

超即萃® 智能设备 优选萃取参数

咖啡粉/可可/茶叶

超即萃® 智能设备烘焙咖啡粉优选萃取参数

- 1.萃取时间最佳建议：35±5 分钟。萃取 25 分钟口感偏薄，30 分钟会香气突出，35 分钟最平衡，40 分钟能接受（尤其是烘焙度高的咖啡粉），超过 40 分钟杂味或者苦涩味加重。
- 2.萃取细度：为了保证最终出品率 TDS1.3-1.5 之间，推荐细度ek1-ek5，考虑萃取状态，建议 ek3-ek5（即粉细度 40 目通过率在25%-40%之间合适），结合金杯萃取，最佳细度推荐 ek3。
- 3.粉水比：以粉碗满载为前提（从效率角度考虑），建议 300 克咖啡粉加水 4000±200mL，既满足 TDS 要求，又符合金杯萃取。
- 4.烘焙度：同款豆子不同烘焙度，相同粉水比浓度偏差不大，萃取稳定。相对的，烘焙程度深的萃取率会高一点，符合理论。
- 5.水质：烘焙程度浅的咖啡粉，建议使用纯度更高的纯净水

超即萃® 智能设备可可优选萃取参数

- 1.萃取时间最佳建议：35 分钟
- 2.萃取介质：水或者椰子水
- 3.萃取细度：建议 40 目-10 目
- 4.可可碎和萃取介质比例：建议 400 克可可碎加入 4000 克萃取介质萃取，保证汤色的颜色和口感均适宜。

超即萃® 智能设备茶叶优选萃取参数

红茶 萃取 参数	条索或半碎	茶叶量 150g，注水量 4.4kg，茶水比1:29.3，萃取时长35min±5min；
	碎茶	茶叶量 120g，注水量 4.8kg，茶水比1:40，萃取时长 25min±5min；
青茶 萃取 参数	半碎	茶叶量 150g，注水量 4.4kg，茶水比1:29.3，萃取时长 35min±5min；
	整颗粒、整条索	常温条件下难以泡开，萃率较低，需根据实际表现来判断
绿茶 萃取 参数	条索或半碎	茶叶量 100g，注水量 5kg，茶水比1:50，萃取时长 30min±5min；
	碎茶	茶叶量 80g，注水量 4.8kg，茶水比1:60，萃取时长 20min±5min；

