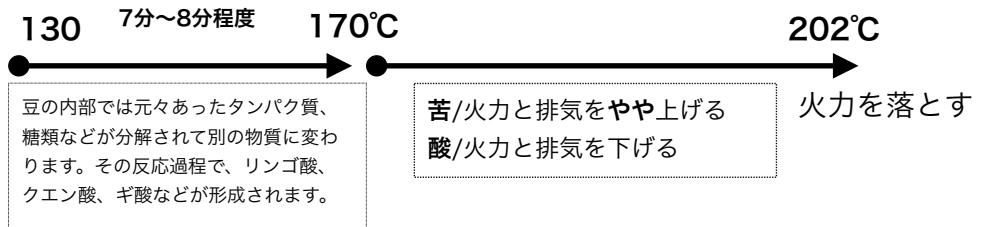


全工程の時間
深煎りで15分
中煎りで10分程度



酸味に焙煎する場合

この領域に入る直前に火力を上げます。理由は2つあり、

- ・ 酸味成分をバランス良く形成させたい
- ・ うまみ成分であるアミノ酸の消失を抑えたいからです。

果実の様なフレッシュな風味は、主にリンゴ酸、クエン酸によるものですが、これらの酸は早い段階で形成されて、焙煎の進行と共に消失していきます。時間をかけるとギ酸、コーヒー酸の様な揮発しにくい酸も形成されて、味に影響を及ぼします。フレッシュな風味を残すために、短時間でこの工程を通過して余計な酸の形成を抑えるための短時間プロセスです。

この工程を短時間で終わると、そのままでは青臭い風味が残ってしまいますので、次の工程で青臭さを飛ばす工夫をします。

中深煎り・深煎りに焙煎する場合

火力を落とし、ゆっくりと焙煎を行います。酸味のコーヒーでは邪魔と考えているギ酸やコーヒー酸など揮発しにくい酸は、後の工程でさらに変化してコーヒーの風味の素となりますので、こちらのプロセスではしっかりと形成させるように心がけます。

時間をかけすぎると旨みは失われて味気なくなってしまうため、本工程の時間は2分30秒～3分に収まるように火力を調整します。本工程の通過時間が早すぎると、青臭い風味が残ります。

酸味のコーヒーで、第一反応帯を強火で通過した場合

この領域では、火力を落とします。排気量はやや落とします。第一反応帯までに、かなりの熱量をコーヒー豆に与えているので、その余熱で焙煎を進行させます。ある程度の時間をかけて、青臭い風味を消すように心がけます。ハゼが始まると、相当量の煙及び蒸気が出るので、排気はそんなに落とさずです。

中深煎り以上の焙煎の場合

火力と排気量を上げます。しかし、強火力にせず、ある程度の時間をかけて第二反応帯を通過するように心がけます。コーヒーらしい苦味が形成されますので、反応が十分に進行するようにします。かける時間は3分くらいで、これより早いと軽いコーヒーになります。時間をかけてもよいですが、焙煎の進行が止まってしまうように、ある程度の火力は必要だと考えています。火力を上げて短時間で第二反応帯を通過させると、軽くて透明感のあるコーヒーになり、時間をかけると質感が増えてコーヒーらしくなります。また、火力で焙煎を進行させると、排気量を上げて焙煎するのでは風味の異なったコーヒーになります。最終的にどんなコーヒーに仕上げたいかで火力と排気のバランスを変えていきます。