

Cuppingskema

Dato: 20-01-2013 **Kaffe:** Cuba

Farmer: ??

Land: Cuba

Dato for ristning: ??

Pris for 250 g.: ??

Risteri: Cavithe.dk

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	Duft af nødder						
Kaffeduft efter kværnet Hvad dufter bønningen af	Lidt duft af nødder						
Breaket							
Kaffeduft i breaket	Bløde noter af citrus og blomster lidt nødder						
Cupping							
Grundsmag; Syrlig, Sødme, Bitterhed (lav vs. høj)	Lækker 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.	God smag af frugt, få bær	1	2	3	4	5	6
Eftersmag; længde, særpræg Bliver den hængende i munden, hvad er den domineret af? Udvikler kaffen sig?	Smagen af frugt hænger et godt stykke tid i munden, og bærerne kommer senere frem i koppen.	1	2	3	4	5	6
Balance; velafbalanceret Er der balance i mellem de forskellige smags nuancer?	Dejlig balance i mellem de forskellige nuancer	1	2	3	4	5	6
Krop; afrundet (lidt vs. meget) Hvordan føles kaffen i munden Tynd, Rund, kraftig, Tør, Flad, flydig	Rund og fyldig kaffebønne	1	2	3	4	5	6
Totalscore x ud af 5:	4 ud af 5 bønner.						

Lave tal = dårlig score.