

Cuppingskema

Dato: 17-08-2013 **Kaffe:** Yard Dog

Farmer: Blend

Land: Etiopien

Dato for ristning:

Pris for 250 g.:

Risteri: Johan & Nyström

Duft & Kvalitet	Stikord						
Kvalitet og ristning af bønnerne: Hvordan ser bønnen ud? Er den ens ristet?	Flotte bønner, meget ens ristet	1	2	3	4	5	6
Kaffeduft før kværnet Hvad dufter bønnen af	Dyb og fyldig mørk chokolade duft						
Kaffeduft efter kværnet Hvad dufter bønnen af	Dufter mindre fyldig dog stadig væk af chokolade						
Breaket							
Kaffeduft i breaket	Få florale noter, choko, frisk						
Cupping							
Grundsmag; Syrlig, Sødme, Bitterhed (lav vs. høj)	God sødme, mellem syrlighed 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.	Blød, lidt citrus og frugtig når koppen bliver kold er der lidt ristning i. Der er stadigvæk noter tilbage bl.a. Florale	1	2	3	4	5	6
Eftersmag; længde, særpræg Bliver den hængende i munden, hvad er den domineret af? Udvikler kaffen sig?	Den bløde smag hænger længe, til sidst kommer der noget frugthed	1	2	3	4	5	6
Balance; velafbalanceret Er der balance i mellem de forskellige smags nuancer?	Der er god balance i koppen	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 og kraftig uden at ristningen er træls	1	2	3	4	5	6
Totalscore x ud af 5:	4½ ud af 5						

Lave tal = dårlig score.