

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。