



PREMIUM

# 케냐 AA

## Kenya AA

...

케냐 AA는 연평균 강수량 1,000mm ~ 1,300mm, 해발 1,700m 고지대에 유기물질이 풍부한 적색토에서 재배됩니다. 고도가 높을수록 체리는 느리게 성장하기에 그만큼 영양소가 풍부해지고, 풍미가 깊어 최상의 맛과 향을 느낄 수 있습니다. 케냐 협동조합에 소속된 소작농에서 수확되며 수확 당일 협동조합에서 운영하는 팩토리로 옮겨져 가공이 진행됩니다. 회원 농장들은 일반적으로 약 200~500 그루 정도의 커피나무를 재배하고 있으며, 농부들은 항상 잘 익은 체리만을 수작업으로 선별하여 수확합니다. 이후 펄핑 작업이 진행된 다음, 12시간 동안 체리를 발효시키고 1,2차 세척 과정을 거친 후 햇빛 아래 아프리카칸베드에서 고르게 건조 시킵니다.

### 생두 정보

원산지	케냐	재배고도	1,700m
품종	SL 28, Ruiru 11	가공방식	Fully Washed
농장명	Various Cooperatives	농장주명	Various Cooperatives
생산지역	Kirinyaga, Nyeri		

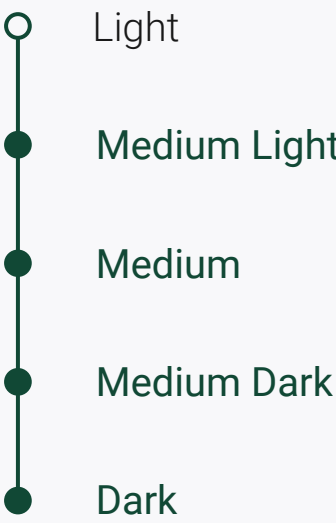
### 커피 정보

#### 커피 노트

- ☐ 자몽
- ☐ 캐러멜
- ☐ 다크체리
- ☐ 다크초콜릿

#### 로스팅 추천 포인트

Medium Light ~ Dark

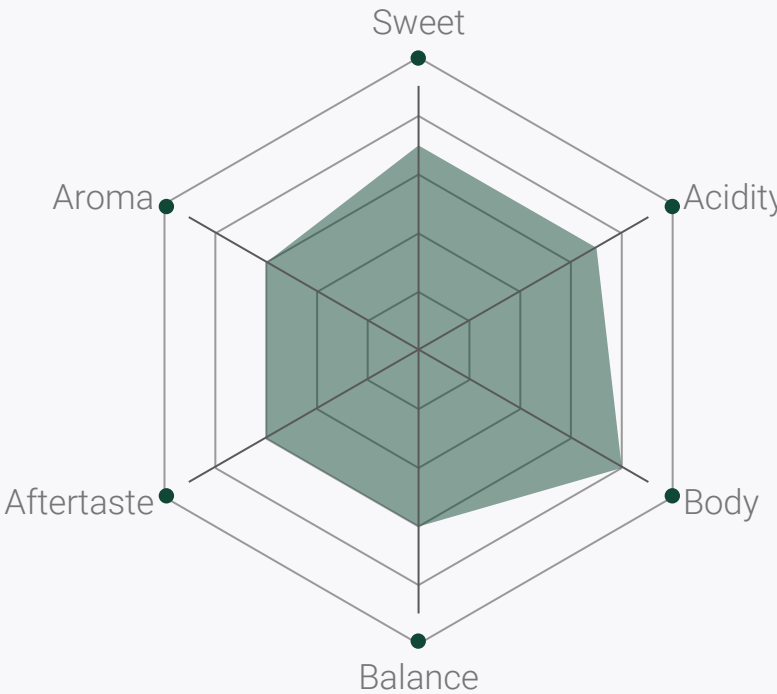


UPDATE - 2024.03.08.

수 분 10.8

밀 도 822

#### 생두 포인트



### 가공 방식 과정

알고 나면 더 맛있는 다양한 커피 프로세싱을 소개합니다!

워시드

깔끔하고 균일한 품질의 커피

WASHED

STEP 1

커피체리 수확

STEP 2

이물질 제거 및 체리 분리

STEP 3

펄핑(과육 제거)후 점액질이 남아있는 상태

STEP 4

물로 세척하여 점액질 제거

STEP 5

건조

\*농장에 따라 시간, 온도 등 가공 방식 과정의 차이가 있을 수 있습니다.