
EUROPA

KAFFE & TE



BRYGGEOPSKRIFT

CUPPING

BRYG DEN PERFEKTE KAFFE TIL CUPPING



12 g



200 ml / 95 °C



Groft



04:00 min.



Læs mere

Om bryggemetoden

Cupping er branchens standard bryggemetode, når man skal vurdere kaffekvalitet. Det er en fantastisk god metode til at lære mere om kaffen, uanset om du er forbruger, rister, forhandler eller kaffefarmer.

Cupping er udviklet for at skabe en ensartet bryggemetode, som alle i branchen kan referere til. Med cupping har du god mulighed for at smage på mange forskellige kaffer og sammenligne dem. Du skal bruge mindst 2 cupping-skeer (alternativt 2 spiseskeer), en timer, mindst 1 kop fyldt med rent, kogt vand til at rense din ske i mellem de forskellige kaffer.

Fremgangsmåde

- Udvælg de kaffer, du vil smage på, og stil herefter samme antal kopper i en linje på et bord. Tilføj 12 g formalet kaffe i hver sin kop, og tag dig god tid til at dufte til hver kaffe.
- Start din timer. Hæld nu 200 ml friskkogt vand i hver kop. Vær omhyggelig med at al kaffen vædes. Herfra er det vigtigt ikke at bevæge kopperne, før tiden er gået, da det vil ødelægge ekstraktionen.

04:00 min.

- Bryd overfladen ved at føre din ske igennem overfladen af kaffen 3 gange, undgå at skeen nærmer sig bunden af koppen. Kaffen samler sig nu på bunden. Når du bryder overfladen, afgiver kaffen CO₂. Det er oplagt at have næsen tæt på overfladen og opleve duften.
- Efter du har brudt overfladen, er der stadig lidt skum på overfladen. Brug 2 skeer til at afskumme overfladen. Pas på, du ikke rører rundt, så kaffen hvirvles op fra bunden.
- Tag en skefuld kaffe uden at dyppe dybt, og slubr så kaffen. Gerne kraftigt og med en høj hvislen. Idéen er at spraye kaffe rundt i munden og svælg, så alle smagsløg aktiveres. Tag dig tid til at smage kafferne ved forskellige temperaturer, da kaffens smag ændrer sig ved forskellige temperaturer.

BRUG FOR MERE KAFFE?

europakaffeogte.dk