

Cuppingskema

Dato: 28-07-2013

Kaffe:

Farmer:

Land:

Dato for ristning:

Pris for 250 g.:

Risteri:

Duft & Kvalitet	Stikord						
Kvalitet og ristning af bønnerne: Hvordan ser bønnen ud? Er den ens ristet?	Flotte små bønner	1	2	3	4	5	6
Kaffeduft før kværnet Hvad dufter bønnen af	Duft af solbær						
Kaffeduft efter kværnet Hvad dufter bønnen af	Mild duft af solbær						
Breaket							
Kaffeduft i breaket	Mange friske solbær noter						
Cupping							
Grundsmag; Syrlig, Sødme, Bitterhed (lav vs. høj)	Høj syrlighed, god bitterhed og lidt sødme der kommer til sidst						
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.	Bær agtigt solbær, snert af citrus	1	2	3	4	5	6
Eftersmag; længde, særpræg Bliver den hængende i munden, hvad er den domineret af? Udvikler kaffen sig?	Hænger længe i munden, uden at ristningen kommer frem. Solbær kommer når den er kold. Dog lidt ristning i eftersmagen	1	2	3	4	5	6
Balance; velafbalanceret Er der balance i mellem de forskellige smags nuancer?	Super balance i mellem nuancerne	1	2	3	4	5	6
Krop; afrundet (lidt vs. meget) Hvordan føles kaffen i munden Tynd, Rund, kraftig, Tør, Flad, flydig	Rund og mild men samtidig kraftig	1	2	3	4	5	6
Totalscore x ud af 5:	5½ Bønne						

Lave tal = dårlig score.