



CZYM JEST CUPPING?





Cześć!

Zastanawiałeś/aś się
kiedyś jak wybieramy
kawę do naszej oferty?

Lub skąd wiemy jak
kawa, którą wypalamy,
smakuje? Jeśli tak, to
na pewno spodoba Ci
się nasz dzisiejszy
kawowy newsletter.

Cupping ma wiele różnych zastosowań. Jest to specjalna **technika degustacji**, pozwalająca określić właściwości naparu, przygotowanego z palonych ziaren kawowca. To trochę tak jak z degustacją wina - sprawdzamy, które kawy mają najlepszy smak, **definiujemy aromaty i wykrywamy defekty w ziarnach**.

Cupping pomaga również **stworzyć blendy** o odpowiednich proporcjach, a także pozwala wybrać roasterom odpowiedni surowiec na miarę swoich potrzeb. Jednak jak dokładnie wygląda cupping?

JAK PRZYGOTOWAĆ SIĘ DO CUPPINGU?

Oprócz kawy i młynka, potrzebne ci będzie **kilka identycznych naczyń** porcelanowych lub szklanych. Nie muszą być to profesjonalne filiżanki do cuppingu, ważne jednak by były porcelanowe lub szklane i na tyle pojemne by zmieściły nie tylko kawę, ale również około 150-230ml wody.



Niezbędna będzie także **waga oraz stoper**, by zachować takie same parametry dla każdej testowanej kawy. Potrzebna będzie również **łyżka**, najlepiej specjalnie przeznaczona do cuppingu, jednak może być to także każda inna. Ważne, by nie pozostawiała metalicznego posmaku oraz była w miarę okrągła i pojemna.

Oczywiście potrzebujemy również **wody**. Jest ona w kawie bardzo ważna – w końcu stanowi jej aż 90-98%, więc warto posłużyć się tą przefiltrowaną, miękką, odkamienioną, w przeciwnym razie mocno zaburzy ona smak naparu. Ostatnimi elementami są **kubek z gorącą wodą do płukania łyżek, woda do przepłukania ust oraz pusta szklanka na spluwaną kawę.**

PROCES CUPPINGU

W pierwszej kolejności należy odmierzyć dokładną ilość (proporcje to 5,5g na 100ml wody) i przemielić ziarna w młynku do kawy, najlepiej nieco grubiej niż do dripa. Po tym można ocenić **zapach suchej kawy**. Następnie czas na wodę. Musi być świeżo zagotowana, ale nie może być to wrzątek (powinna mieć około 93-95 stopni). Należy zrestartować stoper i jednocześnie korzystając z wagi, jednolitym strumieniem, polewając całość kawy, odmierzyć wymaganą ilość wody. **Ważne by nie mieszać i nie ruszać naparu.**

Po odczekaniu 4 minut, następują dwa najbardziej wymagające etapy cuppingu. Mowa o **przetamaniu oraz ściągnięciu kożucha**. Cała sztuka polega na wsadzeniu łyżki bokiem do naszej próbki, bliżej ciała, i odsuwając ją od siebie, przetamać kożuch kawowy. Czynność należy powtórzyć dwa razy na każdej próbie, pamiętając o płukaniu łyżki po każdej z testowanych kaw.





Po tej czynności można odczekać jeszcze chwilę, by kawa lekko wystygła, a następnie przejść do „**siorbania**”. Próbuje każdą kawę po kolei (oczywiście płuczac łyżkę po każdej próbie), zasysając ją z łyżki z charakterystycznym dźwiękiem. Dzięki temu kawa **rozprzestrzeni się w naszych ustach i kubkach smakowych oraz dodatkowo napowietrza, co pozwala wyczuć wiele nut smakowych.**

CZY MOŻNA ZROBIĆ CUPPING W DOMU?

Jak najbardziej! Nie musisz być profesjonalnym baristą czy roasterem, by móc próbować, testować i oceniać różnego rodzaju kawy. Trzymając się powyższej receptury na udany cupping, możesz spróbować zrobić go we własnym zacisku domowym.





To już wszystko.
Jak zawsze dziękujemy, że jesteście z nami!
