

We proudly present  
this week's light roast espresso

# Östra Citron Bomben

## Lehmus Roastery

**Roaster:** Jussi Tyrisevä

**Roasted:** 27.12.2018

### Details:

Country: Ethiopia  
Region: Yirgacheffe, Aricha washing station  
Farm: Edido village smallholders  
Varieties: Heirloom  
Growing Altitude: 1850-1880m  
Processing: Washed

“ **Lemon,  
citric acidity,  
hint of chocolate.**

Lehmus Roastery's light espresso is custom made for Slurp. The high amount of acidity will make you focus on what you are drinking. Best as an espresso approximately 2 weeks after roasting.

More information:

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

**SLURP®**

Esittelemme ylpeinä  
tämän viikon vaaleapahtoisen espresson

# Östra Citron Bomben

## Lehmus Roastery

**Pahtaja:** Jussi Tyrisevä

**Paahdettu:** 27.12.2018

### Yksityiskohdat:

Maa: Etiopia  
Alue: Yirgacheffe, Aricha washing station  
Tila: Edidon kylän pienviljelijät  
Lajikkeet: Heirloom  
Kasvukorkeus: 1850-1880m  
Prosessointi: Washed

“ **Sitrus,  
kirpeää hapokkuutta,  
vieno suklaa.**

Lehmus Roasteryn Slurpille luoma vaalea espressokahvi. Kipakka happokuus vie kielen mennessään. Espresso parasta noin 2 viikon jälkeen paahtopäivämäärästä.

Lisätietoja:

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

**SLURP®**