

# FREDDA

## 冷萃咖啡製作



X



=

**Fresh specialty**  
*Drink at room temperature,  
Enjoy pure flavor*

**+ Ice**

**+ Milk**

**+ Juice**

**+ Alc.**

A row of five coffee drink variations. From left to right: a white mug of black coffee; a glass jar of iced coffee with a sprig of mint; a white mug of a latte with a thick layer of foam; a tall glass of iced coffee with a lime slice; and a glass of coffee cocktail with a stirrer and garnish.

# 使用FREDDA製作冷萃咖啡

## 咖啡豆材料準備

- 粉水比：建議以1:10~1:8粉水比製作，可呈現咖啡多層次原始風味。  
咖啡專業人士可根據飲品風味需求調整比例。
- 研磨度：建議以手沖研磨刻度製作(中偏細~中偏粗)。

小秘訣：請根據豆種、烘焙度及風味偏好嘗試以不同研磨度製作，以確認最適研磨度。



- 水溫：建議使用常溫逆滲透水 (TDS 50mg/L~120mg/L)

請注意：請勿使用40°C以上熱水，以免造成機台損害。

# 使用FREDDA製作冷萃咖啡

## 配方參數調整

### FREDDA可調整參數▼

- 攪拌速度 3段調整 (低 / 中 / 高)
- 攪拌時間 0-120 秒
- 浸泡時間 0-360 秒
- 真空強度 3段調整 (低 / 中 / 高)

\* 請使用APP建立或調整配方

### FREDDA機器預設配方▼

配方	攪拌速度 (低/中/高)	攪拌時間 (秒)	浸泡時間 (秒)	真空強度 (低/中/高)
A	M	60	200	M
B	M	80	160	M
C	H	120	120	M

配方A：適合淺焙~淺中焙咖啡豆  
配方B：適合中焙~中深焙咖啡豆  
配方C：適合製作冷萃茶

## 使用FREDDA調整參數

- 請至Google Play Store 或是App Store下載 “RAPIBREW FREDDA”
- 開啟APP後，請選擇FREDDA機器名稱，並輸入預設密碼 “0000” 進行連線



## 選擇A/B/C配方

(使用APP更改預設配方)



# 使用FREDDA製作冷萃咖啡

## 調整FREDDA製作參數對風味的影響

- **攪拌速度**：影響咖啡粉氣體的溢散(排氣)與萃取程度。

小秘訣：攪拌速度與咖啡粉萃取以及溶解呈正相關。攪拌速度越高會加速萃取，反之攪拌過當也但可能造成萃取過度。

請根據豆種、烘焙度、研磨度以及風味偏好嘗試以不同攪拌速度做調整。

- **攪拌時間**：影響咖啡風味。建議搭配攪拌速度做適度調整。

小秘訣：攪拌時間與咖啡風味因子呈正相關。攪拌時間控制得宜可增進萃取的均勻度以創造出獨特的風味，

過度的攪拌時間也可能造成萃取過度的問題，請根據豆種、烘焙度、研磨度以及風味偏好做調整。

- **浸泡時間**：影響咖啡的醇度與口感。

小秘訣：適當地延長浸泡時間可增加咖啡的醇度與口感。

過度的浸泡也可能造成萃取過度的問題，請根據豆種、烘焙度、研磨度以及風味偏好做調整。

- **真空強度**：影響咖啡香氣與油脂以及萃取時的抽取力道。

小秘訣：高真空強度帶來較濃郁的香氣以及油脂感。

請根據豆種、烘焙度、研磨度以及風味偏好嘗試以不同真空強度製作，以確認最適真空強度。

# 各參數對風味的影響

調整參數 parameter	研磨刻度 Grind Size	粉水比 Ratio	攪拌速度 Stir Speed	攪拌時間 Stir Time	浸泡時間 Steep Time	抽真空強度 Vacuum Strength
影響因子 Impact factors	濃度 concentration	濃度 concentration	萃取率&排氣 extraction	風味 flavor	醇度&甜感 Body&sweet mess	香氣&油脂 Aroma&crema

