

充氮的咖啡和啤酒：美食饮料的革命性转变。



咖啡和啤酒爱好者可以享用另一种美味饮品：硝基咖啡和硝基啤酒。Nitro Coffee 和 Nitro Beer 注入了微小的氮气气泡，使冰咖啡具有泡沫质地，类似于典型啤酒顶部的泡沫衣领/头部。氮气气泡改善了啤酒衣领的风味、质地和泡沫。希特提供的氮气发生器也可以让您的啤酒和咖啡业务起泡。我们的新型 Nitro-Blast 可为多达 5 条分接管线提供足够的氮气，可安装在墙上以节省空间。

冰咖啡与冷酿咖啡的区别

与冰咖啡不同，Cold-Brew 咖啡是通过将咖啡渣浸泡在冷水中制成的。一旦将氮气注入这种咖啡中，Cold-Brew 咖啡就会具有丝滑的质地和泡沫的头部。

制作硝基冷酿咖啡：过程

Nitro Cold-Brew 从您的典型咖啡店中的普通冷酿咖啡开始，无论是小镇企业还是国际巨头。柜台下面放着一个装满冷酿咖啡的小桶。两根线连接到小桶：一根直接连接到原来的冷酿龙头；当从 Nitro 水龙头倒出时，另一条管线中注入了来自 Nitro-Blast 发生器的氮气气泡。

硝基冷酿咖啡——咖啡爱好者可以期待什么

Cold-Brew 以深棕色咖啡的形式从喷口流出。当注入氮气的咖啡从喷口倾泻而下，倾泻到杯子中时，它将较深的咖啡与较淡的咖啡分开，然后用厚厚的泡沫杯盖将其盖住。这款 Nitro Cold-Brew 咖啡在视觉和质感上都类似于吉尼斯啤酒，带有层叠的反向气泡瀑布。它还创造了一种天然的甜味，减少了添加牛奶和糖的需要。

硝基啤酒：二氧化碳的替代品。

多年来，啤酒上的泡沫圈是由二氧化碳制成的，但一些酿酒商已经开始生产所谓的硝基啤酒。Nitro Beer 与传统啤酒的不同之处在于它注入了氮气。随着啤酒和氮气的相互作用，啤酒变得更奶油、更顺滑且风味更均匀。此外，这种啤酒具有更泡沫的衣领和更少的苦味。使用 Nitro-Blast 制氮机的另一个好处是安全，因为这是啤酒厂或咖啡店液体杜瓦瓶的更安全替代品。

酿造硝基啤酒：过程

在大多数情况下，氮气不溶于液体：这就是使饮料具有泡沫、厚实口感的原因。而专门为提升啤酒质感而设计的龙头设备则更添了这种效果。它被称为限流板，它在啤酒进入玻璃杯之前直接将啤酒推过小孔。这个过程会产生上升的效果，这种效果通常会在碳酸饮料倒入玻璃杯时出现。

