



MICRO LOT

파나마 데보라 일루미네이션 게이사 워시드 카보닉 마서레이션

Deborah Illumination Geisha Washed Carbonic Maceration

...

Jamison이 운영 중인 Deborah 농장의 커피는 국내외 바리스타와 브루어스 컵 대회에서 수많은 타이틀을 획득했습니다. 데보라 워시드 카보닉 마서레이션 게이샤는 2017년 월드 브루어스 컵에서 2위, 월드 바리스타 챔피언십에서 5위를 차지했으며, 가장 최근에는 보스턴 WBC에서 2위와 4위를 차지했습니다. 2015년, 와인 산업에서 수십 년간 사용된 공정 방법인 Carbonic Maceration를 커피에 접목시킨 세계 최초의 기업 중 하나인 이들은 지난 몇 년 간 CM 프로세스를 사용하는 다양한 기술을 통해 CM 커피 가공 분야의 업계 리더로 명성을 얻었습니다. 우선 BRIX 21-24의 완벽하게 익은 게이사 체리를 선별하여 수확한 후, 일정 비율 과육을 남기고 펄프 처리합니다. 이후 PH, 온도 및 CO2 수준을 지속적으로 모니터링하고 분류하여 장기간 탱크에 저장하고 처리의 선형성을 보장하기 위해 주변 온도를 모니터링하고 제어합니다. 이산화탄소가 주입된 탱크 안에서 일정 시간을 보낸 다음, 커피를 밖으로 꺼내 위에 매달린 그늘진 아프리카칸 베드 위에 펼쳐 건조합니다. 이때 강한 자외선과 열로 인해 파치먼트에 균열이 생길 수 있으므로 직사광선은 피합니다. 건조 주택 내부의 온도, 열과 습도를 제어해 특정 매개변수 내에서 주의 깊게 유지합니다. 커피가 약 11%의 습도로 건조되면, 그레인 프로 백에 포장되어 온도가 안정적인 보데가(저장고)에 보관됩니다. Reposo/Rest는 커피가 수분 함량을 안정시키고 균일하게 유지할 수 있는 기회를 제공할 뿐만 아니라 껍질이나 파치먼트에 더 많은 향을 흡수하도록 만듭니다. 충분한 저장 시간을 거친 후 커피는 크기, 밀도, 색상, 모양에 따라 분류됩니다.

생두 정보

원산지	파나마	재배고도	1,950m
품종	Geisha	가공방식	Washed Carbonic Maceration
농장명	Finca Deborah	농장주명	Jamison Savage
생산지역	Volcan, Chiriqui		

커피 정보

커피 노트

- 베르가못
- 블러드 오렌지
- 살구
- 사과
- 히비스커스

로스팅 추천 포인트

Light

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

UPDATE - 2024.06.14.

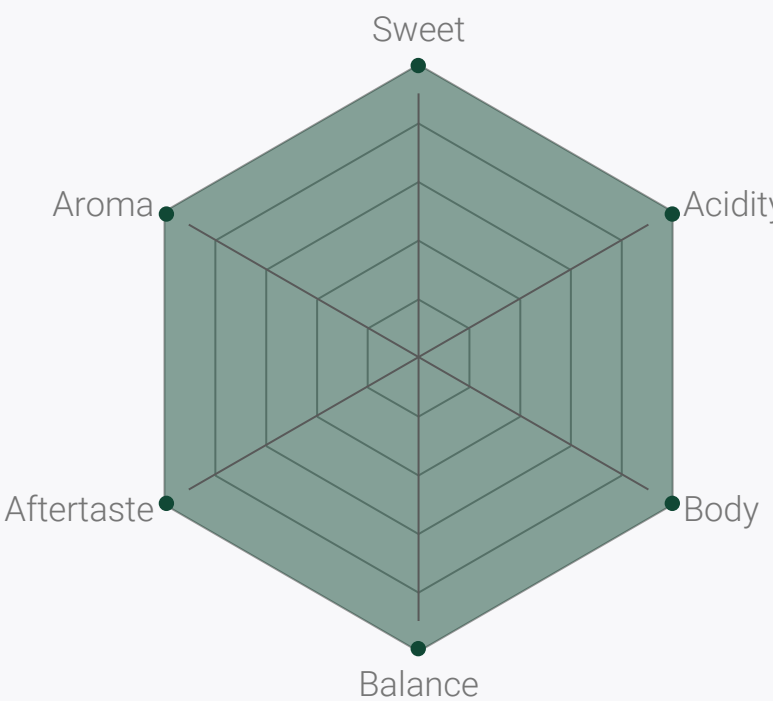
수 분

-

밀 도

-

생두 포인트



가공 방식 과정

알고 나면 더 맛있는 다양한 커피 프로세싱을 소개합니다!



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