風味影響程度: 粉水比 > 研磨刻度 > 攪拌速度 > 攪拌時間 > 浸泡時間 > 真空強度

- 當風味與預期差距過大時，可調整粉水比、研磨度、攪拌速度
- 各參數交互影響最終風味，建議須搭配調整以找到最佳風味參數組合。

# FREDDA製作完後放入冰箱對風味的影響

FREDDA室溫下製作出立即可飲用，加入一點冰塊更清爽，放入冰箱數天後風味更加分

咖啡豆烘焙度	淺焙	淺中焙	中焙	中深焙	深焙
冰存最佳天數	5天	4天	3天	2天	2天

- 淺焙~淺中焙:原先的酸甜果汁感調性轉變成喝起來會有雞尾酒般的清新感受
- 中深焙~深焙:原來的堅果巧克力韻味變得更加明顯，並散發著黑糖糖香。非常適合加入牛奶製作成拿鐵飲用

# 注意事項

## 咖啡製作容量

- FREDDA下壺最大咖啡產出容量：750ml
- 咖啡製作完成後失重率會因溼度、環境氣壓、咖啡豆、粉水比、烘焙度、研磨度等而有失重率的差異。  
例如使用1:10粉水比，使用淺焙咖啡豆並使用機台預設配方A製作的冷萃咖啡失重率約為11%~13%，
- 上壺注入咖啡粉及水量高度請勿超過最大容量標示“ Max”。
- 製作完成時，可適時加入冰塊，或是置入冰箱發酵12HR以上，以增加口感。
- 本機台備有清洗功能，在每日大量製作後應開啟清潔模式清洗。

# 使用預設參數製作

備註:A/B/C 為出廠時機器預設參數

備註:咖啡配方參數為使用30g咖啡粉，結果和風味可能因咖啡豆品種及烘焙度而異

備註:茶配方參數為使用10g茶葉研磨後製作，結果和風味可能因茶葉種類、發酵度及烘焙度而異

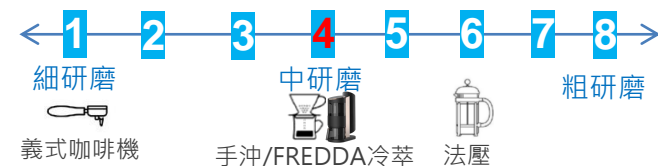


預設參數	品種	焙度	處理法	刻度	粉水比	攪拌速度 (低/中/高)	攪拌時間 (秒)	浸泡時間 (秒)	真空強度 (低/中/高)	TDS	風味	建議品嘗方式
A	耶加雪菲	淺	日曬	3	1:10	M	60	200	M	1.2	酸甜平衡 果汁感 body綿長	 ICE-FREE
B	巴西	中深	日曬	4	1:10	M	80	160	M	1.2	巧克力/奶油口感 Body厚實、餘韻長	 EASY ICE
C	茶			1-3	1:30	H	120	120	M		適合製作冷萃茶	 ICE-FREE



# 不同咖啡豆種風味建議參數

咖啡豆研磨刻度比對參考 (使用飛馬牌600N)



豆種	焙度	處理法	研磨度 (小飛馬)	粉水比	咖啡粉 (g)	注水 (g)	水溫 (°C)	攪拌速度 L/M/H	攪拌時間 (秒)	浸泡時間 (秒)	真空度 L/M/H	TDS	風味描述
耶加雪菲	淺	日曬	4	1:10	30	300	23	M	120	200	H	1.35	酸甜平衡 果汁感 醇度柔順
耶加雪菲 世界冠軍系列	淺	水洗	3.5	1:10	25	250	23	H	120	200	H	1.38	滑順香甜的果汁感
巴拿 馬藝妓	淺	日曬	4	1:10	25	250	23	M	100	180	H	1.15	細緻的酸甜平衡感
肯亞	淺中	水洗	4	1:10	30	300	23	H	100	180	H	1.28	醇度厚實豐厚、葡萄柚以及柳橙的甜感
蘇門答臘 經典曼特寧	中焙	濕剝	4	1:10	30	300	23	M	80	160	H	1.18	香氣較前者弱，喝起來香料調性較不明顯。醇度甜感等，整體平衡感較佳
巴西 喜拉朵	中深	日曬	4	1:10	30	300	23	H	70	140	H	1.24	前段香草、中段生巧克力、後段奶油 醇度厚實、餘韻長
義式配方	深	混和	4	1:10	30	300	23	H	70	120	H	1.09	甜感佳絲毫感覺不到酸 口感飽滿厚實，餘韻綿長

