

GRAY GRISTMILL

COFFEE BEANS PROPOSAL

INDEX

GRAY GRISTMILL INTRODUCE

GRAY GRISTMILL COFFEE BRAND

WAKE UP

DRINK UP



GRAY GRISTMILL

GRAY GRISTMILL

회색은 어떤 색과도 잘 어울리며, 다른 색을 살려주듯이 우리는 스페셜티 커피를 다루며 돋보이게 해주고 싶은 태도입니다. 제조부터 서비스까지 흐르는 스페셜티 커피의 전달과정을 포괄적으로 상징합니다.

A CUP OF COFFEE

그라인더 호퍼에 담긴 원두를 사용하지 않고 20G씩 한 잔 분량의 원두를 각 개별 포장하는 시스템입니다. 이것은 모든 사람의 다른 취향을 고려하여 맞춤 스페셜티 커피를 안내하고자 하는 커스텀 서비스입니다. 매장의 바리스타가 직접 모든 과정을 생산합니다.

MEMBERS

2017 KNBC 챔피언 방준배바리스타



ANDREAPLUS ISSUE

1ST ANDREAPLUS — BANGJUNBAE

안드레아플러스 방준배 바리스타는 2017 WCK KOREA BARISTA CHAMPIONSHIP 대회에서 1등을 수상하였으며 자신만의 커피에 관한 철학과 커피의 매력을 선사하였습니다.

 GRAY GRISTMILL

2016, October
Editor / Design, Seo Yuri
Tel. 02 539 8902
Fax. 02 539 8904
www.andreaplus.com

Andreaplus Issue



2017
WCK
KOREA NATIONAL
BARISTA CHAMPIONSHIP



1위 방준배 (안드레아 플러스)

- 2위 송인호 ((주)SPC)
- 3위 김진혁 (제이스퀘어),
- 4위 송성만 (프린츠커피컴퍼니)
- 5위 유상훈 (프린츠 커피 컴퍼니)
- 6위 신창호 (이디야 커피랩)

▲ 올해 WCK KNBC 챔피언 안드레아 플러스 소속의 방준배 바리스타



지난 2016 WCK의 파이널리스트로 본선에 진출한 안드레아 플러스 방준배 바리스타는 스페셜티 커피의 매력은 무엇일까? 하고 서문을 열었다. 특히 커피의 아로마에 대한 접근을 설명한 방준배 바리스타는 이 문제를 해결하기 위해 홀빈의 향미 손실을 최소화하기 위한 재미난 방법을 선보였다. 로스팅 한 뒤 사흘정도 지난 커피를 절반으로 쪼개어 사용하는 방법이었다. 그가 사용한 파나마 에스메랄다 스페셜 게이샤는 브라질 프로세싱과 더불어 보다 섬세한 프로세싱을 위해 나무로 만들어진 사일로로 사용하기에 했다. 20 - 36그램 추출 비율로 에스프레소를 선보인 방준배 바리스타는 게이샤의 밝은 톤의 산미와 함께 라즈베리의 단맛, 미디엄 바디, 로우 비터니스와 부드러운 텍스처의 에스프레소를 제공하였다.





Q . C

QUALITY CONTROL

SETTING

주기적으로 방문합니다. 이 부분은 특별하지 않습니다. 다만, 그레이 그리스트밀은 기초적인 에스프레소 셋팅 이상의 우리 원두를 더욱 맛있게 추출 할 수 있는 방향성, 그리고 시그니처 메뉴 제안까지도 함께 합니다.

FLOWING

한 가지 추출 레시피를 잡아주고, 위생과 청결 닦을 하는 틀에 박힌 Q.C가 아닙니다. 추출의 방법 또한 기술 발전과 마찬가지로 계속 변화 합니다. 주입식 교육이 아닌 진정성 있는 이해를 약속합니다.



BEANS SELECTION



PARTNER BEANS SELECTION

국내 최고의 생두 수입 업체와 함께 합니다.
커피 맛의 중점은 식재료가 중요하다는 것을
잘 알고 있기 때문입니다. 생두 선별부터 채택
까지 그레이만의 안목으로 생두를 엄선합니다.

CHAMPION'S GREEN BEAN

2017년 KNBC 우승 시연 뿐 만이 아니라 매
대회 때 생두 무역회사인 M.I.COFFEE와 함께
직접 산지를 방문하여, 생두를 선택 하였습니다.
실제로 그레이 그리스트밀 매장에서도 방준배
바리스타가 대회 때 엄두하였던 커피를 제공
하였습니다.

MANAGEMENT

커피의 맛은 생두에서 대부분 결정되어
집니다. 그 만큼 생두 상태의 관리도 철저함이
필요합니다. 로스팅 랩 공간을 별도로 두고
관리 및 청결을 유지합니다.



