

Cuppingskema

Dato: 19-10-2012 **Kaffe:** Pink Mountain

Farmer: FM

Land: Uganda

Dato for ristning:

Pris for 250 g.:

Risteri: FM

Duft & Kvalitet	Stikord						
Kvalitet og ristning af bønnerne: Hvordan ser bønnerne ud? Er den ens ristet?	Flotte ens bønner, lidt små	1	2	3	4	5	6
Kaffeduft før kværnet Hvad dufter bønnerne af	En stærk duft af cashew nødder						
Kaffeduft efter kværnet Hvad dufter bønnerne af	En lille duft af nødder den er lidt syrlig						
Breaket							
Kaffeduft i breaket	Duft af nødder dog den meget mindre end duften før bønnerne blev kværnet. Der er en mild duft af chokolade i breaket.						
Cupping							
Grundsmag; Syrlig, Sødme, Bitterhed (lav vs. høj)	Næsten ingen bitterhed, god sødme i koppen krydret med en let syrlighed						
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.	En ristet kakaobønne, med nødder.	1	2	3	4	5	6
Eftersmag; længde, særpræg Bliver den hængende i munden, hvad er den domineret af? Udvikler kaffen sig?	Smagen af kakaobønnerne bliver hængende længe, efter få sekunder kommer der en god sødme	1	2	3	4	5	6
Balance; velfbalanceret Er der balance i mellem de forskellige smags nuancer?	God balance i mellem kakaobønnerne og chokoladen	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 mild, behagelig	1	2	3	4	5	6
Totalscore x ud af 5:	4 ud af 5 fordi den er rund og mild med pondus fra kakaobønnerne.						

Lave tal = dårlig score.