

樣品烘焙的重要性

撰文、攝影 / Freda Yuan

我在 Caravan 擔任品管這些時間，接觸到大量的生豆與熟豆、各個產地的樣品，從精品到商業不等。Caravan 有兩種不同的企業，一是烘焙廠，每週烘焙約 2.5 噸的咖啡，二是生豆公司 Raw Material。我在這兩間公司都有負責一些不同的任務，每天主要的工作內容除了品管昨天烘焙的咖啡外，再來就是為樣品烘焙與品質鑑定評分。

樣本烘焙觸及層面

樣品烘焙在咖啡品管的角色極為重要，而且觸及到許多的層面。如生豆採購與銷售層面，無論是烘焙師或尋豆師，到產地或與生豆商購買生豆，都會先杯測其咖啡再決定是否要採購。樣品咖啡通常可以代表該批次的咖啡品質，倘若咖啡樣品烘焙的不好，勢必會影響到咖啡的銷售與烘焙廠的採購慾望及農民的生計。

而在烘焙廠層面。當確認採買的批次後，咖啡在原產地去殼、準備好要運送前及咖啡貨櫃運送到倉庫時，都需各別去採集樣本。我會烘焙其樣品確認咖啡的分數、生豆含水率、與密度，如此反覆的動作是確保咖啡在運送過程中沒有受到損壞、品質穩定，也預防出口商調包不同批次的咖啡。

Caravan 發行新一季咖啡有一定的前置準備作業流程。首先樣品烘焙許多不同的曲線，始於三種不同溫度（140°C、150°C 與 160°C），每個溫度再分快、慢兩種不同的烘焙時間。每支咖啡都有不同的特性，即使一樣品種的咖啡，不同的處理方式對熱也有不一樣的反應。使用三種不同溫度入豆，可以了解該生豆對於熱的反應與喜好，再來可以將其烘焙溫度資訊應用在大的烘豆機上 (PROBAT 25kg)，當做生產線烘焙指標。（註：每個樣品烘焙師對每台樣品烘焙機烘焙方法與使用海拔均不同，故上述入豆溫度僅供參考。）

以上可見樣品烘焙在採購決策與品質管理的重要性，各個環節缺一不可。根據樣品烘焙的經驗，我發現烘焙程度、烘焙時間長短控制與一致性相當重要。

烘焙顏色：

這次去布達佩斯世界咖啡展參加了許多的杯測，發現顏色有深有淺，風味不一。當然，咖啡顏色深淺不代表咖啡風味就是過度烘焙或烘焙程度不足。根據 SCAA 的杯測標準程序指標，樣品烘焙的顏色最好是在 Agtron 63±1.0，此為咖啡磨成粉後的標準。

咖啡顏色不一定要很深，樣品烘焙不是要為這咖啡找到最棒的烘焙曲線，或客人喜愛的風味。

其主要目的是要測試這咖啡的品質、乾淨度、風味潛能、與咖啡的一致性，這也是杯測的主要原因。反之，顏色較中淺的樣品才能最放大出咖啡的特質或本身生豆的缺陷，而不是被焦糖化的風味或混濁的口感給蓋過去了。

烘焙時間長短：

建議樣品烘焙 8-9 分鐘左右。根據我的經驗，若烘焙時間太短的話，咖啡的風味與口感不會太細膩，而且咖啡停留在嘴巴的時間會較短。根據 SCAA 杯測標準程序指標的建議，咖啡烘焙時間應當在 8-12 分鐘內完成。

一致性：

這點就牽連到上面兩個重點了，試想你要採購哥倫比亞的豆子，但桌上有咖啡顏色深淺不一致，或烘焙時間有長有短，這樣便很難去客觀且公平地做決定與評分。另外，烘焙機安裝溫度探測計與加裝白光燈，也可以加強烘焙的一致性。

以上幾點若能達到，則可以降低杯測時的不必要的變數，而咖啡的風味也會以最原始的方式呈現，無論是其正面的風味特性或負面瑕疵。

兩款樣品烘豆機淺談

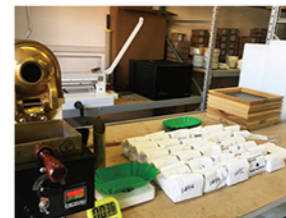
我共接觸過兩種不同的樣品烘焙機器，JOPER 瓦斯滾筒熱導樣品烘焙機與熱風電動烘焙機 Ikawa。以下簡介他們的差別。

JOPER 烘焙機：

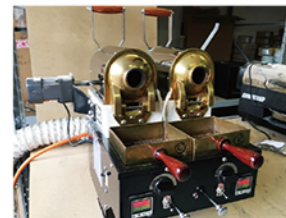
小型的樣品烘焙機，概念與一般的滾筒生產線烘豆機類似，瓦斯直火式滾筒烘焙，每次烘焙數量為 80-100 克，手動調整風門跟瓦斯，滾筒速度不可調整，溫度感應計在滾筒裡面測量咖啡豆的溫度，烘焙方式需由烘豆師透過經驗與感官決定何時下豆。原廠的樣品烘焙機配備非常陽春，若想要更加了解與控制樣品烘焙，需再加裝烘焙軟體如 Cropster，與加裝溫度感應計在排風口處以取得更準確的烘焙溫度。如此一來，重新複製相同咖啡的樣品烘焙曲線與一致性就會提高許多。

Ikawa 小型熱風電動烘焙機：

這台烘焙機尺寸精巧，只要有插頭的地方就可以使用。使用熱風烘焙，溫度感應計在排風口的



每支生豆都會杯測並編號以便追蹤。



JOPER 雙筒瓦斯樣品烘焙機，手動控制風門與調節溫度。



透過 Ikawa 焙曲線可以直接在手機或 iPad 修改。



Ikawa 透明面板可以看到咖啡烘焙過程的顏色變化。

位置，溫度控制與風門控制完全是靠手機應用程式。烘焙曲線可以使用 Ikawa 的建議曲線，或者在烘焙的時候同步修改。每一次的烘焙都會被記錄下來，並可複製、修改，或分享給同好。值得一提的是 Ikawa 的龍捲風排風循環系統，由於 Ikawa 的風門沒有過濾網，利用此系統可以直接把銀皮排到玻璃罐裡，如此設計可使風門不受到阻塞。

為了寫這篇文章，我詢問了許多烘焙朋友的對於這兩種樣品烘焙機的評價。因為每個烘焙廠的規模不一，故大家的評比的角度與評價均不相同，本文僅供讀者做參考。樣品烘焙的重點不是找到最好的烘焙曲線，反而是檢驗咖啡樣品的特質與缺陷，故使用或採購哪台機器並不是絕對，找到適合讀者興趣、工作與商業使用需求的產品，才是絕對。☺

> Freda

台灣土生土長的 2017 英國杯測師大賽冠軍，目前旅居英國倫敦，在 Caravan Coffee Roasters 擔任品質管理經理。持有 CQI 杯測師執照與 SCAE 感官認證課程的導師與考官執照。

f Freda 的咖啡感官之旅 /Coffee Journey with Freda Yuan

i imfreda