ROASTING IDENTITY

LORING

많은 로스터기 중 로링을 선택한 이유는 면적 대비 생산량이라는 장점과 100% 열풍식의 순환하는 열효율로 콩의 내부와 외부가 고르게 익을 수 있는 점입니다.

ROASTING

14종 이상의 원두는 모두 다른 프로파일로 특별하게 로스팅 합니다. 그레이 그리스트밀 로스팅 랩실의 연구는 로스터 뿐만이 아니라 추출에 관여된 모든 바리스타가 함께 연구합니다.

AGING

맛 보존기간을 오래 유지될 수 있도록 로스팅 하여 AGING 기간은 로스팅 후 최소 1주 기간을 권장하며, 로스팅 후 2주에서 4주 사이에도 최상의 컨디션을 유지합니다.
콩 안의 향미 성분이 잠들어 있다가 깨어나는 기간을 테스트 결과로 확인하였습니다.



BLENDING IDENTITY

블렌딩에서 가장 중요한 핵심은 모든 생두들의 밀도를
파악하고 결점두를 최대한 제거하는 것입니다.
최고의 결과물을 위해 블렌딩에 사용되는 생두의 수분
을 각각 측정 한 후 생두별 사용량을 주 단위로 파악하여
생두를 모두 진공포장하여 보관하고 있습니다.

로스팅시 블렌딩에 사용되는 생두들에 고른 열 전달
을 위해 옐로우 단계에서 부터 ROR 값을 10도로
유지하여 로스팅하며 블렌딩 커피의 개성을 모두
표현할수 있도록 로스팅 하고있습니다.
또한 배출 후 바로 포장하여 로스팅 후 원두의
컨디션 관리에도 최선을 다하고 있습니다.

블렌딩 커피는 그레이그리스트밀을 대표하는 커피로써 품질이
균일하게 유지되어야 합니다.

그레이그리스트밀이 연구 개발한 블렌드 커피를 소개합니다.



01. WAKE UP

웨이크업 블랜드 커피는 스페셜티 블랜딩 커피로써 누구나 즐길 수 있고
오래먹을 수 있도록 맛과 향의 밸런스가 뛰어난 커피입니다.
신선한 견과류의 고소함과 바닐라의 스윗함, 밀크 초콜렛의 긴 여운이
매력적이며 완벽한 밸런스를 느낄 수 있는 스페셜티 블랜딩 커피입니다

NUT, VANILLA, CHOCOLATE



GRAYGRISTMILL BLENDING

BRAZIL SANTA LUCIA

생산지역	Carmo de Minas, Sul de Minas
품 종	Yellow Bourbon
생산고도	1,100m
세척/건조방법	Pulped Natural
프로파일	Orange Roasted Nut Dark Chocolate Good Body

COLOMBIA SUPREMO

생산지역	Huila, Colombia
품 종	Typica
생산고도	1,800m ~ 2,200m
세척/건조방법	Fully Washed
프로파일	Grape Grapefruit Brown Sugar Chocolate

ETHIOPIA SIDAMO G2

생산지역	Sidamo
품 종	Typica, others
생산고도	1,800m ~ 2,200m
세척/건조방법	Natural
프로파일	Honey Good acidity Clear sweetness Fruit note



02. DRINK UP

GRAYGRISTMILL BLENDING



입 안을 꽉 채우는 짙은 카라멜 향과 견과류가 듬뿍 들어간 초콜릿을 먹는 듯한 단 맛, 묵직한 바디감, 카카오의 씹싸름한 여운이 두번째 모금을 부르는 매력적인 커피입니다.

CARAMEL, CACAO, ALMOND



BRAZIL SANTA LUCIA

생산지역	Carmo de Minas, Sul de Minas
품 종	Yellow Bourbon
생산고도	1,100m
세척/건조방법	Pulped Natural
프로파일	Orange Roasted Nut Dark Chocolate Good Body

COLOMBIA SUPREMO

생산지역	Huila, Colombia
품 종	Typica
생산고도	1,800m ~ 2,200m
세척/건조방법	Fully Washed
프로파일	Grape Grapefruit Brown Sugar Chocolate

INDIA KAPPI ROYAL

생산지역	Malabar, karnataka
품 종	Robusta
생산고도	800m 이하
세척/건조방법	Washed / Sun Dried
프로파일	Very Bold Bitter sweet Flavors Chocolaty

ETHIOPIA SIDAMO G2

생산지역	Sidamo
품 종	Typica , others
생산고도	1,800m ~ 2,200m
세척/건조방법	Natural
프로파일	Honey Good acidity Clear sweetness Fruit note



ANDREAPLUS

(135-010) 서울시 강남구 논현동 229-6번지 봉황빌딩 1층

1F Bonghwang Bldg, 229-6, Nonhyeon-dong, Gangnam-gu, Seoul, Korea

Tel 02 539 8902 www.andreaplus.com

GRAY GRISTMILL

Apgujeong-ro 2-gil, Gangnam-gu, Seoul 15

