

Cuppingskema

Dato: 19-11-2012 **Kaffe:**

Farmer: Machare Estate

Land: Tanzania

Dato for ristning:

Pris for 250 g.: 47,5 kr.

Risteri: Øristeriet

Duft & Kvalitet	Stikord						
Kvalitet og ristning af bønnerne: Hvordan ser bønningen ud? Er den ens ristet?	Pæne bønner	1	2	3	4	5	6
Kaffeduft før kværnet Hvad dufter bønningen af	Duft af ristningen						
Kaffeduft efter kværnet Hvad dufter bønningen af	Dejlig frisk						
Breaket							
Kaffeduft i breaket	Friskhed og lyse noter af chokolade						
Cupping							
Grundsmag; Syrlig, Sødme, Bitterhed (lav vs. høj)	Fin syrlighed, god sødme og lille 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.	Chokolade og noget friskhed	1	2	3	4	5	6
Eftersmag; længde, særpræg Bliver den hængende i munden, hvad er den domineret af? Udvikler kaffen sig?	Hænger længe, men bliver blødere og blødere	1	2	3	4	5	6
Balance; velafbalanceret Er der balance i mellem de forskellige smags nuancer?	Dejlig velafbalanceret	1	2	3	4	5	6
Krop; afrundet (lidt vs. meget) Hvordan føles kaffen i munden Tynd, Rund, kraftig, Tør, Flad, flydig	Den er rund, blød og mild	1	2	3	4	5	6
Totalscore x ud af 5:	4 ud af 5						

Lave tal = dårlig score.