

Note Coffee

[TOC]

[ATTS Coffee]

- 新北市板橋區文化路二段182巷7弄3號 02-82521701
- ATTS咖啡豆(肯亞+哥倫比亞) 200g - \$180
- 瓜地馬拉 200g - \$250

[嵐山咖啡]

- 曼巴
- 耶加雪菲 半磅 \$270
- 藍山風味 半磅 \$270

[蘿亞咖啡]

- 北大特區國學街18號 Tel:02-26717310
- 安提瓜花神(丸豆) 半磅\$300
- 安提瓜花神 半磅\$270

[潔-客戶]

- 耶加雪菲 一磅\$400

[山田咖啡館]

- 瓜地馬拉 檸檬樹：有點麥茶
- 耶加雪菲

[卡門咖啡板橋]

- 卡門綜合義式咖啡豆

印尼 **Excelso**

- Kalosi Toraja：
- JAVA Arabica 巧克力 甜蜜

[巴西]

- 巴西(sandy的同學帶回) 巧克力

[板橋 小莊園]

- 薩爾瓦多 入口 莓果酸味 會轉為甜，些許堅果核桃味

[輕醒]

- 瓜地馬拉安提瓜 \$180 乾香：杉木，些許菸草味 入口：杉木，些許可可，

[Bonnie]

- 10/30 巴拿馬 Kotowa 酒香處裡的卡杜拉 乾香時就有高粱酒香.喝完會有個清香味 但說不出是什麼味
- 11/30 巴拿馬 波魁特 石牆莊園密蜜處理 藝妓 110g \$450 莓果酸味 明顯，花香，藍莓味
- 2/22 瓜地馬拉 檸檬樹莊園 米其林批次 0.5P \$225
- 3/10 花神圓豆 \$200

- 4/10 馬拉威 藝妓\$390 聞起來是甜的 微酸 清新的果香
- 5/1 巴拿馬 波魁特 達瑪俐莊園 提比卡種 日曬處理法LOT2 熱飲有酒釀香 微微漿果酸 放涼後尾韻花香明顯
- 5/20 金盃厄瓜多Taza Dorada得獎 #15 蘿西歐小農1600m caturra種 酸勁明顯 入口喝果汁的感覺，尾韻香氣才出來
- 6/4 希望莊園蜜處理法.哥倫比亞 些許酒香，花香，蜂蜜
- 6/4 新產季 西達摩Guji水洗G1 衣索比亞 (Ethiopia Sidamo Guji washed G1) 微微花香，藍莓，果酸味較不明顯。

【淺烘焙點滴法小心得】

昨天又和幾個朋友在玩點滴法, 碰到淺烘焙的咖啡豆時, 因為膨脹的狀況比較不明顯, 因此會搞不清楚手法正確與否 學長就自己的經驗和大家
 分享幾個重點 1.觀察排氣是重點：無論是甚麼烘焙度，點滴法在點水的過程中，觀察排氣的狀況是核心關鍵。尤其在淺烘焙的狀況下，排氣
 量本來就較少，如果感覺粉面的排氣減少了，必須適度的給快或給多水，讓粉恢復排氣。 ►影片中可以看到我給水的頻率是有差異的，大部
 分時間是點滴，有時候會瞬間換成小水柱(給多水)，有時候會用壺用較大的力道去把空氣擠出來，目的其實就是強化排氣 2.淺烘焙的情況，
 觀察白色泡泡：如果焙度很淺，常常做不出像中深烘焙的蘑菇狀膨脹，但並不代表這就一定不好喝，因此我是不會刻意追求。我一般是以浮
 出粉面的白色泡泡作為排氣的參考依據，通常在持續點滴的狀況下，會持續地浮出泡泡，若超過太久沒浮出，就要調整給水的節奏了。不然
 繼續硬點會發覺粉的吸水狀況變很差，開始在表面積水，那就是空氣排不出來了。 ►給水的時候要特別注意，當白色泡泡浮出來時，此時忌
 諱給過大的水，要維持點滴狀。因為空氣正往上排，如果突然較多的水往下走，可能會把空氣又壓回粉中，粉層就會堆疊在一起，通常果酸
 就會悶悶的，風味粗糙。 3.點滴轉換成水柱時，排水的速度就是檢查的依據：點滴的過程中邊觀察邊小心注水，當轉換成小水柱開始大量給
 水時，排水速度會和你的粉層排氣成正比，因此如果點滴時排氣正常，小水柱時即使給大量的水，也能快速穿過粉層，不會積在濾杯中。但
 如果明顯濾杯中的排水很慢，通常就是點滴時排氣沒做好，下次就可以重新調整點滴的頻率，直到後半段排水正常為止。 ►學長喜歡的流派
 特殊之處在後半，點滴完後的小水柱給水，在很短的時間內給大量的水，藉此讓後半的口感清爽舒適。因此點滴時的排氣狀況好壞影響劇
 烈，也很容易觀察 一般正常排氣時，170-180c.c的水，50秒就能完成 若排氣不正常，170-180c.c的水，可能要到60-70秒才能擠出來，往往
 口感就不清爽，我會歸納為失敗。最後提供數據給大家參考 ►水溫：90度 ►研磨度：小富士平刀#3.5-4 / 鬼齒#4-4.5 ►時間和水量 第一段
 點滴：0秒-1分，點30c.c水 第一段點滴：1分-2分，點40c.c水，到目前為止總量是70cc 第三段水柱：2分-2分50，170c.c水，到目前為止總
 量是240c.c 第四段灌水：2分50-3分，注大量水，灌完就取走，不影響劑量