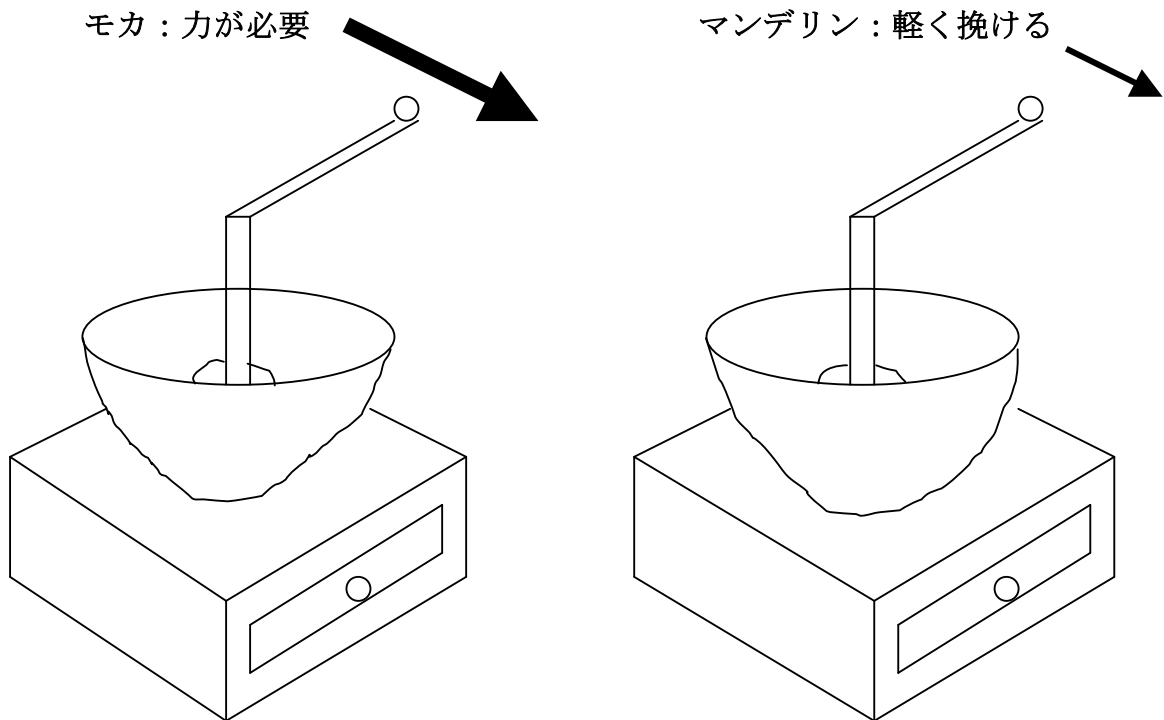


手挽きミルをお使いの場合はよく分かるのですが、豆を挽く時の力（トルク）が銘柄によって異なります。

例えば、モカの場合は「ガリガリ・・・」といった感じで力が必要なのですが、マンデリンの場合は「サクサク・・・」といった感じで楽に挽く事が可能です。

これは豆の堅さの違いです。焙煎度の違いといっても良いのですが、焼きの浅いキューバやドミニカは割合に「サクサク」と挽けますので豆質と焙煎度の両方によるものと考えられます。



また、同じ目盛りで挽いても銘柄によって粉の大きさ（粒度）が異なります。すなわち、モカの場合は大きくてゴツゴツしているのに対し、ケニアでは小さくてサラサラしています。

これは、焙煎後の豆の脆さが違うためです。

モカ
（ 粒が大きい ）

ケニア
（ 粒が小さい ）