

คู่มือ
การเก็บเกี่ยวผลผลิต
และแปรรูปกาแฟ

องค์การอุตสาหกรรมป่าไม้เขตเชียงใหม่

องค์การอุตสาหกรรมป่าไม้

คำนำ

กาแฟเป็นหนึ่งในเครื่องดื่มที่ได้รับความนิยมและเป็นที่ต้องการของผู้บริโภคทั่วโลก ด้วยรสชาติที่กลมกล่อมและกลิ่นหอมเป็นเอกลักษณ์ ทำให้กาแฟกลายเป็นส่วนหนึ่งในชีวิตประจำวันของหลายคน ไม่ว่าจะเป็นการดื่มกาแฟในตอนเช้าเพื่อเริ่มต้นวัน หรือการพักผ่อนหย่อนใจกับเพื่อนและครอบครัวในช่วงบ่าย กาแฟจึงเป็นเครื่องดื่มที่คนทั่วโลกให้ความสำคัญและติดใจอย่างไรก็ตาม การผลิตกาแฟที่มีคุณภาพนั้นต้องอาศัยความรู้และทักษะในหลายขั้นตอน ตั้งแต่การเก็บเกี่ยวผลผลิตจนถึงการแปรรูปและเก็บรักษา ซึ่งแต่ละขั้นตอนล้วนมีความสำคัญและส่งผลกระทบต่อคุณภาพของกาแฟ กระบวนการผลิตกาแฟที่ดีจะช่วยให้ได้กาแฟที่มีรสชาติและคุณภาพเป็นที่ต้องการของตลาด ซึ่งจะส่งผลดีต่อผู้ผลิตและผู้บริโภคนั้น การเรียนรู้และเข้าใจถึงขั้นตอนต่างๆ ในการเก็บเกี่ยวและแปรรูปกาแฟจึงเป็นสิ่งที่มีความสำคัญอย่างยิ่ง ไม่เพียงแต่จะช่วยให้ได้กาแฟที่มีคุณภาพดี แต่ยังช่วยเพิ่มมูลค่าให้กับผลิตภัณฑ์ และสร้างความพึงพอใจให้กับผู้บริโภค

ทั้งนี้ งานสวนป่าดอยบ่อหลวง องค์การอุตสาหกรรมป่าไม้เขตเชียงใหม่ ขอเสนอขั้นตอนการเก็บเกี่ยวและแปรรูปกาแฟ เพื่อให้ได้กาแฟที่มีรสชาติและคุณภาพดี โดยจะครอบคลุมตั้งแต่การเก็บเกี่ยวผลผลิตกาแฟ การแปรรูป และการเก็บรักษากาแฟ ซึ่งข้อมูลเหล่านี้จะเป็นประโยชน์ต่อการเข้าใจกระบวนการผลิตกาแฟ

สวนป่าดอยบ่อหลวง

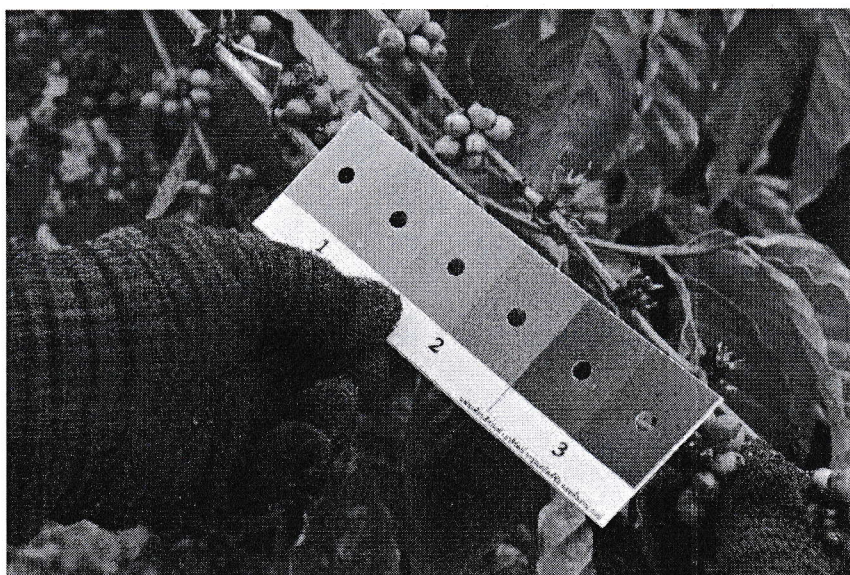
11 มิถุนายน 2567

สารบัญ

เรื่อง	หน้า
การเก็บเกี่ยวผลผลิตกาแฟ	1
การแปรรูปกาแฟ	3
ปริมาณความชื้น	5
การคั่วกาแฟ	7

