

KOPPAR

När du koppar kaffe, så krävs det att du är konsekvent. Det är bra att använda en uppsättning av samma cupping bowls vid varje tillfälle.

Vi har använt koppnings-koppen från Rhinoware på rosteriet sedan dag 1. Den är svart på insidan och vit på utsidan. Det gör att du fokuserar mer på dofter, aromer och smaker än på rostningsgrad/färg. Den är godkänd av Specialty Coffee Association och används frekvent i tävlingssammanhang.

Den klassiska koppningsskeden, också den från Rhinoware, är djup och sörplingsvänlig. Också den en daglig följeslagare för oss på Koppar.

Så här gör du för att koppa som vi gör på rosteriet:

1. Koka upp vatten.
2. Mal 15 gram kaffe till medium-fint för varje kopp.
3. Dofta på det du malt.
4. När vattnet kokat upp, låt det gå ner i temp till ca 96 grader, det tar inte längre än 45-60 sekunder.
5. Om du vill vara exakt och mäta vattnet, så tarar du vågen för din första kopp.
6. Starta tidtagningen.
7. Häll på 255g vatten i varje kopp, ända upp till kanten av koppen. Se till att allt kaffe har blivit ordentligt blött. Om du vill vara helt exakt, tänk på att även koppningskoppar kan variera några gram i vikt, så tara i så fall kopp för kopp.
8. Dofta! Precis nu bjuder kaffet på mest dofter och aromer. Missa inte detta steg.
9. Efter 4 minuter så bryter du skorpan ("break the crust") på toppen av koppningskoppen. Bryt skorpan i den ordning du hållt upp vattnet. Använd koppningsskeden och dofta så nära du kan – utan att doppa näsan i koppen! Dofta, dofta, dofta. När du bryter skorpan frigörs ordentligt med aromer.
10. Slappna av. Andas inaromernalångsamt och djupt. Vid koppning är långa och långsamma inandningar bättre än korta.
11. Efter att du har brutit alla skorpor, ta bort det skum som ligger högst upp ovanpå kaffet i koppningskopparna.
12. Efter 9 minuter kan du börja smaka av de olika kaffena. Vi brukar dock vänta hela 12 minuter, då det är viktigt att kaffet inte får vara alltför varmt. Stoppa i skeden precis under ytan av kaffet, ta upp det till dina läppar och sörpla så att kaffet sprayas in i munnen. Sörpla ordentligt!
13. Fokusera på aromer, munkänsla, smaker och andra känslor som dyker upp.
14. Anteckna friskt och använd gärna SCA:s kaffejul.
15. Smakar du av många olika sorter, så spotta. Annars kan du såklart svälja, det är ju gott kaffe.
När du smakat av alla sorter, ta en kort paus. Sedan smaka av igen när kaffet kommit ner mer i temperatur. Anteckna vidare. Och lycka till!

