

Spices • Nutty • Chocolate

# Dark Roast

India Monsoon Malabar



Monsoon Malabar is a really good fit for those who prefer dark roasts. Our goal is to roast a really soft cup that still has some hints of spices, nuts and chocolate. Since the bean is extremely soft and low density, we are really gentle with the beans and roast with a low heat.

We like to prepare our India Monsoon Malabar with a french press and grind it quite coarse. We use 7g of coffee per 1dl of water. Using a coarser grind emphasizes characteristics of the Monsoon Malabar and the bigger amount of coffee gives more flavour.

**Country:** India  
**Region:** Karnataka  
**Farm:** Karadykan Estate  
**Farmer:** Local farmers  
**Varieties:** Kents, Catimor, Selection 9, S795  
**Growing Altitude:** 1100-1200m  
**Processing:** Natural

Post a pic about  
your coffee moment  
and tag @slurpkahvi

If we share it, you  
get a free coffee!

SLURP®

ANKA  
PAAHTIMO

www.slurp.coffee/blog

Mausteinen • Pähkinäinen • Suklaa

# Tumma paahto

India Monsoon Malabar



Monsoon Malabar sopii mielestämme erittäin hyvin tummapaahtoisten ystäville. Meidän tavoittemme on luoda pehmeä kupillinen, jonka maussa korostuu mausteinen pähkinä ja suklaa. Koska Monsoon-pavut ovat pehmeitä ja kevyitä, paahdamme pavut hellävaraisesti matalassa lämpötilassa.

Meidän suosikitapamme valmistaa Monsoon Malabaria on pressopannu karkealla jauhatuksella. Käytämme 7g kahvia 1 dl vettä kohti. Karkeampi jauhatus korostaa Monsoon Malabarin piirteitä ja hieman suurempi määrä kahvia, korostaa voimakkaita makuja.

**Maa:** Intia  
**Alue:** Karnataka  
**Tila:** Karadykan Estate  
**Viljelijä:** Paikalliset viljelijät  
**Lajikkeet:** Kents, Catimor, Selection 9, S795  
**Kasvukorkeus:** 1100-1200m  
**Prosessointi:** Natural

Postaa kuva  
kahvihetkestäsi ja  
tägää @slurpkahvi

Jos jaamme kuvasi,  
saat ilmaisen kahvin!

SLURP®

ANKA  
PAAHTIMO

www.slurp.coffee/blogi

Inka paahtimo

Roasted: 20/08/2019

Roaster: Pamela Mauricio

Inka paahtimo

Paahdettu: 20/08/2019

Paahhtaja: Pamela Mauricio

**Mausteinen • Pähkinäinen • Suklaa**



# Tumma paahto

*India Monsoon Malabar*



Monsoon Malabar sopii mielestämme erittäin hyvin tummapaahtoisten ystäville. Meidän tavoittemme on luoda pehmeä kupillinen, jonka maussa korostuu mausteinen pähkinä ja suklaa. Koska Monsoon-pavut ovat pehmeitä ja kevyitä, paahtamme pavut hellävaraisesti matalassa lämpötilassa.

Meidän suosikkitapamme valmistaa Monsoon Malabaria on pressopannu karkealla jauhatuksella. Käytämme 7g kahvia 1 dl vettä kohti. Karkeampi jauhatus korostaa Monsoon Malabarin piirteitä ja hieman suurempi määrä kahvia, korostaa voimakkaita makuja.

**Maa:** Intia

**Alue:** Karnataka

**Tila:** Karadykan Estate

**Viljelijä:** Paikalliset viljelijät

**Lajikkeet:** Kents, Catimor, Selection 9, S795

**Kasvukorkeus:** 1100-1200m

**Prosessointi:** Natural

Postaa kuva  
kahvihetkestäsi ja  
tägää @slurpkahvi

Jos jaamme kuvasi,  
saat ilmaisen kahvin!

**SLURP®**

**ANKA**  
PAAHTIMO

[www.slurp.coffee/blogi](http://www.slurp.coffee/blogi)

*Inka paahtimo*

**Paahtettu:** 20/08/2019

**Paahtaja:** Pamela Mauricio

**Spices • Nutty • Chocolate**



# Dark Roast

*India Monsoon Malabar*



Monsoon Malabar is a really good fit for those who prefer dark roasts. Our goal is to roast a really soft cup that still has some hints of spices, nuts and chocolate. Since the bean is extremely soft and low density, we are really gentle with the beans and roast with a low heat.

We like to prepare our India Monsoon Malabar with a french press and grind it quite coarse. We use 7g of coffee per 1dl of water. Using a coarser grind emphasizes characteristics of the Monsoon Malabar and the bigger amount of coffee gives more flavour.

**Country:** *India*

**Region:** *Karnataka*

**Farm:** *Karadykan Estate*

**Farmer:** *Local farmers*

**Varieties:** *Kents, Catimor, Selection 9, S795*

**Growing Altitude:** *1100-1200m*

**Processing:** *Natural*

**Post a pic about  
your coffee moment  
and tag @slurpkahvi**

If we share it, you  
get a free coffee!

**SLURP®**

**ANKA**  
PAAHTIMO

[www.slurp.coffee/blog](http://www.slurp.coffee/blog)

*Inka paahtimo*

**Roasted:** *20/08/2019*

**Roaster:** *Pamela Mauricio*