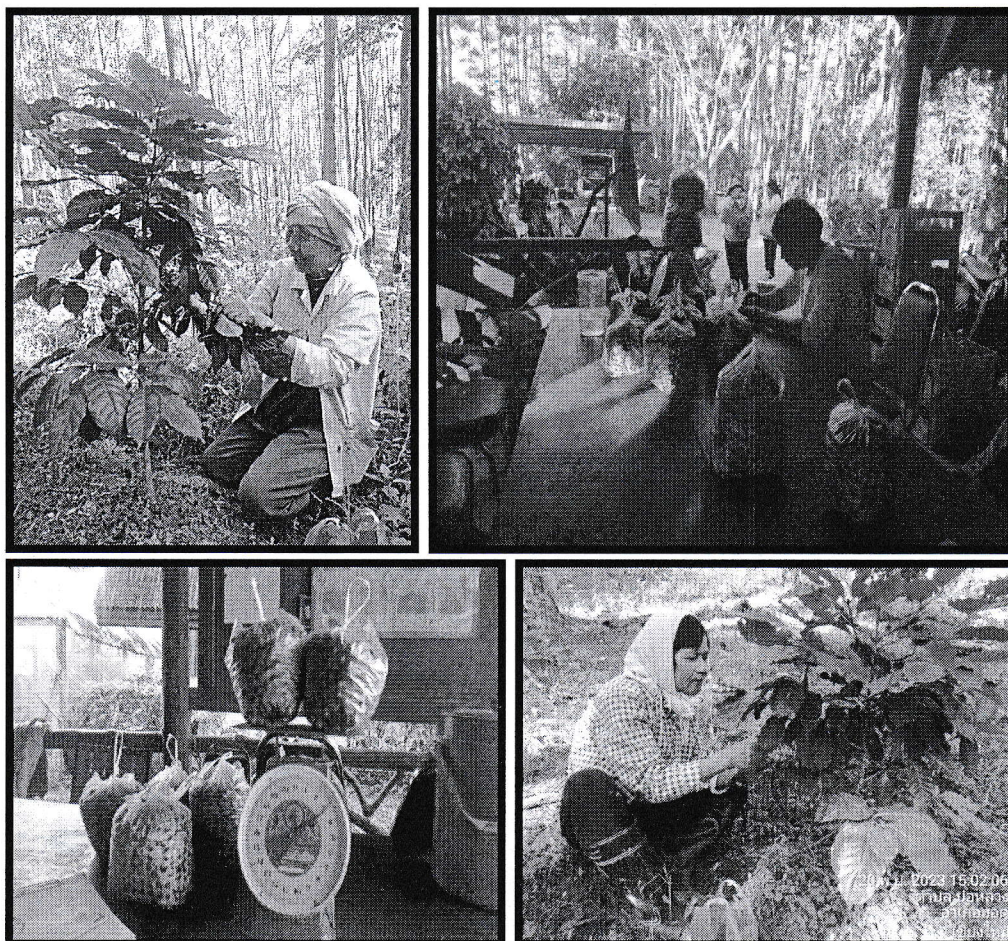
การเก็บเกี่ยวผลผลิตกาแฟ

การเก็บเกี่ยวผลผลิตกาแฟนับเป็นขั้นตอนที่สำคัญและละเอียดอ่อน ผู้ปลูกกาแฟจะต้องมีความรู้ความเข้าใจ และทักษะในการตรวจสอบความสุกแก่ของผลกาแฟ เพื่อให้ได้ผลผลิตที่มีคุณภาพสูงสุด ขั้นตอนแรกคือการตรวจสอบสีของเมล็ดกาแฟอย่างละเอียด เกษตรกรจะต้องสังเกตสีของเมล็ดกาแฟเป็นประจำ เพื่อดูว่าผลกาแฟมีความสุกแก่พร้อมสำหรับการเก็บเกี่ยวหรือไม่ โดยเมล็ดกาแฟที่มีสีแดงเข้ม แสดงว่าผลกาแฟสุกเต็มที่และพร้อมสำหรับการเก็บเกี่ยว ในทางตรงกันข้าม เมล็ดกาแฟที่มีสีเขียวหรือสีชมพูยังไม่สุกพอ จำเป็นต้องรอให้สุกแก่เต็มที่ก่อนจึงจะเก็บเกี่ยวได้ หรือหากพนักงานยังไม่มีประสบการณ์ กรมวิชาการเกษตร ได้ผลิตแผ่นเทียบสีสำหรับการเก็บเกี่ยวผลกาแฟ มีลักษณะเป็นกระดาษแข็งเคลือบพลาสติกด้านที่มีสีสันทัดกัน แต่ละสีจะแสดงถึงระดับความสุกแก่ของผลกาแฟ โดยแผ่นเทียบสีกาแฟนี้จะป็นต้นแบบจากงานวิจัยสามารถนำไปทาบทับกับผลกาแฟกลางผลซึ่งเป็นส่วนที่แสดงถึงการสุกได้ชัดเจนที่สุดโดยเบอร์ 1 เป็นผลที่ยังไม่สุก (สีชมพู) เบอร์ 2 