

WE PROUDLY PRESENT THIS WEEK'S LIGHT ROAST COFFEE

More information: www.slurp.coffee



KENYA AA MURITHI ESTATE

COUNTRY: KENYA, REGION: EMBU (COUNTY), ESTATE: MURITHI ESTATE

FARMER: MUCHANGI MURITHI

VARIETIES: SL28 & SL34, RUIRU 11

PIRKANMAAN PAAHTIMO

ROASTED ON

4.10.2016

RED GRAPEFRUIT

CITRUS

VANILLA

ROASTER

Tuomas Roschier

PROCESSING

Washed

GROWING ALTITUDE

1700m

This coffee is processed with the own equipment of the Murithi Estate: first the peeling, then fermenting for 48h, washing and sun drying. Only the final sorting, called grading, is done elsewhere. However, the estate is in the process of acquiring their own grading equipment. The farm has about 12.000 coffee trees over an area of 7.2 hectares. The coffee has plenty of red grapefruity acidity, a pleasant sweetness and a rose wine-like mouthfeel.

ESITTELEMME YLPEINÄ TÄMÄN VIIKON VAALEAPAAHTOISEN KAHVIN

Lisätietoa: www.slurp.coffee



KENYA AA MURITHI ESTATE

MAA: KENIA, ALUE: EMBU (COUNTY), TILA: MURITHI ESTATE

VILJELIJÄ: MUCHANGI MURITHI

LAJIKKEET: SL28 & SL34, RUIRU 11

PIRKANMAAN PAAHTIMO

PAAHTOPÄIVÄ

4.10.2016

VERIGREIPPIÄ

SITRUSTA

VANILJAA

PAAHTAJA

Tuomas Roschier

PROSESSOINTI

Pesty

KASVUKORKEUS

1700m

Kahvi on prosessoitu Murithi Estate -tilan omilla laitteilla: kuorinta, fermentointi 48h, pesu ja aurinkokuivatus. Ainoastaan lopullinen lajittelu eli grading käydään tekemässä muualla, mutta tila on hankkimassa omia grading-laitteita. Tilalla on kahvipuita noin 12000 ja pinta-alaa 7,2 hehtaaria. Kahvissa on runsaasti verigreippimäistä hapokkuutta, miellyttävä makeus ja roseviinimäinen suutuntuma.