

## Cuppingskema

**Dato:** 16-12-2012 **Kaffe:** Six Beans

**Farmer:** ??

**Land:** Blend

**Dato for ristning:** 15.11.12

**Pris for 250 g.:**

**Risteri:**

<b>Duft &amp; Kvalitet</b>	<b>Stikord</b>						
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							
Kaffeduft efter kværnet Hvad dufter bønnerne af	Fyldig duft af chokolade						
<b>Breaket</b>							
Kaffeduft i breaket	Duft af noget citrus og chokolade						
<b>Cupping</b>							
Grundsmag; Syrlig, Sødme, Bitterhed (lav vs. høj)	Syrligheden er god, rimelig sødme og næsten ingen 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.		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, flydig		1	2	3	4	5	6
<b>Totalscore x ud af 5:</b>	2½ ud af 5 fordi ristningen tager dominansen.						

Lave tal = dårlig score.