



STANDARD

인도네시아 와하나 만델링 G1

Wahana Mandheling G1

...

평균 1.5H의 농지를 재배하는 작은 소작농들이 모여 있는 지역에서 재배되는 Mandheling은 다음과 같은 가공 과정을 거칩니다. 먼저 농부들은 잘 익은 붉은 체리를 따서 껍질을 벗겨냅니다. 그 뒤 젖어있는 파치먼트를 Bag에 넣어 발효시킵니다. Bag에 넣어 하루 동안 발효를 한 뒤, 점액질을 씻어내고 파티오에서 수분율이 40%가 될 때까지 말려낸 파치먼트는 토킹 후 수분율이 15%가 될 때까지 추가 건조 판매됩니다.

생두 정보

원산지	인도네시아	재배고도	1,400m
품종	Typica, Catimor	가공방식	Semi Washed
농장명	Aceh Tengah Region	농장주명	Small Holders Farmers
생산지역	Aceh Tengah, Takengon		

커피 정보

커피 노트

- 다크체리
- 갈색설탕
- 구운 아몬드
- 다크초콜릿

로스팅 추천 포인트

Medium Light ~ Dark

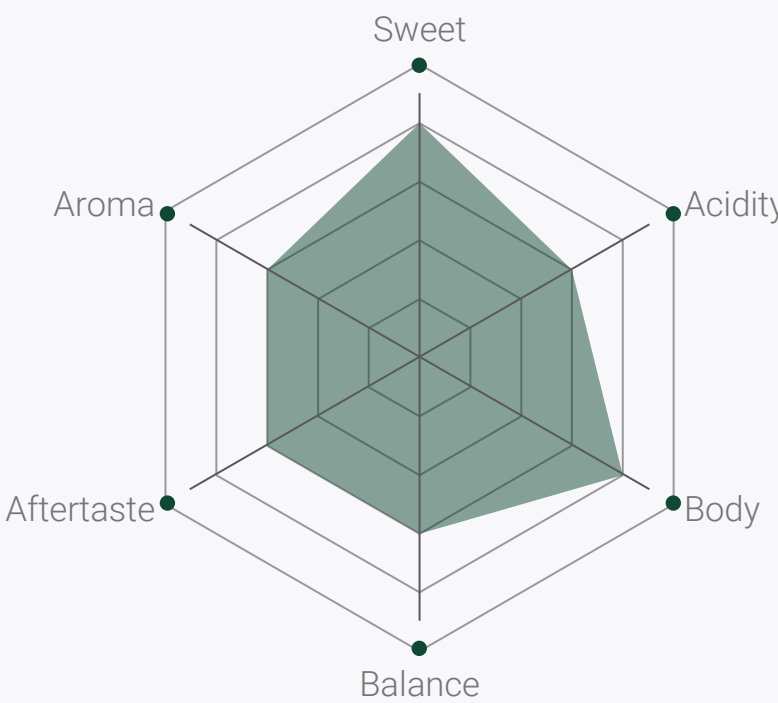
- Light
- Medium Light
- Medium
- Medium Dark
- Dark

UPDATE - 2024.05.29

수 분 12

밀 도 842

생두 포인트



가공 방식 과정

알고 나면 더 맛있는 다양한 커피 프로세싱을 소개합니다

