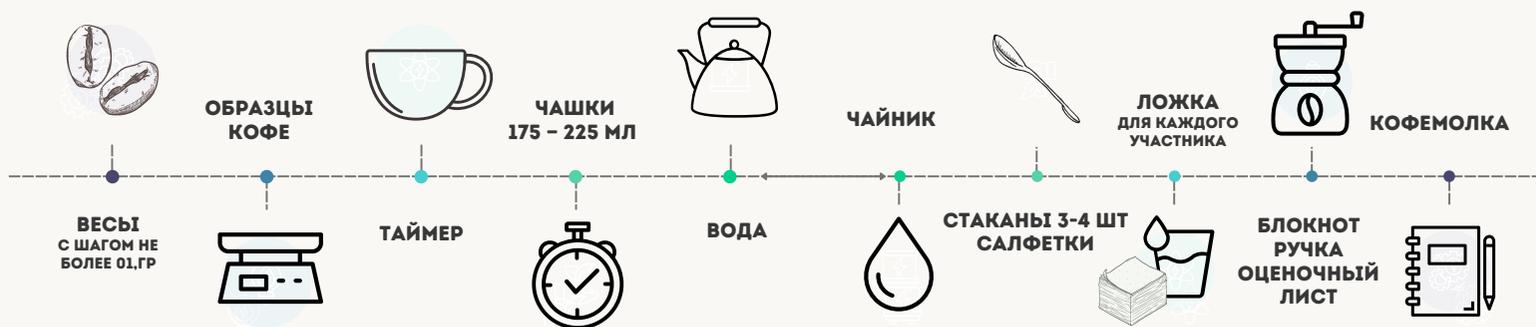


КАППИНГ ДОМА

РЕЦЕПТ

ЧТО ПОТРЕБУЕТСЯ:



ИНСТРУКЦИЯ

ПОДГОТОВКА

ПРОЦЕСС

ДЕГУСТАЦИЯ

1

ШАГ 01

организуите место для каппинга

отмерьте кофе в соотношении 6 гр. кофе на 100 мл воды. Если ваши чашки объемом 200 мл, вам потребуется взвесить 12 гр. кофе;

настройте помол в своей кофемолке, для примера используйте образец из набора. Помол должен получиться немного крупнее, чем для воронки V60. Смалывайте кофе непосредственно перед каппингом!

Согрейте воду до 92-94 С

2

ШАГ 02

Смолите кофе (по 1 образцу в каждую чашку), расставьте чашки на столе. После того, как весь кофе будет смолот -> оцените аромат каждого образца. Запишите свои впечатления в графе «Аромат» оценочного листа

Запустите таймер и начните вливать воду в одну точку чашки под большим углом, чтобы кофе «закрутился». На поверхности должна образоваться кофейная шапка. Оставляем завариваться на 4 минуты.

Ровно в 4 минуты «вскрываем шапку» и в этот момент оцениваем аромат уже заваренного кофе. Погрузите ложку в чашку под углом и с помощью 2-3 движений отодвиньте «шапку» к дальней стенке стакана. Важно — сломать «шапку», а не перемешать кофе. Собираем ложками пену, оставшуюся после вскрытия шапки, в отдельный стакан.

3

ШАГ 03

Даём кофе остыть до 8 минут. На 8-ой минуте начинаем пробовать. Набирайте небольшое количество кофе в ложку ближе к поверхности.

Втягивайте кофе с воздухом, хлюпайте, не стесняйтесь! Такой способ нужен, чтобы распределить кофе по всем рецепторам в ротовой полости.

Дегустируем кофе на трёх температурах: горячая, теплая и холодная. Записывайте все свои ощущения в соответствующие разделы оценочного листа.

Обратите внимание, что на горячей температуре (с 8 по 12 минуту) ярко раскрываются вкус и послевкусие. В теплой чашке (с 12-ой минуты) — кислотность и тело. В холодном кофе (примерно на 18-ой минуте) оценивается баланс.

СОВЕТЫ

- Чашки 1-2 шт для каждого образца, должны быть одной и той же формы, размера и из одинакового материала изготовления: стекло или фарфор)
- Вода – 3 литра (рекомендуем использовать бутилированную воду, например, «Святая Источник»);
- очищайте кофемолку ~ 5 зёрнами перед помолом следующего кофе, чтобы избежать загрязнения образцов кофе