



咖啡中的葡萄酒

▲是酒還是咖啡？



是酒還是咖啡？是咖啡還是酒？我還記得在 2015 年第一次接觸「冰滴咖啡」的時候，香港還沒有太流行這類咖啡玩意。但這個名字卻引起我很大的興趣，因為製作冰滴咖啡是完全不用熱水的，而擺放在咖啡店裏製作，此咖啡的儀器，看來一點也不簡單。我當年翻查了很多資料，最後在韓國購買了一個家用的冰滴壺，直至現在它還是我夏天必備的用具。

據說，用冷水製作咖啡，早在 17 世紀時由荷蘭人發明。因為當時航海路途遙遠，時間又長，天氣炎熱，而在船上也不一定有充足的熱水，所以荷蘭人便想到用冷水沖

啡。因為咖啡沒有經過熱水沖泡而減少氧化，反而令咖啡保存一段較長的時間。

有很多人會混淆冰滴咖啡 (ice drip coffee)、冷泡咖啡 (cold brew coffee) 和冰咖啡 (iced coffee) 的分別。首先 Iced coffee 基本上是用熱水沖好的咖啡加入冰塊，將咖啡液迅速地降溫。因熱咖啡會將冰溶化成水，咖啡的味道也容易變淡。

Cold brew coffee 是將咖啡粉直接用冷水浸泡，放在雪櫃浸泡大概 24 小時，然後把咖啡渣隔走之後便可以享用。這個方法在美國比較流行，一來方便不講究，二來不需什麼儀器，一個普通的玻璃瓶也可以



▲ 咖啡加入冰塊的 ICE COFFEE，冰粒融化後味道變淡。



▲ Cold brew coffee 只需一個普通的玻璃瓶就可做到。

做到。

至於 ice drip coffee，是用一個特定的三層冰滴壺，上層是一個可以調校流速度的容器，中間是放咖啡粉和濾紙，底層是一個玻璃容器。

冰水或凍水慢慢一滴一滴的流出來，濕潤中間的咖啡粉，當咖啡粉接觸足夠的水之後，便開始流出咖啡液至底層玻璃容器。這個過程製作需時，以一個普通的家用咖啡冰滴壺，大概要用 6 小時製作出一杯 250ml 的咖啡。

那麼 ice drip coffee 和冷泡咖啡的味道上有什麼分別呢？我自己也曾做了這個實驗，用同一比例的咖啡和水（1g 咖啡用 10g 水的比例），結果是 ice drip coffee 的味道更複雜，而咖啡液的濃度也相對高。用一個科學的角度去解釋，因滴漏法是一滴一滴水慢慢流入咖啡



▲ ice drip coffee 冰滴咖啡可以在室溫中進行。

粉中，飽和後的咖啡粉再滲出咖啡液，這方法能充分滲透每一粒咖啡粉，所以滴出來的咖啡液味道上更豐富。

無論是冷泡或冰滴，你會發覺咖啡的酸味和苦味比起用熱水沖煮的咖啡少很多，而層次和味道更複雜。不過冷萃咖啡因沒有用熱水的關係，香氣不會像熱咖啡般迅速提升到空氣中。但冷萃咖啡卻多了一種來自發酵的過程的酒香。空氣中有很多微生物，在漫長低溫的製作



中，咖啡中的糖分被益菌消化而進行了發酵的過程，就像釀葡萄酒。所以如果喜歡酒味更重的朋友，可以把萃取出來的咖啡，放入雪櫃保存多幾天，甚至幾個月，咖啡只會變得越來越似酒了！

冰滴咖啡可用全冰粒在室溫中進行，也可以用全冷水放在雪櫃中進行。而發酵的速度也根據溫度有所提升或減慢，所以味道也有不同的變化。但記住這杯咖啡酒還是含咖啡因的。我不嗜酒，但喜歡這個咖啡酒的感覺，晚餐後來一小杯，絕對是一種享受。

PROFILE:

Lily 在香港長大，曾在美國修畢計算機工程碩士學位和在當地工作，現在生活在香港，閒時喜歡鑽研煮食和咖啡，在 My Bowl is Full 「廚施煮意」facebook 和網頁 mybowlisfull.com 分享。因家人的關係，Lily 對香料、植物和精油特別感興趣。幾年前考獲歐洲精品咖啡協會的咖啡文憑，平日除了烘豆外，會安排一些興趣班，分享咖啡的味道和知識。曾探訪巴厘島的咖啡農民，了解他們的咖啡種植和生活。Lily 相信，要真正了解和欣賞一杯好咖啡，需要從它們的生長開始。

