

咖啡金杯理論

一杯咖啡的品質可由咖啡濃度 T ，研磨萃取率 r ，使用的咖啡豆重量 C （克），及沖泡出的咖啡總重量 B （克）來決定。而這四個量會滿足以下的式子：

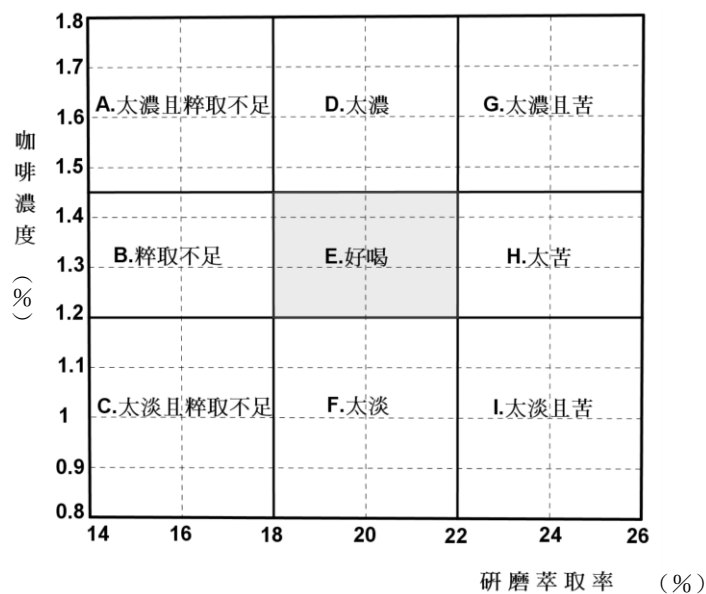
$$T = \frac{C \times r}{B}$$

歐洲精品咖啡協會（SCAE）提出金杯理論（Gold Cup），認為「好喝」的咖啡必須符合「研磨萃取率介於 18%~22% 之間」，而且「咖啡濃度在 1.2%~1.45% 的範圍內」這兩項條件。



問題 1 (1 分)：

西德蘭咖啡館用 30 克的咖啡豆，20% 的研磨萃取率，沖泡了一杯 400 克的咖啡，請問這杯咖啡的品質會落在以下圖表中的哪個區域呢？



問題 2 (2 分) :

西德蘭咖啡館想要販售每杯 600 克的「好喝」咖啡，店裡磨豆機設定的研磨萃取率是 20%。則至少需要幾克的咖啡豆才能沖泡出「好喝」咖啡？又最多只能放幾克的咖啡豆呢？