



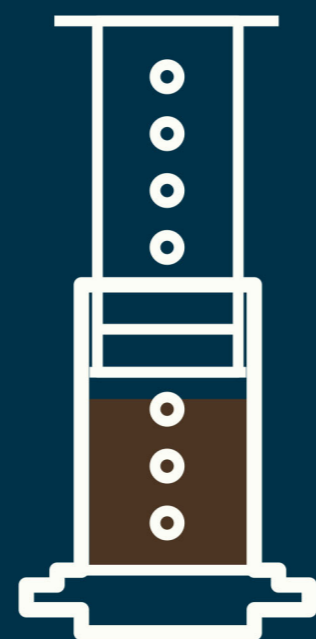
浸泡式冲煮能够产生丝滑般的醇厚度和丰富的风味

法压壶



需手动施加压力进行冲煮，饮品风味丰富，醇厚度高，酸度和苦度偏低

爱乐压



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



注水冲泡，醇厚度较低，但能增加咖啡的甜度和明亮度

CHEMEX



摩卡壶

中等压力萃取，醇厚度高，风味较为丰富



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

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

虹吸壶

浸泡式利用虹吸压力冲煮，咖啡醇厚度高，但明亮且甜度高

+醇厚度
-明亮度

+醇厚度
-明亮度