สุกแล้ว (สีแดง) ส่วนเบอร์ 3 สุกมากเกินไป (สีแดงเข้ม) วิธีการใช้ให้นำแผ่นเทียบสีผลกาแฟวางด้านบนผลกาแฟที่ต้องการ โดยให้ช่องว่างของแผ่นเทียบสีตรงกับกลางผลกาแฟ เลื่อนหาช่องสีของแผ่นเทียบสีที่มีสีใกล้เคียงกับผลกาแฟที่ต้องการมากที่สุด ซึ่งถ้าเก็บเกี่ยวผลกาแฟที่มีความสุกแก่เหมาะสมในระยะที่ 2 (สีแดง)



ภาพ: แผ่นเทียบสีสำหรับการเก็บเกี่ยวผลกาแฟ

เมื่อตรวจสอบแล้วว่าผลกาแฟสุกเต็มที่ ขั้นตอนต่อมาคือการเก็บเกี่ยวผลผลิตที่ละเมล็ดด้วยความระมัดระวัง เพื่อไม่ให้ผลกาแฟและกิ่งเสียหาย โดยควรเก็บเกี่ยวในช่วงเช้าหรือเย็น เพื่อหลีกเลี่ยงความร้อนจัดในช่วงกลางวัน จากนั้นจะต้องคัดแยกผลกาแฟที่สุกแก่เต็มที่ออกจากผลกาแฟที่ยังไม่สุก หรือน่าเสีย คัดแยกไว้ก่อนนำไปแปรรูป



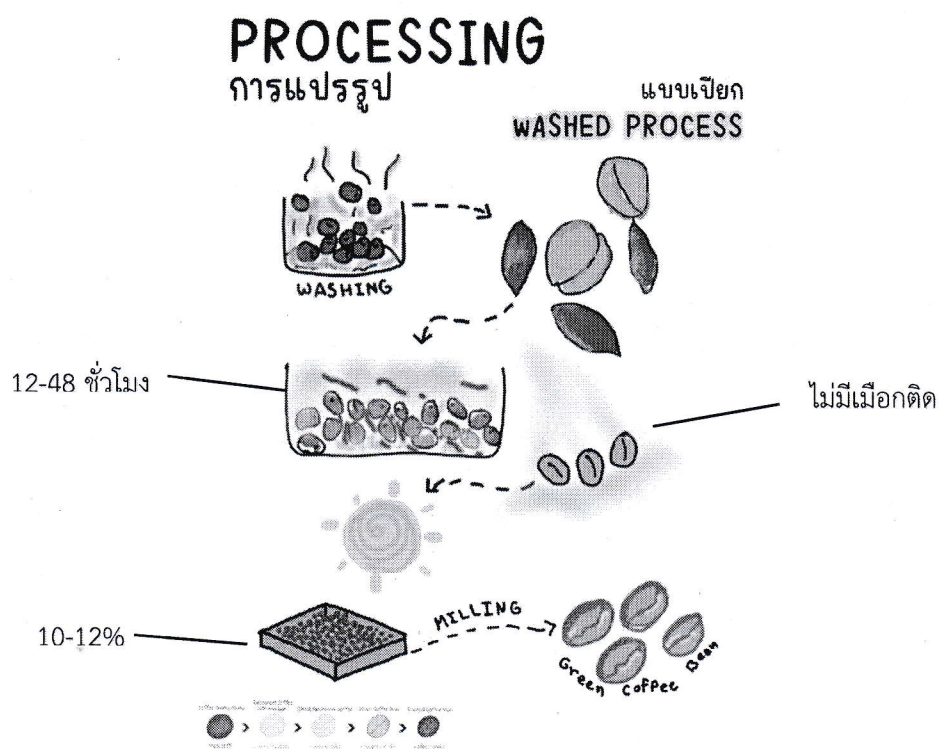
ภาพ: การเก็บเกี่ยวผลผลิตกาแฟ

การแปรรูปกาแฟ

หลังจากการเก็บเกี่ยวผลกาแฟที่สุกแก่เต็มที่แล้ว ขั้นตอนต่อไปที่มีความสำคัญคือการแปรรูป ซึ่งการแปรรูปกาแฟมีหลายวิธี ซึ่งแต่ละวิธีจะให้รสชาติและคุณภาพที่แตกต่างกัน โดยวิธีการที่นิยมใช้มากที่สุดได้แก่:

