



浸泡式冲煮能够产生丝滑般的醇厚度和丰富的风味

法压壶

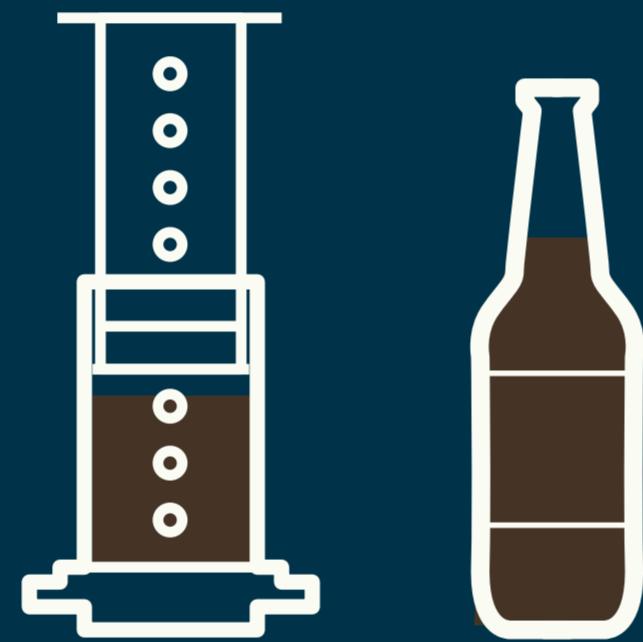


摩卡壶

中等压力萃取，醇厚度饱满，风味较为丰富

需手动施加压力进行冲煮，饮品风味丰富，醇厚度低，酸度和苦度偏低

爱乐压



瓶装冷萃

低酸度的高浓度萃取加咖啡，风味和咖啡因浓度高，饮用时可用水或牛奶稀释

冰滴冷萃，费时12至24小时，咖啡酸度低，甜度较高，可以加冰块或者加牛奶饮用

冰滴



HARIO V60

注水冲泡，醇厚度较低，但能展现出咖啡中一些微妙的细小变化

注水冲泡，醇厚度较低，但能增加咖啡的甜度和明亮度

CHEMEX



虹吸壶

浸泡式利用虹吸压力冲煮，咖啡醇厚度低，但明亮且甜度高

+醇厚度
-明亮度

+醇厚度
-明亮度