

# 咖啡學/咖啡官能鑑定

## 第四講：咖啡生豆分級

授課教師：國立台灣大學 農藝學系 王裕文 教授



【本著作除另有註明外，採取創用CC「姓名標示—非商業性—相同方式分享」臺灣3.0版授權釋出】

# 分級目的

- 使生豆大小均一，利於烘焙的操作
- 提高生豆價值

# 分級處理

- 獲得生豆
  - 濕式處理：將內果皮碾除
  - 乾式處理：將果殼碾除
- 清除雜質：石頭、粉塵、內果皮或果殼碎屑
  - 利用風選機，調整風速大小，分離異物等雜質
- 去除不良豆
  - 破碎豆、發育不良豆、蟲害豆、病害豆、過熟豆、未熟豆
  - 利用風選機分離比重與重量差異的不良豆(破碎豆、過熟豆、未熟豆)
  - 利用人工視力或電腦色別選別機，分離比重及重量差異不大但是有顏色差異的不良豆(蟲害豆、病害豆)
- 大小
  - 過篩網：一系列網徑由小到大的篩網，分離大小不一的生豆

# 篩網網徑

- 國際慣行的大小有 9~22
- 所用的數字是代表篩網網徑為以該數字為分子，以 64 為分母的分數，單位是英吋
  - 例如：17 是指可以通過 17/64 英吋網徑篩網的咖啡生豆
  - 例如：18+ 是指可以通過 18/64 英吋網徑以上篩網的咖啡生豆

# 分級標準與代號

- 各咖啡輸出國由政府各自訂定分級的標準與等級代號
- 常見的分級標準
- 大宗交易
  - 不良豆的比例
  - 豆粒大小
  - 豆粒硬度
- 單品咖啡 (specialty coffee)
  - 生產地農場名稱
- 有機栽培 (organic)
- 公平交易 (fair trade)

# 非洲國家-肯亞

- PB: peaberry
- AA Plus-plus
- AA plus
- AA: Screen 17 and 18
- AB: screen 15 and 16
- C
- E

# 非洲國家-衣索匹亞

- 300公克生豆為計算基準
- 1: 0-3 defects
- 2: 4-12
- 3: 13-25
- 4: 20-45
- 5: 46-100
- 6: 101-153
- 7: 154-340
- 8: over 340 = substandard

# 南美洲-哥倫比亞

- Maragogype: special trees
- Supremo: screen >17
- Excelso: screen 15-16.5
- U.G.Q.: Usual Good Quality: Screen 12-14



# 南美洲-巴西

Type	Defects(C.O.B)	(New York)	(Le Havre)
2	4	6	8
2/3	8	9	12.5
3	12	13	17
3/4	19	21	23.5
4	26	30	30
4/5	36	45	58.5
5	46	60	87
5/6	64		123
6	86		158

# 中美洲-瓜地馬拉

- Good Washed: 海拔 700公尺
- Extra Good Washed: 700/850 m
- Prime Washed: 850/1000 m
- Extra Prime Washed: 1000/1200 m
- Semi Hard Bean: 1200/1350 m
- Hard Bean: 1350/1500 m (HB)
- Fancy Hard Bean: 1500/1600 m
- Strict Hard Bean: 1600/1700 m (SHB)

# 中美洲-薩爾瓦多

- Washed
  - Central Standard: 500/900 m (CS)
  - High Grow: 900/1200 m (HG)
  - Strictly High Grown: >1200 m (SHG)
- Natural
  - Coriente
  - Superior
  - Caracoil

# 夏威夷

- Kona Extra Fancy: screen 19 maximum 10 defects
- Kona Fancy: Screen 18 max. 16 defs.
- Kona Prime: no size requirement max. 25 defs.
- Kona Caracoli No. 1 Screen 10 max. 20 defs.

# 亞買加

- Blue Mountain
- High Mountain Supreme
- Prime Washed Jamaica
- Grade
  - Grade I: screen 18
  - Grade II: screen 17
  - Grade III: screen 16
  - Peaberry

# 印尼

- Grade based on 300 g 生豆
  - 1: 11 defects
  - 2: 12-25
  - 3: 26-44
  - 4a: 45-60
  - 4b: 61-80
  - 5: 81-150
  - 6: 151-225