

# 1. ВКУС

1.1 Как готовить каппинг  
по стандартам SCA



SYSTEMA COFFEE

# КАППИНГ

— это процесс оценки органолептических свойств кофе, который используется специалистами и любителями по всему миру. Этот метод помогает выявить и оценить вкусовой профиль, ароматы, текстуру, кислотность, насыщенность и послевкусие кофе. Каппинг часто проводится в обжарочных компаниях, кофейнях и лабораториях, на фермах в странах происхождения для отбора и контроля качества зёрен



SYSTEMA COFFEE

# УСЛОВИЯ СРЕДЫ

## ОСВЕЩЕНИЕ

- У Комната должна быть освещена, но без резких или цветных источников света.

## ЗАПАХИ

- У В помещении не должно быть посторонних запахов, таких как парфюмерия, еда, моющие средства.

## ТЕМПЕРАТУРА ВОЗДУХА

- У Оптимальная температура воздуха для дегустации кофе — 20-22°C.

## ТИШИНА

- У Шум отвлекает и мешает сосредоточиться на вкусе и аромате, поэтому каппинг обычно проводится в тихой обстановке.



SYSTEMA COFFEE

# ПОДГОТОВКА ОБОРУДОВАНИЯ И УСЛОВИЙ

## ЧАШКИ

- Используются стеклянные или керамические чашки объемом 200-250 мл, каждая должна быть чистой и сухой.

## ПОМОЛ

- Кофе молят средне-мелко, до размера частиц, проходящих через сито около 850 микрон (примерно как морская соль).

## ВОДА

- Вода должна быть очищенной и иметь pH около 7.  
Температура воды — 93-96°C.

## ПРОПОРЦИЯ КОФЕ И ВОДЫ

- На 1 чашку берется 8,25 грамма кофе на 150 мл воды, стандартное соотношение — 55 г кофе на 1 л воды.



SYSTEMA COFFEE



# ПОДГОТОВКА КОФЕ И ЗАВАРИВАНИЕ

- ✚ **Взвешивание и измельчение:** для каждой чашки отмеряется нужное количество кофе (обычно 8,25 г) и измельчается. Рекомендуется измельчать несколько зёрен каждого сорта перед основным помолом.
- ✚ **Заливка водой:** кофе заливают горячей водой (92-94°C), чтобы образовалась плотная корка сверху, после чего кофе уже не перемешивают.
- ✚ **Настаивание:** кофе настаивается 4 минуты.



SYSTEMA COFFEE

# ОЦЕНКА АРОМАТА

## КОРКА

- ⤵ Через 4 минуты после заваривания дегустатор “вскрывает” корку ложкой, что позволяет высвободить ароматы. Корку аккуратно разламывают и сразу оценивают аромат.

## СНЯТИЕ ПЕНКИ

- ⤵ После оценки аромата пенку с поверхности чашки удаляют ложкой. Чтобы кофе стал более чистым



SYSTEMA COFFEE

# ДЕГУСТАЦИЯ КОФЕ

## ТЕМПЕРАТУРА

- Дегустация начинается, когда кофе немного остынет и достигнет температуры 70-75 °С, это позволяет лучше уловить ароматы и вкусы. Обычно 10-12 минут

## ТЕХНИКА ДЕГУСТАЦИИ

- Кофе дегустируют ложкой, захватывая небольшое количество жидкости и "сёрбая" её, чтобы она насыщалась кислородом.

## ТЕМПЕРАТУРНЫЕ ЭТАПЫ

- Вкус и аромат оцениваются 3 раза при разной температуре — от горячего до остывшего, так как характеристики кофе меняются по мере остывания. Картина будет более полной



SYSTEMA COFFEE

# ОЦЕНКА ХАРАКТЕРИСТИК КОФЕ

В процессе каппинга оцениваются следующие основные характеристики:



SYSTEMA COFFEE

- **Аромат:** интенсивность и сложность аромата.
- **Вкус:** основной вкусовой профиль кофе — сладость, кислотность, баланс, яркость.
- **Тело:** текстура напитка во рту — лёгкое, среднее или плотное.
- **Кислотность:** характер и интенсивность кислотности — яркая, нежная или мягкая.
- **Послевкусие:** как долго сохраняется вкус после проглатывания.
- **Сладость:** приятные сладкие нотки во вкусе.
- **Баланс:** гармоничность всех вкусовых элементов.
- **Чистота:** отсутствие посторонних привкусов.
- **Сложность:** наличие нескольких слоёв аромата и вкуса.

Каждый параметр оценивается по шкале от 6 до 10 баллов, где 6 — минимально допустимый показатель для хорошего кофе, а 10 — идеальный результат.

# ОЦЕНКА ХАРАКТЕРИСТИК КОФЕ



## Specialty Coffee Association Arabica Cupping Form

Name: \_\_\_\_\_

Date: \_\_\_\_\_

Table no: \_\_\_\_\_

### Quality Scale

6.00 - GOOD	7.00 - VERY GOOD	8.00 - EXCELLENT	9.00 - OUTSTANDING
6.25	7.25	8.25	9.25
6.50	7.50	8.50	9.50
6.75	7.75	8.75	9.75

Sample No.	Roast Level of Sample	Fragrance/Aroma	Flavor	Acidity	Body	Uniformity	Clean Cup	Overall	Total Score							
		<div></div>														
		<div></div>														
		<div></div>														
		Dry	Qualities	Break	Aftertaste	Intensity	High	Level	Heavy	Balance	Sweetness	Defects (subtract)	# of cups	Intensity	Table - 2 Fault - 4	
Notes:															Final Score	

Sample No.	Roast Level of Sample	Fragrance/Aroma	Flavor	Acidity	Body	Uniformity	Clean Cup	Overall	Total Score							
		<div></div>														
		<div></div>														
		<div></div>														
		Dry	Qualities	Break	Aftertaste	Intensity	High	Level	Heavy	Balance	Sweetness	Defects (subtract)	# of cups	Intensity	Table - 2 Fault - 4	
Notes:															Final Score	

Sample No.	Roast Level of Sample	Fragrance/Aroma	Flavor	Acidity	Body	Uniformity	Clean Cup	Overall	Total Score							
		<div></div>														
		<div></div>														
		<div></div>														
		Dry	Qualities	Break	Aftertaste	Intensity	High	Level	Heavy	Balance	Sweetness	Defects (subtract)	# of cups	Intensity	Table - 2 Fault - 4	
Notes:															Final Score	

This form is designed and intended to be used in conjunction with the SCA Protocol for Cupping Specialty Coffee.

# ОЦЕНКА ХАРАКТЕРИСТИК КОФЕ

PR-1259

Panama Geisha by Hartmann

Final Score

86.11

Override

Body

2.5

Acidity

2.5

Sweetness

2.75



Add descriptors

клубника



мёд



Search...



Done

General comments