

Cuppingskema

Dato: 24-04-2013 **Kaffe:** Green Savanha

Farmer: Matzanga Augustine

Land: Uganda

Dato for ristning:

Pris for 250 g.:

Risteri: FMKAFFE

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 den mørke ristning						
Kaffeduft efter kværnet Hvad dufter bønningen af							
Breaket							
Kaffeduft i breaket	Mørk i breaket og lidt duft af bær						
Cupping							
Grundsmag; Syrlig, Sødme, Bitterhed (lav vs. høj)	Høj syrlighed og bitterhed ikke meget 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.	Smager meget af ristningen, som overdøver de aromatiske særpræg.	1	2	3	4	5	6
Eftersmag; længde, særpræg Bliver den hængende i munden, hvad er den domineret af? Udvikler kaffen sig?	Ristningen hænge længe og over døver det hele	1	2	3	4	5	6
Balance; velafbalanceret Er der balance i mellem de forskellige smags nuancer?	Ristningen øddelægger smagen	1	2	3	4	5	6
Krop; afrundet (lidt vs. meget) Hvordan føles kaffen i munden Tynd, Rund, kraftig, Tør, Flad, flydig	Den er kraftig dog er ristningen for udbredt	1	2	3	4	5	6
Totalscore x ud af 5:	2 ud af 5						

Lave tal = dårlig score.