

## Cuppingskema

**Dato:** 11/1/12      **Kaffe:** Espresso Blend no. 5

**Farmer:** Blend

**Producent:** Davids  
Coffee

**Dato for ristning:** 29/07/12

**Pris for 250 g.:**

**Risteri:** Davids Coffee

<b>Duft &amp; Kvalitet</b>	<b>Stikord</b>						
Kvalitet og ristning af bønnerne: Hvordan ser bønnerne ud? Er den ens ristet?	Pæn jævn flot ristning	1	2	3	4	5	6
Kaffeduft før kværnet Hvad dufter bønnerne af	Duft, af karamel under kaffenoterne.						
Kaffeduft efter kværnet Hvad dufter bønnerne af	Dejlig frisk duft af karamel og lidt citrus.						
<b>Breaket</b>							
Kaffeduft i breaket	Duft af karamel og en lille smule syrlighed...						
<b>Cupping</b>							
Grundsmag; Syrlig, Sødme, Bitterhed (lav vs. høj)	En god balance imellem syrlighed, sødme og Bitterhed.						
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.	Lidt karamel og Chokolade	1	2	3	4	5	6
Eftersmag; længde, særpræg Bliver den hængende i munden, hvad er den domineret af? Udvikler kaffen sig?	En god karamel og lidt syrlighed	1	2	3	4	5	6
Balance; velafbalanceret Er der balance i mellem de forskellige smags nuancer?	Utrolig velafbalanceret	1	2	3	4	5	6
Krop; afrundet (lidt vs. meget) Hvordan føles kaffen i munden Tynd, Rund, kraftig, Tør, Flad,	Rund dejlig	1	2	3	4	5	6
<b>Totalscore x ud af 5:</b>	4½ ud af 5						

Lave tal = dårlig score.