# 濃縮/花式冷萃咖啡建議參數

綠色為高產出型  
藍色為高濃度型



豆種	焙度	處理法	研磨度 (小飛馬)	粉水比	咖啡粉 (g)	注水 (g)	水溫 (°C)	攪拌 速度 L/M/H	攪拌 時間 (秒)	浸泡 時間 (秒)	真空度 L/M/H	咖啡 產出 (g)	產出率 (%)	TDS	風味描述	可與其他 飲品的搭配
耶加雪菲	淺	日曬	2	1:3	80	240	常溫	H	120	200	H	133	0.55	5.41	明顯地柑橘酸以及莓果的甜感，加牛奶1:5風味猶如藍莓牛奶	牛奶、果汁 調酒
耶加雪菲	淺	日曬	2	1:2.5	110	275	常溫	H	120	200	H	117.5	0.43	6.41	較高的TDS，強烈的鹹感與酸質，加入牛奶後猶如果汁牛奶	牛奶、果汁 調酒
肯亞	淺中	水洗	2	1:3	80	240	常溫	H	100	180	H	135	0.56	5.4	濃郁多汁、加牛奶1:5風味猶如麥芽牛奶般香甜	牛奶、果汁 調酒
肯亞	淺中	水洗	2	1:2.5	110	275	常溫	H	100	180	H	114	0.41	6.49	濃郁多汁、加牛奶1:5風味猶如麥芽牛奶般香甜。加入氣跑水則較不適合	牛奶、果汁 調酒
蘇門答臘 經典曼特寧	中焙	濕剝	2	1:3	80	240	常溫	H	80	160	H	133	0.55	4.9	香料&仙草蜜香氣	牛奶、果汁 調酒、氣泡水
蘇門答臘 經典曼特寧	中焙	濕剝	2	1:2.5	110	275	常溫	H	80	160	H	125	0.45	7.3	香料&仙草&仙楂的香氣以及風味黏稠以及札實口感 加入牛奶猶如微甜般的仙草蜜以及巧克力牛奶	牛奶、果汁 調酒、氣泡水
巴西 喜拉朵	中深	日曬	2	1:3	80	240	常溫	H	70	140	H	164.5	0.69	6.14	前段香草、中段生巧克力、後段奶油。醇度厚實 1:5加入牛奶猶如堅果巧克力牛奶香醇	牛奶、果汁 調酒、氣泡水
巴西 喜拉朵	中深	日曬	2	1:2.5	110	275	常溫	H	70	140	H	120	0.44	7	Hevey body&黏稠飽滿。1:5加入牛奶猶如堅果巧克力牛奶。可加入果汁風味氣泡水一起搭配	牛奶、果汁 調酒、氣泡水
義式配方	深	混和	2	1:3	80	240	常溫	H	70	120	H	142	0.59	5.89	strong body and long aftertaste、smoky、black chocolate like、加入牛奶猶如烤杏仁、煙燻感的拿鐵	牛奶、果汁 調酒、氣泡水
義式配方	深	混和	2	2.5	110	275	常溫	H	70	120	H	143.5	0.52	6.99	黏稠感、strong body、smoky	牛奶、果汁 調酒、氣泡水

# 快速出杯建議參數

咖啡豆研磨刻度比對參考 (使用飛馬牌600N)



豆種	焙度	處理法	研磨度 (小飛馬)	粉水比	咖啡粉 (g)	注水 (g)	水溫 (°C)	RPM L/M/H	Stir time (sec)	Steep time (sec)	真空度 L/M/H	咖啡 產出 (g)	產出 率 (%)	TDS	抽完 時間 (sec)	幫浦 停止 時間 (sec)	平台 上升 時間 (sec)	總時間 (sec)	備註
耶加雪菲	淺	日曬	4	1:10	25	250	常	H	60	70	H	220.5	0.88	1.25	13	32	50	180	清爽的果汁調性 柑橘以及甜葡萄。整體清爽滑順
肯亞	淺中	水洗	4	1:10	25	250	常	M	60	70	H	214	0.86	1.56	14	32	49	179	香料與茶感、帶點黑莓與葡萄柚、整體清爽
蘇門答臘 經典曼特寧	中焙	濕剝	4	1:10	25	250	常	H	60	70	H	217.5	0.87	1.3	17	24	42	172	藥草香氣、入口微微香草甜感以及仙楂的尾韻
巴西 喜拉朵	中深	日曬	4	1:10	30	250	常	H	50	70	H	218	0.87	1.27	17	33	53	173	巧克力、奶油的調性 在醇度、甜感、餘韻等 取得一個平衡
義式配方	深	混和	4	1:10	30	250	常	M	60	70	H	219.5	0.88	1.25	15	30	48	178	烤堅果、生巧克力口感， 厚重甜感佳尾韻帶點微微 苦韻

