

Cuppingskema

Dato: 20/11 **Kaffe:** Blend No. 1

Farmer: Blend

Producent:
Davids coffee

Dato for ristning:
Risteri: Davids Coffee

Pris for 250 g.: 51 kr.

Duft & Kvalitet	Stikord						
Kvalitet og ristning af bønnerne: Hvordan ser bønnerne ud? Er den ens ristet?	Flot ristning utrolig ens	1	2	3	4	5	6
Kaffeduft før kværnet Hvad dufter bønnerne af	Vides ikke, da den kom kværnet.						
Kaffeduft efter kværnet Hvad dufter bønnerne af	En god kraftig duft med lette noter af chokolade						
Breaket							
Kaffeduft i breaket	Dejlig friskhed... Små noter af cashewnødder						
Cupping							
Grundsmag; Syrlig, Sødme, Bitterhed (lav vs. høj)	En middel bitterhed og syrlighed, lidt sødme. Det spiller sammen på en måde, jeg personligt ikke er stødt på før, utrolig spændende.						
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.	Chokolade smage er gennemtrængende, let smag af nødder. Ikke så gennemtrængende	1	2	3	4	5	6
Eftersmag; længde, særpræg Bliver den hængende i munden, hvad er den domineret af? Udvikler kaffen sig?	Den bliver hængende længe i munden denne smag af choko med lidt brændthed udvikler det sig til hvis man smager imens kaffen er ny, Hvis den står lidt bliver kaffen behagelig og dejlig chokoagtig, det trækker op. Til sidst når kaffe er forholdsvis kold kommer nødderne til udtryk.	1	2	3	4	5	6
Balance; velfbalanceret Er der balance i mellem de forskellige smags nuancer?	En hårdfin balance jeg synes ikke der er langt fra denne ristningen til, at den bliver ristet lige hårdt nok.	1	2	3	4	5	6
Krop; afrundet (lidt vs. meget) Hvordan føles kaffen i munden Tynd, Rund, kraftig, Tør, Flad,	Kraftig/tør smag som til sidst er afrundet.	1	2	3	4	5	6
Totalscore x ud af 5:	4 ud af 5						

Lave tal = dårlig score.