

HP / October 25, 2009 01:51PM

[\[咖啡知識\] 萃取率 Extract Rate 和 總可溶解物質 TDS / mojomcoffee新聞報第83期](#)

來源：[mojomcoffee新聞報第83期](#)

喜歡到過 mojo 和 retro 品嚐單品咖啡的朋友，或許會覺得納悶，為什麼 mojo 和 retro 的單品咖啡喝起來口感會不同呢？為什麼基於一樣的咖啡豆為沖煮基礎下，口味會有這麼多不同的呈現？其實這樣口感上的差異，是被我們設計出來的。

在談論這個問題之前，我們複習一下之前新聞報有提到過兩個名詞，一個是Extract Rate(萃取率)和TDS(總可溶解物質)。萃取率簡單說，我們從咖啡粉(C克)中，萃取了多少的固體物質(X克)，佔總咖啡粉重量的百分比( $X/C * 100$ )。而TDS則是指你所喝的這杯咖啡液體(Y克)中，固體溶解物質(同上面的X克)所佔的百分比( $X/Y * 100$ )。一杯根據美國精品咖啡協會與歐洲精品咖啡協會所定義的Gold Cup咖啡比例，必須將咖啡的萃取率抓在20%，而TDS大約在1.1%~1.3%間。

當你有這兩個數字概念後，我們就可以更進一步討論Extract Rate和TDS在咖啡口感所會呈現的影響。一顆咖啡豆，必須要萃到一個比例，才能夠將咖啡豆完整的風味表現出來：萃取率過低的咖啡，會犧牲掉層次感；相反地，萃取率過高，則會造成咖啡的苦味、澀味，或其他的雜味。TDS的話則是影響到咖啡的濃度。TDS越高，咖啡的強度/濃度越高；TDS越低，咖啡喝起來則會越淡。

在mojo所提供的單品咖啡，由於現場忙碌，單品咖啡常常會造成製作上的時間瓶頸，因此當初流程規劃時，我們使用高粉量+細研磨+較少的萃取時間，來當作我們沖煮咖啡的方法，造就了低萃取率(15%左右)+高TDS(1.3~1.6%)的做法。我們用較低的萃取率來減少瑕疵口感的發生，然後又用高粉量來把咖啡濃度拉高，讓大家可以喝到一杯香濃的咖啡。四年後建構的retro，因為採購時規劃了Clover，在可精準控溫和控制萃取時間的前提下，我們將Gold Cup納入單品的沖煮考量，重現了萃取率20%+TDS1.2%的咖啡口感。在Clover沖煮符合Gold Cup標準的咖啡，好處是呈現出層次感會較為豐富的香氣；但是因為TDS比起mojo較低的關係，有時會讓大家覺得retro的單品較為清淡。

假如您對這些科學數據有興趣，下次看到我在店裡頭時，不妨把我攔截下來，我會很樂意為您說明清楚更多的細節。您也可以上網點閱相關文章：ExtractMojo、Gold Cup、Clover。假如您是Abid濾杯的使用者，有歡迎您在下次購買咖啡豆的時候，跟我們索取研磨樣本，順便跟我們的Barista詢問Gold Cup的沖煮參數。

Edited 1 time(s). Last edit at 11/02/2009 11:35PM by HP.

---