

有關咖啡的酸

酸或不酸

決定在豆子的品種和烘焙度，烘焙時間愈長，焦糖化愈高，酸性物質喪失愈多，就愈不容易有酸味相反的,烘焙時間愈短，焦糖化愈低，就容易保有一定的酸度。

此外

泡咖啡的溫度也有影響，較低溫的水會比較高水溫更容易萃取出酸的咖啡，怕酸的人建議趁熱飲用完畢否則咖啡的酸味會隨著溫度降低而出現。

咖啡酸不酸並不能作為評斷品質或新鮮的標準，這完全是口味上的喜好問題。

不喜歡保有酸度的咖啡就選購烘焙度高的咖啡豆或亞洲產區的咖啡豆

喜愛明亮酸度的朋友就可選擇烘焙度淺的豆子或非洲產區的咖啡豆

烘焙度與酸味的關係

雖然很多人都喝不慣酸溜溜的咖啡，但許多老饕級的咖啡品味家卻喜歡淺焙咖啡活潑、明朗、富味覺變化的多種層次感。

他們不喜愛單調又缺乏果酸味的深焙咖啡。

其實“新鮮烘焙”的中或淺焙咖啡會呈現一種活潑酸度，剛入口時會感受到強烈的水果酸

不過

沒一會兒酸味就消失了，轉化成花香、檸檬、柑橘等的風味，最後呈現如巧克力或焦糖般的回甘甜香。

烘焙度的深淺也同樣參與著咖啡的『苦』與『酸』，烘焙越深酸性就越低，苦味也隨之上升

可惜的是隨著烘焙度的加深，咖啡豆原本的特性也會因碳化加重而逐漸喪失

喜歡酸度且富有變化性的咖啡，建議選購中或淺焙的非洲豆和中美洲豆，EX: 肯亞、衣索匹亞、葉門摩卡、瓜地馬拉、哥斯大黎加等。

偏好不酸、濃香、甘甜咖啡的人，可以挑選亞洲深焙豆，比方說曼特寧、爪哇和巴西，都是不錯的選擇。

