

抽出する際に、作る人数分の違いによって味香りが異なってまいります。

1人分や2人分を作るのと、7人、8人分を作るのでは明らかな差が認められます。

香味の特徴や留意点を表にしてみました。(ペーパードリップの場合を記述しています)

人数	味・香り	淹れ方
1人	粉が少量なので、濾過の役目をあまり期待できず、また短時間で通過してしまうので、どうしても薄い味になってしまいます。 (但し、銘柄によって異なります)	荒挽きの粉を規定よりもやや多く、13g～18gくらい使っても良い。 蒸らし時間をやや長く30秒間～50秒間位にしても良い。 湯の注ぎの間隔を少し長くしても良い。 (落ちきってから次の湯を注ぐ)
2人	1人分よりは、まろやかな味になります。 銘柄によっては、やはり薄い味になる傾向があります。	荒挽きの粉を規定よりもやや多く、22g～30gくらい使っても良い。 蒸らし時間は30秒間～40秒間位が適当。 湯の注ぎ間隔を少し長くしても良い。
3人～ 4人	この位の人数分を作るのが、一番美味しくできるのが普通です。 浅煎りでも適度な濃度とまろやかさがあり、深煎りでは濃厚な苦味とコクが味わえます。	粉の量は規定どおりでOK。 蒸らし時間や湯の注ぎ間隔も普通で良いと思います。
5人～ 7人	濃厚な味わいを楽しめますが、やや苦味が強く出る傾向があり、抽出時間が長すぎると渋みも滲み出てくる可能性があります。 粉自体が濾過層の役目を充分過ぎるくらいに果たします。	粉の量は規定どおりでOK。 蒸らし時間は、普通か少し短くてもOK。 湯の注ぎ間隔は、やや早めにしても良いと思います。
8人～ 10人	苦味が強く、味も濃すぎる場合があります。 抽出時間が長くなり過ぎないように注意すると、濃厚で舌にまとわりつくような味わいになります。	粉の量は規定どおりでOK。 蒸らし時間は、普通か少し短くてもOK。 湯の注ぎ間隔は、やや早くて駆け足といった感じで丁度良い。

全ての場合に当てはまるのですが、微粉を除去した少し荒挽きの粉を規定よりも多く使うと、まろやかで渋みがなく美味しい出来上がりを期待できます。

(当店では、基本的にやや荒く挽いており、できるだけ微粉を取り除いております。)

この場合、蒸らし時間は普通で、注ぎ間隔は少し早めが美味しくなると思います。