

EURO CAFE - KARTA KAWY

KRAJ: Burundi
REGION: Muyinga
PLANTACJA: Ngogomo CWS

WYS. UPRAW: 1500 - 1800 mnpm
ODMIANA: Red Bourbon
RODZAJ OBRÓBK: Honey

JAKOŚĆ: Speciality
OCENA SCAA: 86
DATA PALENIA: 1.05.2020



PROFIL: Gładka, intensywna, słodko-kwaskowa, czerwone słodkie owoce, cytrusy, landrynki

BURUNDI

Red Bourbon
NGOGOMO

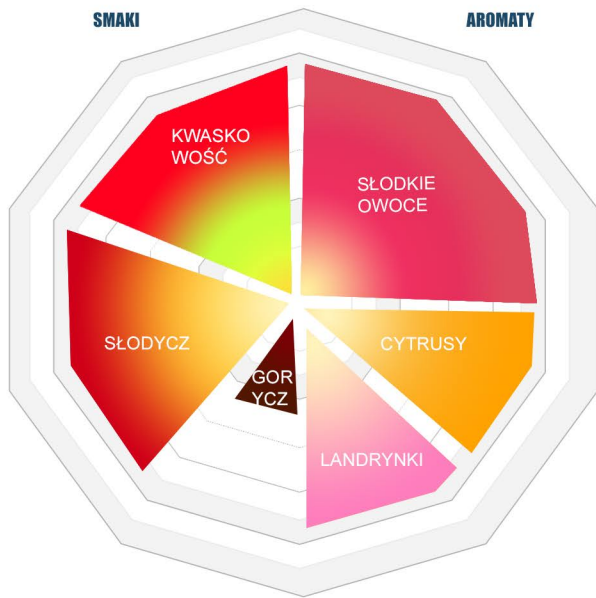
EURO CAFE



LIGHT ROAST
HONEY
SCA 86

SMAKI

AROMATY



PRZYKŁADOWY PRZEPIS

Metoda zaparzania: Aeropress

ILOŚĆ KAWY	USTAWIENIE MŁYNKA	TEMPERATURA WODY	CZAS CAŁKOWITY
14 g	2,1 (sól)	96 °C	2:15 min.

METODA	1 KROK	2 KROK	3 KROK	4 KROK	5 KROK
odwrócona	nałać 100 g wody	00:00 wsypać kawę i zamieszać	00:10 dolać 100 g wody i zamieszać	założyć pokrywkę z filtrem	1:45 zamieszać i spokojnie przycisnąć

CIELIŚCIÓŚĆ	GORYCZ	SŁODYCZ	KWASKOWOŚĆ
średnia	mała	średnia	średnia

AROMAT/SMAK NAPARU: Słodko-kwaskowa, intensywnie owocowa, lekko czekoladowa

TWOJE PRZEPISY



Metoda zaparzania: _____

ILOŚĆ KAWY	USTAWIENIE MŁYNKA	TEMPERATURA WODY
_____ g	_____	_____ °C

CZAS CAŁKOWITY	UZYSK	RATIO
_____ : _____	_____ g	1: _____

PREINFUZJA	1 ZALANIE	2 ZALANIE
_____ : _____ g	_____ : _____ g	_____ : _____ g

3 ZALANIE	4 ZALANIE	5 ZALANIE
_____ : _____ g	_____ : _____ g	_____ : _____ g

CIELIŚCIÓŚĆ	GORYCZ	SŁODYCZ	KWASKOWOŚĆ
M Ś D A R U Ł E Ż A D A	M Ś D A R U Ł E Ż A D A	M Ś D A R U Ł E Ż A D A	M Ś D A R U Ł E Ż A D A

AROMAT/SMAK NAPARU / NOTATKI

.....
.....
.....

Metoda zaparzania: _____

ILOŚĆ KAWY	USTAWIENIE MŁYNKA	TEMPERATURA WODY
_____ g	_____	_____ °C

CZAS CAŁKOWITY	UZYSK	RATIO
_____ : _____	_____ g	1: _____

PREINFUZJA	1 ZALANIE	2 ZALANIE
_____ : _____ g	_____ : _____ g	_____ : _____ g

3 ZALANIE	4 ZALANIE	5 ZALANIE
_____ : _____ g	_____ : _____ g	_____ : _____ g

CIELIŚCIÓŚĆ	GORYCZ	SŁODYCZ	KWASKOWOŚĆ
M Ś D A R U Ł E Ż A D A	M Ś D A R U Ł E Ż A D A	M Ś D A R U Ł E Ż A D A	M Ś D A R U Ł E Ż A D A

AROMAT/SMAK NAPARU / NOTATKI

.....
.....
.....