

Cuppingskema

Dato: 04-03-12 **Kaffe:** Maragogype

Farmer: Finca San Ramon

Producent: Davids
Coffee

Dato for ristning: ??

Pris for 250 g.:

Risteri: Davids Coffee

Duft & Kvalitet	Stikord						
Kvalitet og ristning af bønnerne: Hvordan ser bønnerne ud? Er den ens ristet?		1	2	3	4	5	6
Kaffeduft før kværnet Hvad dufter bønnerne af	En dejlig sødme i duften, lette marcipan noter... Den typiske kaffe duft som man kender, er godt skjult under sødmen						
Kaffeduft efter kværnet Hvad dufter bønnerne af	Sødmen er nu slået lidt i stykker.						
Breaket							
Kaffeduft i breaket	En sød hasselnød						
Cupping							
Grundsmag; Syrlig, Sødme, Bitterhed (lav vs. høj)	God 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.		1	2	3	4	5	6
Eftersmag; længde, særpræg Bliver den hængende i munden, hvad er den domineret af? Udvikler kaffen sig?		1	2	3	4	5	6
Balance; velafbalanceret Er der balance i mellem de forskellige smags nuancer?		1	2	3	4	5	6
Krop; afrundet (lidt vs. meget) Hvordan føles kaffen i munden Tynd, Rund, kraftig, Tør, Flad,		1	2	3	4	5	6
Totalscore x ud af 5:	5 ud af 5, klart den bedste kaffe jeg har smagt fra Davids Coffee.						

Lave tal = dårlig score.