1.การแปรรูปแบบเปียก (Wet Processing)

วิธีการแปรรูปในเครื่องสีเปียกซึ่งเป็นเครื่องสีประเภทหนึ่งที่แยกเอาส่วนเปลือก เนื้อ และเมือกหุ้มขณะที่ผลกาแฟสุกอยู่ในน้ำ ขั้นแรกคือกาแฟจะถูกแยกเอาส่วนเปลือกและเนื้อออกด้วยเครื่องสีเปลือก จากนั้นจะแยกเมือกหุ้มออกด้วยการหมัก จากนั้นทำการขัดเมือกด้วยเครื่องจักรอีกครั้ง หรือด้วยการผสมผสานทั้งสองวิธี วิธีแปรรูปแบบเปียกนั้นผลกาแฟสุกและเมล็ดกาแฟจะถูกแช่ไว้ในน้ำหลายครั้งก่อนที่จะถึงขั้นตอนการตากแห้ง และทุกครั้งเมล็ดกาแฟที่ฝ่อหรือลึบจะลอยขึ้นมาจึงสามารถเก็บทิ้งได้ เมื่อหมักและขัดเมือกเสร็จแล้วจึงนำมาตากจนได้ความชื้น 10-12% พร้อมกับกะลาที่หุ้มอยู่ โดยวิธีการตากแห้งกาแฟมีหลายแบบ บางแหล่งจะตากแดดโดยวางบนพื้นหรือยกพื้นที่ตากด้วยตาข่ายรองพื้นเพื่อเพิ่มการถ่ายเทอากาศ ภายในอุตสาหกรรมผลิตกาแฟนั้นจะเรียกการยกพื้นที่ตากนี้ว่า การยกพื้นแบบอัฟริกัน (African Raised Beds) ซึ่งอาจมีการใช้เครื่องอบแห้งร่วมด้วย และเครื่องอบแห้งนี้มีอยู่สองชนิดคือเครื่องอบแห้งแบบเรียบเหมือนโต๊ะที่เป่าลมร้อนใส่กาแฟทั้งจากด้านบนและด้านล่าง และเครื่องอบแห้งแบบหมุนที่เป็นถังที่มีความร้อนและหมุนไปมา ในเวลากลางคืนจะมีการคลุมกาแฟไว้ด้วยแผ่นพลาสติก (ทั้งด้านบนและด้านล่าง) เพื่อป้องกันไม่ให้กาแฟดูดซับความชื้นจากน้ำค้างขณะที่อุณหภูมิลดลงการแปรรูปแบบเปียกนั้นมีข้อได้เปรียบที่สำคัญคือ ประการแรก ทำให้สามารถแปรรูปกาแฟของตนได้รวดเร็วขึ้นด้วยเครื่องจักรอุตสาหกรรม ประการที่สอง เนื่องจากส่วนของเนื้อถูกแยกออกจากส่วนเมล็ดจึงทำให้แห้งเร็วขึ้นกว่าการตากผลกาแฟสุกที่ยังมีเนื้อติดอยู่ ประการที่สามใช้พื้นที่น้อยลงในการแปรรูป คือเมื่อแยกเนื้อออกจากเมล็ดก็จะใช้พื้นที่น้อยกว่ากาแฟที่ยังมีเนื้อติดอยู่ อย่างไรก็ตามวิธีการแปรรูปแบบเปียกนี้ใช้เครื่องจักรที่ต้องใช้เงินต้นทุนสูง



