

4:6 method

ワールドブリューワーズカップ (WBrC)2016 年大会で優勝した粕谷哲氏が提唱する新しい珈琲抽出理論。

ハンドドリップする際の湯量を分割して淹れる、新しい抽出理論です。

How to “4:6 method”

- ① ペーパーを湯通しする。
- ② 総湯量を **40%** と **60%** に分けて淹れる。

例) コーヒー粉(中煎り) 20g

お湯 (90°C) 300ml

※湯量はコーヒー粉量の15倍

累計時間	注湯量	味の調整 120ml (40%)		濃度の調整 180ml (60%)	
0秒	50 ml				
45秒	70 ml				
1分30秒	60 ml				
2分10秒	60 ml				
2分45秒	60 ml				
3分30秒	ドリッパーを外す				

■粉の粗さはお好みで。
(この累計時間にはほぼ落ちるくらいの粗さに調節してください。)

- 1投目が蒸らしの役割になっています。
- 注湯は継続せず、落ち切ってから次の注湯を行います。

煎り具合	浅煎り	中煎り	深煎り
焙煎のめやす			
お湯の温度	93°C	88°C	83°C

粕谷 哲

Kasuya Tetsu

わずか3年のキャリアでワールドブリューワーズカップ2016年世界大会にてアジア人初の世界チャンピオンに輝く(36ヶ国中1位)。現在は日本含め世界各国でのコーチング、企業へのコンサルタント、製品プロモーションや商品開発を行うだけでなく、大会のジャッジを務めるなど次世代のバリスタ育成にも尽力している。「誰でも簡単に美味しい」をコンセプトにしたコーヒーの淹れ方“4:6メソッド”が世界中で評価されている。

HP : tetsukasuya.com



ムービーの解説はこちら
からご覧いただけます。

