

Cuppingskema

Dato: 09-05-2012 **Kaffe:** Colombia Bucaramanga

Farmer: ??

Land: Colombia

Dato for ristning: ??

Pris for 250 g.:

Risteri: Øristeriet

Duft & Kvalitet	Stikord						
Kvalitet og ristning af bønnerne: Hvordan ser bønnerne ud? Er den ens ristet?	Flot ens ristning	1	2	3	4	5	6
Kaffeduft før kværnet Hvad dufter bønnerne af	Mørk kaffe duft						
Kaffeduft efter kværnet Hvad dufter bønnerne af	Dyb mørk duft af solbær						
Breaket							
Kaffeduft i breaket	En mild duft af solbær						
Cupping							
Grundsmag; Syrlig, Sødme, Bitterhed (lav vs. høj)	God syrlighed, og mellem bitterhed dejlig 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.	Mørke solbær, det er som om solbærene er blandet med et andet bær	1	2	3	4	5	6
Eftersmag; længde, særpræg Bliver den hængende i munden, hvad er den domineret af? Udvikler kaffen sig?	Solbærene hænger længe i munden. Når kaffen er kold bliver kaffe super domineret af solbær.	1	2	3	4	5	6
Balance; velafbalanceret Er der balance i mellem de forskellige smags nuancer?	Dejlig balance	1	2	3	4	5	6
Krop; afrundet (lidt vs. meget) Hvordan føles kaffen i munden Tynd, Rund, kraftig, Tør, Flad,	Kraftig kaffe, med runde noter.	1	2	3	4	5	6
Totalscore x ud af 5:	4½ ud af 5, fordi solbærene er så udbredte i denne kop.						

Lave tal = dårlig score.