

THE COMPETITION RECIPE COMPETITION RECIPE COMPETITION RECIPE COMPETITION RECIPE COMPETITION

TEILNEHMER NAME: TA314

KAFFEE - Bitte erzähle uns, was Du über Deinen Kaffee weißt, damit wir ihn im Finale vorstellen können <i>Diese Informationen werden erst nach der letzten Bewertung der Jury kommuniziert!</i>		
Ursprung	Aufbereitung	Varietät
Farmer/Finca	Importeur	Röster

DESKRIPTOREN <i>Es bleibt Dir überlassen, welche 3 Attribute Du auswählst und wie Du Sie beschreibst.</i>		
Attribut 1 Heiß: Erdbeere, Kirsche, Zartbitterschokolade	Attribut 2 warm: saftig, Schwarzwälderkirschtorte	Attribut 3 abgekühlt: Hagebuttentee mit Honig

REZEPT					
Equipment	Zubereiter	Kono Dripper	Papier	<input checked="" type="checkbox"/> MS-25 <input type="checkbox"/> MD-25	
Wasser	Third Wave Water <input type="checkbox"/> 1Stück auf 3,8l (nur im Finale wählbar) <input checked="" type="checkbox"/> 1Stück auf 5l (automatisch in der Hauptrunde)			Starttemperatur	
Ratio	Kaffee	14	g	Wasser	200 ml
Mahlgrad	38 Clicks (Comandante); 23 Clicks (TM Chestnut C2); ca. 1150 Microns; 47,5 auf der X54				
<i>Mahlgutprobe, Comandante Klicks, EK-43, Einstellung X54, in µm Bitte gib alles an, was den Juror:Innen dabei hilft Deinen Kaffee optimal zu brühen. Eine Angabe ist Pflicht.</i>					
Extraktion	Brühdauer	4:25 - 4:45	min	TDS	
	<i>Maximal 10 Minuten</i>			Optimales Alter nach der Röstung	20 Tage
Wichtige Anmerkungen Cupping Bowl oder 150ml fassendes Glas bereitstellen, Löffel ebenso griffbereit halten, Nach der ersten Phase wird die Temperatur verändert, bitte beachten!					

Magenta hinterlegte Flächen sind nicht wählbar
 Blau hinterlegte Flächen sind Pflichtangaben

THE COMPETITION RECIPE COMPETITION RECIPE
 RECIPE COMPETITION RECIPE COMPETITION

ZEITLICHER ABLAUF		
Zeitpunkt	Aktion	Anmerkung/Tips
0:00	14 g Kaffee in Glass/Bowl geben	
	50 ml Wasser (90°C) aufgießen	
	Währenddessen Kono mit Filter auswaschen und	Papier gründlich andrücken - Wasser wegschütten
	Wasser auf 94°C erhitzen	
2:00	Inhalt der Bowl in den Kono dekantieren	gründlich mit Löffel auskratzen
2:30 - 2:45	50ml Wasser in kleinen Kreisen aufgießen	
3:00 - 3:30	100 ml Wasser in Kreisen aufgießen	Gentle Swirl (1 bis 3 mal, so sanft wie möglich)
4:25 - 4:45	Drawdown Ende, Kono abnehmen	Danach Kaffe heiß, warm und/oder abgekühlt genießen