

## Cuppingskema

**Dato:** 11-03-2013    **Kaffe:** Sertão Estate

**Farmer:** Sertão i Carmo do Minas

**Land:** Brasilien

**Dato for ristning:**

**Pris for 250 g.:**

**Risteri:** Coffee Estate

| <b>Duft &amp; Kvalitet</b>  | <b>Stikord</b>   |   |   |   |   |   |   |
|---|--|---|---|---|---|---|---|
| Kvalitet og ristning af bønnerne:<br>Hvordan ser bønningen ud? Er den ens ristet?   | Flotte bønner  | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| Kaffeduft før kværnet<br>Hvad dufter bønningen af   | Lidt chokolade   |   |   |   |   |   |   |
| Kaffeduft efter kværnet<br>Hvad dufter bønningen af   | Blød nougat  |   |   |   |   |   |   |
| <b>Breaket</b>  |  |   |   |   |   |   |   |
| Kaffeduft i breaket   | Lette nuancer af chokolade   |   |   |   |   |   |   |
| <b>Cupping</b>  |  |   |   |   |   |   |   |
| Grundsmag; Syrlig, Sødme, Bitterhed (lav vs. høj)   | Lille bitterhed og syrlighed, god sødme                                    |   |   |   |   |   |   |
| Aromatisk særpræg, aroma generelt:<br>Blomster, Blød, Citrus, Chokolade, Drue, Frugtig, Græs, Karamel,<br>Kraftigsuppe Krydret, Malt, Nødde, Oste, Røget, Salt, Solbær, Ribs,<br>Tobak, Vild, Vin, etc. | Chokolade, lidt citrusagtige noter. Dog skinner<br>ristningen lidt igennem | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| Eftersmag; længde, særpræg<br>Bliver den hængende i munden, hvad er den domineret af?<br>Udvikler kaffen sig?   | Eftersmagen er præget lidt af ristningen. Samt lidt<br>brændt chokolade    | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| Balance; velafbalanceret<br>Er der balance i mellem de forskellige smags nuancer?   | Der er rimelige balance  | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| Krop; afrundet (lidt vs. meget)<br>Hvordan føles kaffen i munden<br>Tynd, Rund, kraftig, Tør, Flad, flydig  | Chokolade, lidt citrusagtige noter. Dog skinner<br>ristningen lidt igennem | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| <b>Totalscore x ud af 5:</b>  | 3  |   |   |   |   |   |   |

Lave tal = dårlig score.