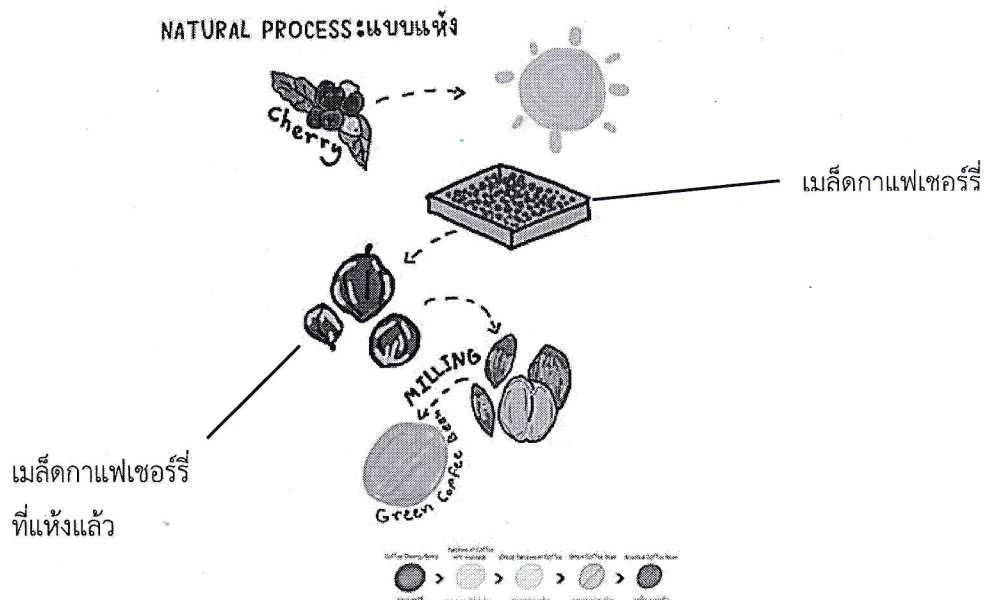
2. การแปรรูปแบบแห้ง (Dry Processing)

วิธีการนี้เมล็ดกาแฟจะถูกนำไปตากแห้งโดยมีเนื้อติดอยู่จนกว่าจะได้รับความชื้นที่ 10-12% จากนั้นผลกาแฟสุกที่แห้งแล้วจะถูกนำไปสีเอาเปลือกและเนื้อออกด้วยเครื่องสีแห้ง ในช่วงขั้นตอนนี้ น้ำตาลในผลกาแฟสุกแห้งจะสร้างความหวานที่เป็นเอกลักษณ์เฉพาะตัวขึ้นมา ทำให้ผลผลิตกาแฟที่ได้ในขั้นตอนสุดท้ายนั้นเหมาะกับตลาดกาแฟพิเศษ (Specialty Coffee Market) ผลกาแฟสุกมักใช้เวลานานกว่าที่จะแห้งและต้องการพื้นที่ในการตากแห้งมากกว่าเมล็ดกาแฟที่เอาเนื้อออกแล้ว

