

We proudly present
this week's light roast espresso

Kenya Josra PB

Kahiwa Coffee Roasters

Roaster: Joonas Reinikainen

Roasted: 7.8.2018

Details:

Country: Kenya
Region: Meru
Farm: Josra coffee
Varieties: Ruiru 11
Growing Altitude: 1700m
Processing: Washed

“ **Berries,
currant,
citrus acidity.**

Kenya Josra PB is from Meru, Kenya and has strong notes of berries, currants, and a pleasant citrus acidity. The coffee's profile comes from the volcanic soil of the northeast side of Mt. Kenya, the growing altitude of 1700m and the full flavor of the berry in the peaberry coffee bean. Normally, the coffee berry has two beans, or rather seeds, growing against each other, but some rare berries only have one bean. The coffee's recognizable round shape comes from its unobstructed growth. The lone peaberry tends to have a strong fruitiness to its flavor and offers a memorable flavor experience. This roasting profile has been planned to especially enhance the experience and offer a wonderful espresso that awakens the senses.

More information:

www.slurp.coffee/blog
[#slurpcoffee](https://twitter.com/slurpcoffee)

SLURP®

Esittelemme ylpeinä
tämän viikon vaaleapahtoisen espresson

Kenya Josra PB

Kahiwa Coffee Roasters

Pahtaja: Joonas Reinikainen

Paahdettu: 7.8.2018

Yksityiskohdat:

Maa: Kenia
Alue: Meru
Tila: Josra coffee
Lajikkeet: Ruiru 11 (Peaberry)
Kasvukorkeus: 1700m
Prosessointi: Washed

“ **Marjaisa,
herukka,
sitrusmaisen hapokas.**

Kenya Josra PB on Keniassa Merun alueella kasvanut äärimmäisen marjaisa, herukkainen ja sitrusmaisen hapokas kahvi. Kahvin profiilia rakentavat Mt. Kenyan koillis-rinteen tuliperäinen maaperä, noin 1700m korkeus ja Peaberry-pavun pavun yksinoikeus kahvimarjaan. Kahvimarjan sisällä kasvaa normaalisti kaksi kahvipapua, tai oikeammin kahvimarjan siementä, vastakkain, mutta joissakin harvoissa marjoissa kasvaa kuitenkin vain yksi papu, joka ilman vastakappalettaan saa myös tunnistettavan pyöreän muotonsa. Yksin marjan sisällä kasvanut peaberry papu on mm. tästä syystä usein erityisen marjaisa ja takaakin erittäin mieleenpainuvan kahvielämyksen. Tämän kahvin paahtoprofiili on suunniteltu erityisesti elämyksellistä ja aistit herättävää espressokahvia silmällä pitäen.

Lisätietoja:

www.slurp.coffee/blogi
[#slurpcoffee](https://twitter.com/slurpcoffee)

SLURP®