

We proudly present
this week's dark roast espresso

House Blend

Lehmus Roastery

Roaster: Jussi Tyrisevä

Roasted: 18.9.2018

Details:

Country: Brazil & Papua New Guinea
Region: Southern Minas Gerais & Waghi Valley
Farm: Multiple Smallholders
Varieties: Bourbon, Typica, Caturra, Arusha,
Blue Mountain, San Ramon
Growing Altitude: 900-1200m & 1400-1800m
Processing: Natural & Washed

“ **Nuts,
a hint of chocolate,
fruit acidity.**

The espresso used in Satamatie 6, the Best Coffeeshop in Finland 2018. The mouthfeel is creamy with nuts and has a light acidic aftertaste.

The recommended recipe for a double espresso:
19g coffee grounds,
39g ready drink,
drip time 28–30 s.

More information:

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

SLURP®

Esittelemme ylpeinä
tämän viikon tummapaahtoisen espresson

House Blend

Lehmus Roastery

Paahtaja: Jussi Tyrisevä

Paahdettu: 18.9.2018

Yksityiskohdat:

Maa: Brasilia & Papua-Uusi-Guinea
Alue: Eteläinen Minas Gerais & Wahgi laakso
Tila: Useita pienviljelmä
Lajikkeet: Bourbon, Typica, Caturra, Arusha,
Blue Mountain, San Ramon
Kasvukorkeus: 900-1200m & 1400-1800m
Prosessointi: Natural & Washed

“ **Pähkinäinen,
riipaus suklaata,
kevyt hedelmäinen
hapokkuus.**

Satamatie 6:ssa, Suomen paras kahvila 2018 äänestyksen voittajakahvilassa käytössä oleva espresso. Suutuntuma on parhaimmillaan pähkinäisen kermanen, vieno hapokas jälkimaku.

Käytetty tuplaespresso resepti:
19g kahvia,
39g juomaa,
valuma-aika 28–30 s.

Lisätietoja:

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

SLURP®