# 強調風味vs快速出杯之咖啡建議參數

咖啡豆研磨刻度比對參考 (使用飛馬牌600N)



豆種	焙度	處理法	研磨度 (小飛馬)	粉水比	咖啡粉 (g)	注水 (g)	水溫 (°C)	攪拌速度 L/M/H	攪拌時間 (sec)	浸泡時間 (sec)	真空強度 L/M/H	咖啡產出 (g)	產出率 (%)	咖啡產出時間 (sec)	備註	強調項目	風味質地
耶加雪菲	淺	日曬	4	1:10	30	300	常溫	M	120	200	H	259.5	0.87	384	強烈的酸甜感 入口的莓果以及整體果汁感調性，也帶來不錯的醇度	風味	強烈
	淺	日曬	4	1:10	25	250	常溫	H	60	70	H	220.5	0.88	180	清爽的果汁調性 柑橘以及甜葡萄。整體清爽滑順	出杯速度	均衡
肯亞	淺中	水洗	4	1:10	30	300	常溫	H	100	180	H	260	0.87	345	醇度厚實豐厚、葡萄柚以及柳橙的甜感	風味	強烈
	淺中	水洗	4	1:10	25	250	常溫	M	60	70	H	214	0.86	179	香料與茶感、帶點黑莓與葡萄柚、整體清爽	出杯速度	均衡
蘇門答臘 經典曼特寧	中焙	濕剝	4	1:10	30	300	常溫	M	80	160	H	263.7	0.88	291	強烈的香料香氣 醇度甜感等都不錯、整體平衡感佳	風味	強烈
	中焙	濕剝	4	1:10	25	250	常溫	H	60	70	H	217.5	0.87	172	藥草香氣、入口微微香草甜感以及仙楂的尾韻	出杯速度	均衡
巴西 喜拉朵	中深	日曬	4	1:10	30	300	常溫	H	70	140	H	259	0.86	273	前段香草、中段生巧克力、後段奶油。醇度厚實、餘韻長	風味	強烈
	中深	日曬	4	1:10	30	250	常溫	H	50	70	H	218	0.87	173	巧克力、奶油的調性 整體強度較前者弱一些	出杯速度	均衡
義式配方	深	混和	4	1:10	30	300	常溫	H	70	120	H	261.8	0.87	244	甜度佳絲毫感覺不到任何的酸。口感飽滿厚實，餘韻綿長	風味	強烈
	深	混和	4	1:10	30	250	常溫	M	60	70	H	219.5	0.88	178	烤堅果、生巧克力口感，厚重甜感佳尾韻帶點微微苦韻	出杯速度	均衡

# 高產出濃縮參考配方



豆種	研磨度 (小飛馬)	粉水比	咖啡粉 (g)	注水 (g)	水溫 (°C)	RPM L/M/ H	Stir time (sec)	Steep time (sec)	真空度 L/M/ H	咖啡 產出 (g)	產出率 (%)	TDS	抽完 時間	機器 停止 時間	平台 上升 時間	備註
Blend Dark roasting	2	1:4	190	760	23	H	70	120	H	510	0.67	3.7	01:26	01:45	02:11	稀釋4倍> 口感厚實、 餘韻綿長

Note:

- 稀釋5倍  $60 + 60 * 5 = 360\text{ml}$   $510 / 60 = \text{約可做} 8.5\text{cups}(360\text{ml})$

- 稀釋4倍  $72 + 72 * 4 = 360\text{ml}$   $510 / 72 = \text{約可做} 7\text{cups}(360\text{ml})$