

---

# دستورالعمل SCAA برای فنجان ایده آل

## انتشار توسط انجمن قهوه تخصصی آمریکا

تاریخ بازبینی: ۲۳ دسامبر ۲۰۱۵. شامل ۱ برگ

---



**SPECIALTY  
COFFEE ASSOCIATION  
OF AMERICA**  
انجمن قهوه تخصصی آمریکا

**BUNO™**  
G R O U P

دستورالعمل های فنجان ایده آل نسخه ۲۳ دسامبر ۲۰۱۵

## استاندارد فنجان ایده آل قهوه

قهوه باید درصد غلظت خوبی از خود بروز دهد و باید بازای ۱۱.۵ تا ۱۳.۵  $gr/L$  از ذرات جام حل نشدنی، درصد غلظت در نمودار کنترل قهوه دمی SCAA به اندازه ۱.۱۵ تا ۱.۳۵ درصد و درصد عصاره گیری ۱۸ تا ۲۲ درصد باشد.

\* برای توضیح کامل استاندارد، ادامه مطلب زیر را ببینید.

### بهترین دم آوری

نسبت قهوه به آب: برای رسیدن به استاندارد فنجان ایده آل، نسبت قهوه به آب ۵۵  $gr/L \pm ۱۰\%$  توصیه می شود.

دمای آماده سازی قهوه: برای رسیدن به استاندارد فنجان ایده آل، دمای آب در نقطه تماس با قهوه بین ۲۰۰ درجه فارنهایت  $\pm ۵$  درجه (۹۳  $\pm ۳$  درجه سانتی گراد) توصیه می شود.

### توضیح استاندارد

#### عناصر قابل اندازه گیری:

- آب: آب دم آوری مطابق با دفترچه استاندارد کیفیت آب SCAA می باشد.
- نسبت قهوه به آب (۵۵  $gr/L \pm ۱۰\%$ )
- توزیع اندازه ذرات / آسیاب: مطابق با مدت زمان هم نشینی آب با قهوه است.

#### تجهیزات / دستگاه دم آوری:

- زمان تماس قهوه با آب: ۱-۴ دقیقه ریز، ۴-۶ دقیقه قطره ای، ۶-۸ دقیقه درشت
- دما: ۲۰۰ درجه فارنهایت  $\pm ۵$  درجه (۹۳  $\pm ۳$  درجه سانتی گراد)
- تلاطم: (مخلوط شدن آب با ذرات قهوه برای دستیابی به عصاره یکنواخت مواد محلول)
- فیلتر مدیا (حداقل بر ایجاد عطر و طعم اضافی در هنگام دم آوری، بادی، زمان تماس و رسوب کمتر از ۷۵ میلی گرم در هر ۱۰۰ میلی لیتر تاثیر می گذارد).