

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

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

ЗАПАХИ

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

ТЕМПЕРАТУРА ВОЗДУХА

- ↙ Оптимальная температура воздуха для дегустации кофе – 20-22°C.

ТИШИНА

- ↙ 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 °C, 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. Картинка будет более полной



SYSTEMA COFFEE

ОЦЕНКА ХАРАКТЕРИСТИК КОФЕ

В процессе каппинга оцениваются следующие основные характеристики:

- **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.



SYSTEMA COFFEE

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	Score	Uniformity	Clean Cup	Overall	Notes
		Dry Qualities Breck	Affartato Score	Intensity High Low	Level Heavy Thin	Score	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	Score
										Defects (Subtract) Fault - 2 # of cups Intensity Fault - 4 <input type="checkbox"/> X <input type="checkbox"/> = <input type="checkbox"/>
										Final Score

Notes: _____

Sample No.	Roast Level of Sample	Fragrance/Aroma	Flavor	Acidity	Body	Score	Uniformity	Clean Cup	Overall	Notes
		Dry Qualities Breck	Affartato Score	Intensity High Low	Level Heavy Thin	Score	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	Score
										Defects (Subtract) Fault - 2 # of cups Intensity Fault - 4 <input type="checkbox"/> X <input type="checkbox"/> = <input type="checkbox"/>
										Final Score

Notes: _____

Sample No.	Roast Level of Sample	Fragrance/Aroma	Flavor	Acidity	Body	Score	Uniformity	Clean Cup	Overall	Notes
		Dry Qualities Breck	Affartato Score	Intensity High Low	Level Heavy Thin	Score	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	Score
										Defects (Subtract) Fault - 2 # of cups Intensity Fault - 4 <input type="checkbox"/> X <input type="checkbox"/> = <input type="checkbox"/>
										Final Score

Notes: _____

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

ОЦЕНКА ХАРАКТЕРИСТИК КОФЕ

PR-1259 Final Score **86.11** **Override**

Panama Geisha by Hartmann

Body	2.5	Acidity	2.5	Sweetness	2.75
	1 2 3		1 2 3		1 2 3

Add descriptors клубника мёд

Search... Done

General comments