

咖啡整个生涯会经历多阶段，冲煮只是我们最可视的环节，实际影响比例不太大

咖啡会经历咖啡树、咖啡樱桃、处理、烘焙、冲煮，最后才呈现到我们面前成为一杯咖啡

咖啡树

产区

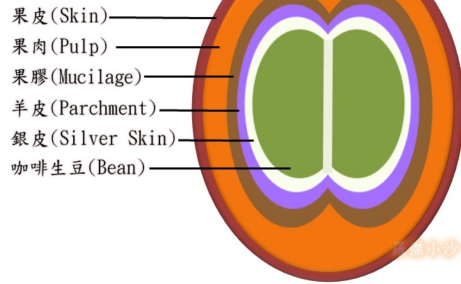
不同产区土壤、气候特性等不同，会有不同风格的咖啡豆
-埃塞尔比亚：树橘
-危地马拉：根茎
...

品种

阿拉比卡：常被认为精品咖啡豆 - 海拔高 -> 虫害少 -> 咖啡因低，风味物质高

罗布斯塔：快消商用咖啡豆(雀巢等) - 海拔低 -> 虫害多 -> 咖啡因含量高，因此被用作快消商用豆

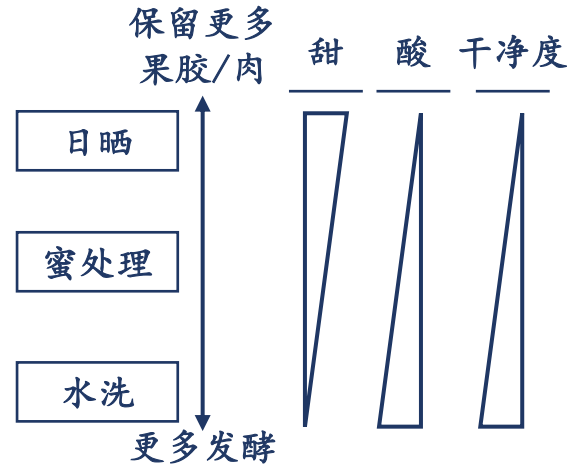
咖啡樱桃



果肉果胶：糖分、风味物质
银皮：涩

处理

常规处理

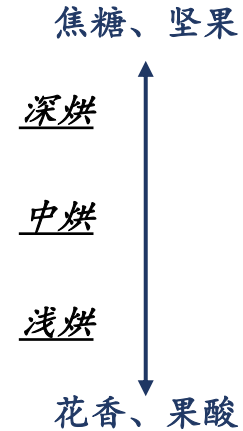


特殊处理

威士忌酒桶：放在酒桶内处理
酵素浸渍：放在水果浓缩液(酵素)中浸泡
...

烘焙

烘焙细节参考APPENDIX



冲煮

咖啡冲煮的本质是萃取酸甜苦涩

酸 甜 苦 涩

时间 酸甜苦涩是按照顺序出现的，并非同时出现



温度 高温易出苦涩，低温易出酸甜



研磨度 细研磨增加萃取速率



压力 区分手冲和意式咖啡



水质 推荐农夫山泉

初期推荐水：粉

15-16g:1g