PROCESSING

การแปรรูป

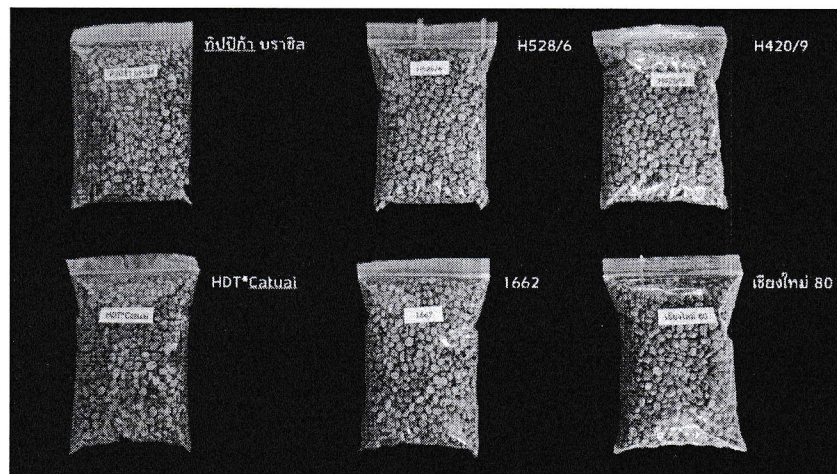
NATURAL PROCESS:แบบแห้ง



ปริมาณความชื้น

การหมักที่สมบูรณ์นั้นเป็นขั้นตอนสำคัญที่จะได้กาแฟคุณภาพดี ส่วนการลดปริมาณความชื้นก็เป็นขั้นตอนสำคัญอีกขั้นตอนหนึ่งในการผลิตกาแฟให้ออกมามีคุณภาพดีที่สุด ผลกาแฟสุกที่เก็บใหม่ๆจะมีปริมาณความชื้นประมาณ 50% ไม่ว่าจะใช้วิธีแปรรูปใด (แบบเปียกหรือแบบแห้งตามธรรมชาติ) ปริมาณความชื้นจะต้องลดลงอยู่ที่ 10-12% และอยู่คงที่แบบนั้น กาแฟที่ผ่านการตากแห้งอย่างถูกต้องนั้นจะมีรสชาติดีกว่าและสามารถเก็บไว้ได้เป็นระยะเวลานานกว่า กาแฟที่อยู่ในที่ร่มจะเกิดเชื้อราได้ง่ายและทำให้เกิดขบวนการหมักที่ควบคุมไม่ได้ การตากกาแฟบนพื้นอาจทำให้ได้ผลที่ไม่สม่ำเสมอ เพราะพื้นดินหรือพื้นคอนกรีตมีการเปลี่ยนแปลงอุณหภูมิที่รวดเร็วระหว่างกลางวันและกลางคืน ตรงกันข้ามกับการตากบนพื้นที่ยกสูงขึ้น (ทำจากตะแกรงมุ้งลวด) จะช่วยควบคุมการถ่ายเทอากาศและอุณหภูมิได้ ควรทำการปิดทั้งด้านบนและด้านล่างของกาแฟที่ตากไว้ทุกๆคืน ด้วยวัสดุเช่นถุงกันน้ำ เพราะขณะที่อุณหภูมิลดลง จะเกิดการควบแน่นของอากาศและทำให้เกิดความชื้นการปิดนั้นไม่จำเป็นต้องปิดปากไม่ให้อากาศเข้า แต่ควรปิดให้มิดชิด เพราะเราไม่ต้องการให้เมล็ดกาแฟดูดความชื้นกลับเข้าไปใหม่ และถ้าเมล็ดกาแฟดูดความชื้นกลับเข้าไป ก็จะทำให้โครงสร้างของเซลล์เสียไปและทำให้กาแฟเก่าเร็วยิ่งขึ้น กาแฟที่เก่าแล้วนั้นมันจะมีลักษณะรสชาติคล้ายไม้แห้ง หรือไม้ปริมาณความชื้นในผลกาแฟสุกหรือเมล็ดกาแฟสามารถวัดได้ด้วยเครื่องมือวัด เป้าหมายที่ต้องการคือการทำให้เมล็ดกาแฟแห้งจนมีความชื้นที่ 10-12% เพราะ

เมื่ออุณหภูมิลดลงค่าความชื้นสัมพัทธ์จะเพิ่มขึ้นกาแฟสารหรือกาแฟดิบที่ตากแห้งแล้วและมีความชื้นไม่ถึง 12% อาจเสียได้จากเชื้อแบคทีเรีย เชื้อรา และยีสต์ที่ไม่ต้องการ โดยเฉพาะอย่างยิ่งเมื่อเมล็ดไม่มีชีวิตแล้ว トラバโดที่เมล็ดยังมีชีวิตอยู่ การทำงานของเอนไซม์จะยิ่งทำให้การทดสอบรสชาติกาแฟมีคุณภาพสูง การลดความชื้นของกาแฟให้อยู่ต่ำกว่า 10-12% พื้นที่ที่เก็บเกี่ยวจะช่วยให้เมล็ดกาแฟยังไม่ตาย ถ้าลดความชื้นให้เหลือต่ำกว่า 10% เมล็ดกาแฟจะเปราะและเสียหายได้ระหว่างการสี ซึ่งเป็นที่เชื่อกันว่าความชื้นในเมล็ดที่เหมาะสมที่สุดสำหรับกาแฟสารหรือเมล็ดกาแฟดิบอยู่ที่ 10-12%



ภาพ: การวัดค่าความชื้น

การคั่วกาแฟ

การคั่วเมล็ดกาแฟเป็นการพัฒนาด้านกลิ่นและรสของเมล็ดกาแฟสารให้เหมาะสมกับการบริโภค รวมทั้งกำจัดกลิ่นและรสชาติที่ไม่พึงประสงค์ออกไปจากเมล็ดกาแฟ โดยทั่วไปแล้วในเมล็ดกาแฟสารจะมี สารประกอบกรดคลอโรจีนิก (chlorogenic acid) ปะปนอยู่ซึ่งบางส่วนไม่เหมาะสมต่อการบริโภค เมื่อเมล็ดกาแฟสารได้รับความร้อนจากการคั่ว กรดบางส่วนก็จะสลายไปหรือเปลี่ยนโครงสร้างและให้กลิ่นรสที่ดีขึ้น นอกจากนี้ยังมีกระบวนการและปฏิกิริยาทางเคมีที่เกิดขึ้นระหว่างการคั่ว เช่น ปฏิกิริยาเมลลาร์ด (Maillard reaction) และ คาลาเมลไลเซชัน (caramelization) ที่ช่วยพัฒนาด้าน รสชาติและเนื้อสัมผัสของกาแฟให้ดีขึ้นใน ขั้นตอนการคั่วเมล็ดกาแฟจะถูกคั่วด้วยความร้อนในช่วง 180-220 องศาเซลเซียสในหม้อคั่ว โดยระยะเวลาการคั่ว จะใช้เวลาประมาณ 8-15 นาทีขึ้นอยู่กับอุณหภูมิการคั่วที่ใช้ หรือระดับการคั่วที่ต้องการ โดยทั่วไปแล้วผู้คั่วกาแฟ ต้องประเมินคุณภาพของเมล็ดกาแฟสารก่อนออกแบบวิธีการคั่วเพื่อให้ได้เมล็ดกาแฟคั่วที่มี สี กลิ่นรส และระดับ การคั่วที่ต้องการ โดยจะแบ่งหลักๆ ออกเป็น 3 ประเภทดังนี้

