

# KINYARI AA

## ケニア



**TASTE:** Tamarind, yellow peach, a vibrant complex acidity タマリンド、黄桃、弾けるような複雑な酸味

**VARIETY 品種:** SL28/SL34

**PROCESS 精製方法:** Washed

**ORIGIN 生産地:** Embu, Kenya

**PRODUCER 生産者:** Violet Gachenge

**ALTITUDE 標高:** 1750-1850m

**CROP 収穫時期:** Feb 2016

**PROCESS NOTE:** 高度な乾燥技術は高品質のコーヒーには欠かせません。24時間の浸漬後、コーヒーは「スキンドライング」テーブルに薄く広げられ、コーヒー豆とパーチメントの間にある水分を迅速に乾燥させるために、頻繁に動かされます。この時、同時に欠陥豆も手作業で取り除かれます。天候にもよりますが、この作業は最長で20日間続けられ、その後 SHIPPING 前の60日間を貯蔵場所で「寝かす」ことでコーヒーの水分含量を安定化させます。

**BARISTA NOTE:** 素晴らしいコーヒー!抽出効率が驚くほど良いので、通常より量を多く、そして早く抽出することもできます。こうすることにより、しっかりした口当たりがありつつ、綺麗な酸味を保ち、誰もが求めているような心地よい甘みを持ったバランスの良いコーヒーになることでしょう。