



COSTA RICA DON ALEXIS MIKROLOTT #9-10

Don Alexis Ramirez var en hårt arbetande kaffeodlare under över 30 år. Sonen Gabriel tog över odlingen och sedan 2015 har de haft satsat på att höja kvalitén och skapa ett specialkaffe för export. Min vän kafferostaren Kristoffer Layton tog kaffet till Köpenhamn där jag hämtade det.

Det här kaffet är välbalanserat med en chokladsötma och en fruktig syrlighet.

Våra rekommendationer:

Passar till: Vanlig bryggare, pour-over, Aeropress eller annan bryggmetod.

Malning: Något grövre än bryggmalt till brygning och något grövre än espressomalt till Aeropress.

Proportion: Vi använder 60g kaffe per liter vatten.

Namn: Don Alexis microlots #9-10,
Ursprung: Los Campos, Tablón del Guarco,
Cartago, Tarrazú, Costa Rica
Sort: Röd Catuaí
Odlingshöjd: 1700 MÖH
Process: White honey
Skörd: April 2018
Rostning: Ljusrostat