เมล็ดกาแฟคั่วอ่อน

เมล็ดกาแฟคั่วอ่อนมีลักษณะทางกายภาพที่เด่นคือมีสีที่เป็นสีน้ำตาลอ่อน ดูมีความแห้ง (ยังไม่มีน้ำมันออกมาเคลือบผิวเมล็ดกาแฟ) บางครั้งอาจจะยังเห็นผิวหรือเปลือกของกาแฟ (Silver Skin) ที่เป็น เศษเหลืออยู่ ระดับการคั่วอ่อนถือว่าการคั่วที่เก็บความเป็นธรรมชาติของเมล็ดกาแฟได้สูงที่สุด แสดงความเป็น ลักษณะของกาแฟแต่ละประเภทได้ดี ซึ่งกาแฟที่ดีจึงนิยมคั่วในระดับค่อนข้างอ่อนเพื่อแสดงศักยภาพของกาแฟนั้น ได้อย่างดี มีรสที่เด่นไปทางเปรี้ยว ความขมน้อย เมล็ดคั่วอ่อนเหมาะกับการชงด้วยวิธีแบบ Slow Bar เช่นการ Drip แล้วดื่มเป็นกาแฟดำเพื่อที่จะดึงคุณลักษณะของเมล็ดนั้นๆ ออกมาได้ชัดเจน รสชาติที่ได้จากเมล็ดกาแฟคั่ว อ่อนเมล็ดกาแฟคั่วอ่อนมักจะมีรสชาติเปรี้ยว (High Acidity) และมีลักษณะที่ตามมาเป็นลักษณะเฉพาะของเมล็ด กาแฟนั้นๆ เช่นอาจจะมีความคล้ายดอกไม้ (Floral like) หรือการคล้ายผลไม้ (Fruity like) ซึ่งรสชาติแบบนี้มักจะ พบเจอได้ในกาแฟจากทวีปแอฟริกา เช่น Ethiopia หรืออาจจะเป็นโทนน้ำตาลทรายแดง คาราเมล ซ็อกโกแลต ซึ่งมักจะพบได้จากกาแฟแถบบราซิล หรือกาแฟแถบภาคเหนือของไทยก็พบรสชาติประมาณนี้ได้ ซึ่งถ้าเป็นกาแฟที่ มีการเพาะปลูกและการคั่วอย่างดี พิถีพิถัน จะได้รับรสชาติที่มีความสะอาดสูง มีความเปรี้ยวที่พึงประสงค์ ในทาง กลับกันถ้าหากกาแฟคุณภาพไม่ดี ความไม่ดีทั้งหลายก็จะฟุ้งออกมาได้อย่างชัดเจนจากการคั่วประเภทนี้

เมล็ดคั่วกลาง

เมล็ดคั่วกลางนั้นถือว่าเป็นเมล็ดยอดนิยมใช้เมล็ดกาแฟคั่วกลางด้วยความที่มีความ Balance สูง ถ้าคั่วได้ดีจะมีความหวานและเปรี้ยวในลักษณะที่พอดีๆ กัน มีและยังไม่มี ความขม (Bitter) ที่มากเกินไป ลักษณะ ทางกายภาพจะมีสีน้ำตาลที่เข้มกว่าระดับคั่วอ่อนในระดับหนึ่ง ผิวหน้าของกาแฟดูมีความแห้งน้อยกว่าระดับคั่ว อ่อน ยังเก็บความเป็นธรรมชาติและคุณลักษณะของเมล็ดกาแฟไว้ได้ดีและมีความหวานที่มากขึ้นจากการ Develop ที่นานกว่าคั่วอ่อน ทำให้เกิดกระบวนการ Caramelization ที่เปลี่ยนแปลงและโปรตีนในเมล็ดกาแฟให้ กลายเป็นน้ำตาลได้มากขึ้น ระดับการคั่วกลางนี้อาจเรียกว่า City Roast หรือถ้าพัฒนามากไปกว่านั้นอาจเรียกได้

