

## Cuppingskema

**Dato:** 21-02-12    **Kaffe:** Espresso No. 8

**Farmer:** Blend

**Producent:** Davids  
Coffee

**Dato for ristning:** 10.02.12

**Pris for 250 g.:** 60 kr.

**Risteri:** Davids Coffee

<b>Duft &amp; Kvalitet</b>	<b>Stikord</b>						
Kvalitet og ristning af bønnerne: Hvordan ser bønnerne ud? Er den ens ristet?	Bønnerne er utrolig ens ristet.	1	2	3	4	5	6
Kaffeduft før kværnet Hvad dufter bønnerne af							
Kaffeduft efter kværnet Hvad dufter bønnerne af	Kraftig kaffe smag						
<b>Breaket</b>							
Kaffeduft i breaket	En meget stærk nøde duft.						
<b>Cupping</b>							
Grundsmag; Syrlig, Sødme, Bitterhed (lav vs. høj)	Høj syrlighed, mellem bitterhed, og meget lidt 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.	Der er god smag af nødder og chokolade...	1	2	3	4	5	6
Eftersmag; længde, særpræg Bliver den hængende i munden, hvad er den domineret af? Udvikler kaffen sig?	Den er præget af chokolade med nogle nødder	1	2	3	4	5	6
Balance; velfbalanceret Er der balance i mellem de forskellige smags nuancer?	Jeg synes at nødderne og chokoladen går rigtig godt i spænd.	1	2	3	4	5	6
Krop; afrundet (lidt vs. meget) Hvordan føles kaffen i munden Tynd, Rund, kraftig, Tør, Flad,	Kaffe er kraftig, men den er rund, ikke nogen smagsnuancer der stikker på tungen.	1	2	3	4	5	6
<b>Totalscore x ud af 5:</b>	4 ud af 5						

Lave tal = dårlig score.