

## Cuppingskema

**Dato:** 01-09-2013 **Kaffe:** Espresso TCC

**Farmer:** Blend

**Land:** Blend

**Dato for ristning:**

**Pris for 250 g.:**

**Risteri:** TCC

<b>Duft &amp; Kvalitet</b>	<b>Stikord</b>						
Kvalitet og ristning af bønnerne: Hvordan ser bønnen ud? Er den ens ristet?	Flotte bønner	1	2	3	4	5	6
Kaffeduft før kværnet Hvad dufter bønnen af	Dyb duft af nødder						
Kaffeduft efter kværnet Hvad dufter bønnen af	Duft af lidt solbær						
<b>Breaket</b>							
Kaffeduft i breaket	Let solbær, ikke så meget ristning						
<b>Cupping</b>							
Grundsmag; Syrlig, Sødme, Bitterhed (lav vs. høj)	God sødme og syrlighed ikke det store bitterhed						
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.	Frugtig, lidt citrus, lidt vin noter	1	2	3	4	5	6
Eftersmag; længde, særpræg Bliver den hængende i munden, hvad er den domineret af? Udvikler kaffen sig?	Sødmen hænger med lidt syrlighed	1	2	3	4	5	6
Balance; velafbalanceret Er der balance i mellem de forskellige smags nuancer?	Rigtig god balance	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	1	2	3	4	5	6
<b>Totalscore x ud af 5:</b>	3,5 ud af 5 bønner						

Lave tal = dårlig score.