

## Cuppingskema

Dato: 5-10-2011 Kaffe: Bassalt Blue

Farmer: ??

Producent: Harrods

Dato for ristning: 12-09-2011

Duft & Kvalitet	Stikord						
Kvalitet og ristning af bønnerne: Hvordan ser bønningen ud? Er den ens ristet?		1	2	3	4	5	6
Kaffeduft før kværnet Hvad dufter bønningen af							
Kaffeduft efter kværnet Hvad dufter bønningen af							
<b>Breaket</b>							
Kaffeduft i breaket	Chokolade + Nødder						
<b>Cupping</b>							
Grundsmag; Syrlig, Sødme, Bitterhed (lav vs. høj)	Ikke meget syrlighed, lille bitterhed, god sødme						
Aromatisk særpræg, aroma generelt: Blomster, Blød, Citrus, Chokolade, Drue, Frugtig, Græs, Karamel, Kraftigsuppe Krydret, Malt, Nødde, Oste, Røget, Salt, Solbær, Ribs, Tobak, Vild, Vin, etc.	Blød chokolade smag, letter nødder, med frugt i toppen	1	2	3	4	5	6
Eftersmag; længde, særpræg Bliver den hængende i munden, hvad er den domineret af? Udvikler kaffen sig?	Nødderne bliver hængende sammen bitterheden, dog er den behagelig	1	2	3	4	5	6
Balance; velafbalanceret Er der balance i mellem de forskellige smags nuancer?	God balance imellem chokolade og nødder	1	2	3	4	5	6
Krop; afrundet (lidt vs. meget) Hvordan føles kaffen i munden Tynd, Rund, kraftig, Tør, Flad,	Rund, mild og behagelig	1	2	3	4	5	6
<b>Totalscore:</b>	3½ ud af 5 bønner						

Lave tal = dårlig score. Nr. 6 i score, er kun til når den sprænger skalaen