		終了 19:15																			
時間	入	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25
ガス圧	0	0	0	0	0	0.2	0.5	0.7	0.9	0.9	1.0	1.4	1.7	2.1	2.3	1.9	1.6	1.2	0.9	0.5	0.1	0.0				
排気開度	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	6	6	6	6	6	6	4	4	4						
豆釜温度	190	67	78	87	95	103	113	124	135	146	155	164	173	183	194	202	204	208	211	220						
補助ダンプ		0	0	0	0	0	0	2	2	3	4	4	4	4	4	5	5	4	4	4						

炎は消えない程度の最低でガス圧計は 0kps

④1ハゼ後 2分でハゼが終わるのでダンパー閉める

⑤熱が閉じこもるのでガス圧下げる (コゲが入らない)

ホッパー上部で熱を感じる所のダンパー-2そこから+2開ける

①水分が抜けてチャフが飛び出すので+2開ける

約 10 分間 水分ぬき工程 (この工程で香りを付ける)

14:45 18:35 19:15

199℃ 223℃

一ハゼ

二ハゼ

ストップ

(この工程で味を作る)

水分完全にぬけると豆が黄色くなる (155℃前後)

一ハゼと二ハゼの間約 4分以上あけると豆の表面のしわが伸びる

一ハゼ後は現時点の温度と二ハゼのいつも来る温度との差と時間を考慮しガス圧下げて行く。

フロントパネルと内釜との隙間が小さくなれば 200℃まで上げる必要はない。

特に連続焙煎の時は釜が温まっているので 180℃でも KO

「怠惰な者よ、ありのところへ行け。そのやり方を見て、賢くなれ。ありにては司令官も、つかさどる支配者もないが、夏の間はその食物を備え、収穫の時にその食糧を集めた。」— 聖書の箴言6章6〜8節



上記の言葉に師事されて「アト」いう店名にしました。
(住所が虫塚というのがあります)

コーヒー自家焙煎ブレンド◎カルメル◎シャロン◎バライソ◎ロイヤル
白磁土絵付けによるオリジナルカップのデザイン・制作・販売
プチアクセサリー・雑貨・グラフィックアート・雑貨等のギャラリー

www.web-ari.com Coffee Designers **ari**

〒963-0211 郡山市片平町字新緑86-17 ■OPEN/PM2:00~6:00 (土曜日定休)
TEL/FAX.024-953-7810 E-mail:product@web-ari.com

2010年12月/2日

拝啓

郡山はすでに白く雪が 磐梯山から来る風ごとく寒いです。

あれから2ヶ月がたちましたね。設置していただいた焙煎機は大活躍！注文もどんどん

入って、大感謝です。先日あるお客様から、「レストランでコーヒーも飲んだあとは必ずアトの

コーヒーで口直しをするんです。」—なんて、喜んでしまうような事言われてしまいました、本当

なんでしようかね？ 少づつですが、マシンの使い方に慣れすぎて「自分の味」が出せるかを知れ

ない、と思うようになってきました。もしかしたら、この手紙と一緒にサンプル送るかも。

送るならさらごめんなさい。タイミングがあるものでから。(焼いた豆があれば)

とにかく寒い、生豆もヒエヒエ。焙煎の温度に大きく影響あります。辻さんの原則にもとづき

7分、工夫を加えています。投入時の温度を高く(210℃)に、予備焙煎を長く(11~12分)に、

1.5分までの時間を長めに取ってみる、などなど日々研究が続きます。コーヒーは暑い国の

飲み物ですから、寒い所ではムスカシイわけです。

うまく焙煎した日には、「もっと美味しくなるはず」

という思いがします。とにかく、良い焙煎機を

つくっていただいたことに感謝しています。

元気に冬を乗り切ってください。



いかに家の
喫茶ROOMでは
ともだち
コンサートも
しています。

焙煎工房
ari 常物正資