

Cuppingskema

Dato: 29-09-2012 **Kaffe:** Brazil

Farmer: Fazenda Da Logoa

Land: Brasilien

Dato for ristning: ??

Pris for 250 g.:

Risteri: Amokka

Duft & Kvalitet	Stikord						
Kvalitet og ristning af bønnerne: Hvordan ser bønningen ud? Er den ens ristet?	Flotte ens bønner	1	2	3	4	5	6
Kaffeduft før kværnet Hvad dufter bønningen af	Mild og dejlig duft af Chokolade						
Kaffeduft efter kværnet Hvad dufter bønningen af	Lidt kraftigere duft af Chokolade						
Breaket							
Kaffeduft i breaket	Lille syrlighed, lidt friskhed, næsten igen chokolade						
Cupping							
Grundsmag; Syrlig, Sødme, Bitterhed (lav vs. høj)	Lille syrlighed, mild næste ingen bitterhed, mellem 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.	Letter noter af chokolade blandet med nødder	1	2	3	4	5	6
Eftersmag; længde, særpræg Bliver den hængende i munden, hvad er den domineret af? Udvikler kaffen sig?	Mild eftersmag af chokolade	1	2	3	4	5	6
Balance; velafbalanceret Er der balance i mellem de forskellige smags nuancer?	God balance imellem noterne af chokolade og nødder	1	2	3	4	5	6
Krop; afrundet (lidt vs. meget) Hvordan føles kaffen i munden Tynd, Rund, kraftig, Tør, Flad, flydig	Den er mild i finishen, dog lidt kedelig	1	2	3	4	5	6
Totalscore x ud af 5:	3 ud af 5 mangler noget pondus.						

Lave tal = dårlig score.