

## Cuppingskema

**Dato:** 07-08-2013 **Kaffe:** Blend No. 9

**Farmer:** Blend

**Land:** Blend

**Dato for ristning:**

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

**Risteri:** Davids Coffee

<b>Duft &amp; Kvalitet</b>	<b>Stikord</b>						
Kvalitet og ristning af bønnerne: Hvordan ser bønningen ud? Er den ens ristet?	Flotte glinsende bønner	1	2	3	4	5	6
Kaffeduft før kværnet Hvad dufter bønningen af	Let chokolade frisk						
Kaffeduft efter kværnet Hvad dufter bønningen af	Duft af ristet chokolade						
<b>Breaket</b>							
Kaffeduft i breaket	Chokolade med et twist af marcipan						
<b>Cupping</b>							
Grundsmag; Syrlig, Sødme, Bitterhed (lav vs. høj)	Næsten ingen bitterhed og god sødme og syrlighed						
Aromatisk særpræg, aroma generelt: Blomster, Blød, Citrus, Chokolade, Druer, Frugtig, Græs, Karamel, Kraftigsuppe Krydret, Malt, Nødde, Oste, Røget, Salt, Solbær, Ribs, Tobak, Vild, Vin, etc.	God fyldig chokolade, sødmen kommer fra noget bær halløj:) Desto køligere kaffen bliver, desto mere smag af chokolade.	1	2	3	4	5	6
Eftersmag; længde, særpræg Bliver den hængende i munden, hvad er den domineret af? Udvikler kaffen sig?	Chokolade smagen hænger længe	1	2	3	4	5	6
Balance; velafbalanceret Er der balance i mellem de forskellige smags nuancer?	Kaffen er i god balance	1	2	3	4	5	6
Krop; afrundet (lidt vs. meget) Hvordan føles kaffen i munden Tynd, Rund, kraftig, Tør, Flad, flydig	Kraftig i smagen dog rund og lækker	1	2	3	4	5	6
<b>Totalscore x ud af 5:</b>	4 ud af 5						

Lave tal = dårlig score.