ว่า Full City เหมาะสำหรับการชงแบบเอสเพรสโซ่หรือจะใช้ในการชงแบบอื่นเช่น Moka Pot, Aeropress, Syphon, French Press หรือแม้กระทั่งการดริปก็ยังสามารถทำได้ครับ รสชาติที่ได้จากเมล็ดกาแฟคั่วกลางรสชาติที่ได้จากกาแฟคั่วกลางจะมีความโดดเด่นในเรื่องของความ Balance ในรสชาติครับ มีทั้งความเปรี้ยวที่เป็นธรรมชาติของเมล็ดกาแฟและได้รับความหวานจากกระบวนการ caramelization ที่มากขึ้น ในขณะที่เดียวกันก็ยังไม่เกิดความขมที่มากเกินไป มักจะให้ลักษณะของรสชาติไปในทางที่เป็นคุณลักษณะของเมล็ดกาแฟแต่ละประเภทนั้นๆ แต่ได้ความเข้มและความหวานที่มากขึ้นกว่าการคั่วแบบอ่อน รสชาติที่ได้จากเมล็ดกาแฟคั่วกลางรสชาติที่ได้จากกาแฟคั่วกลางจะมีความโดดเด่นในเรื่องของความ Balance ในรสชาติ มีทั้งความเปรี้ยวที่เป็นธรรมชาติของเมล็ดกาแฟและได้รับความหวานจากกระบวนการ caramelization ที่มากขึ้น ในขณะที่เดียวกันก็ยังไม่เกิดความขมที่มากเกินไป มักจะให้ลักษณะของรสชาติไปในทางที่เป็นคุณลักษณะของเมล็ดกาแฟแต่ละประเภทนั้นๆ แต่ได้ความเข้มและความหวานที่มากขึ้นกว่าการคั่วแบบอ่อน

เมล็ดกาแฟคั่วเข้ม

เมล็ดกาแฟแบบคั่วเข้มถือว่าเป็นระดับการคั่วยอดนิยมมาอย่างยาวนาน ตั้งแต่สมัยวัฒนธรรมการกินกาแฟสมัยก่อนของยุโรปก็นิยมกาแฟระดับคั่วเข้ม ถึงขั้นมีชื่อว่าการคั่วระดับ French Roast และ Italian Roast ซึ่งก็ถือว่าเป็นการคั่วกาแฟระดับคั่วเข้มทั้งคู่ ในประเทศไทยก็มักจะใช้เมล็ดระดับคั่วเข้ม โดยจุดเด่นของการคั่วกาแฟระดับเข้มที่หลายคนชอบก็คือถ้าหากชงกับเครื่องเอสเพรสโซ่แล้ว จะได้ ครีมาที่เป็นโฟมสีทองลอยอยู่บนแก้วเอสเพรสโซ่ดูเซ็กซี่และน่าทาน ลักษณะทางกายภาพของการคั่วระดับนี้คือมีสีที่เป็นสีน้ำตาลเข้ม ไส้จนถึงเกือบเป็นสีดำ อาจมีความชื้นจากน้ำมันเคลือบอยู่รอบๆ เมล็ด (น้ำมันในส่วนนี้เกิดจากการที่คั่วในเวลานาน กาแฟจึงปล่อยสาร CO2 ออกมา เมื่อ CO2 สัมผัสกับอากาศจึงเกิดเป็นคราบน้ำมันบนเมล็ด) รสชาติที่ได้จากเมล็ดกาแฟคั่วเข้มกาแฟที่ได้ระดับคั่วเข้มอย่างเหมาะสมจะมีความหวานที่มากที่สุด และแทบจะไม่เหลือความเปรี้ยวอยู่แล้ว และอาจมีความขมเพิ่มขึ้นมา รสชาติมีความเป็น Dark ช็อกโกแลต หรือถั่ว (nutty) ที่ชัดขึ้น และอาจมีกลิ่นควัน (smoke) และมีความเข้มสูง ซึ่งทำให้กาแฟระดับคั่วเข้มเหมาะสำหรับการทำกาแฟเย็นหรือกาแฟนมเนื่องจากกลิ่นและรสชาติของกาแฟจะชัด ไม่โดนรสชาติของนม, น้ำตาล, หรือส่วนประกอบอื่นๆ กลบจนเกินไป