

## Cuppingskema

**Dato:** 18-01-12    **Kaffe:** Blend no. 5

**Farmer:** Blend

**Producent:** Davids  
Coffee

**Dato for ristning:** 08-08-  
2012

**Pris for 250 g.:** 67 kr. pr. 250 kg.

**Risteri:** Davids Coffee

<b>Duft &amp; Kvalitet</b>	<b>Stikord</b>						
Kvalitet og ristning af bønnerne: Hvordan ser bønnerne ud? Er den ens ristet?	90 % af bønnerne ser 100 % ens ud, der nogle få der ikke har ramt ristningen 100 %	1	2	3	4	5	6
Kaffeduft før kværnet Hvad dufter bønnerne af	Dyb mørk ristning med frugtnoter, dog meget begrænset.						
Kaffeduft efter kværnet Hvad dufter bønnerne af	Nu er duften ikke helt så dyb og mørk. Dog stadigvæk lette noter af frugt.						
<b>Breaket</b>							
Kaffeduft i breaket	Få noter af frugt, tro det er solbær.						
<b>Cupping</b>							
Grundsmag; Syrlig, Sødme, Bitterhed (lav vs. høj)	En god blanding af sødme, bitterhed og syrlighed						
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.	Frugt og lidt ristede nødder	1	2	3	4	5	6
Eftersmag; længde, særpræg Bliver den hængende i munden, hvad er den domineret af? Udvikler kaffen sig?	Let frugtig, solbær dog dæmpes den af kaffen og lidt lette nødder i smagen. Efter lidt tid bliver der frugtig, og ristningen forsvinder stille og roligt.	1	2	3	4	5	6
Balance; velafbalanceret Er der balance i mellem de forskellige smags nuancer?	Ja, der er god balance i mellem ristningen, frugten og de få nødder. Balancen kommer efter lidt tid.	1	2	3	4	5	6
Krop; afrundet (lidt vs. meget) Hvordan føles kaffen i munden Tynd, Rund, kraftig, Tør, Flad,	En rund og mild kaffe.	1	2	3	4	5	6
<b>Totalscore x ud af 5:</b>	<b>4 ud af 5</b>						

Lave tal = dårlig score.