



MICRO LOT

파나마 데보라 테루아 게이사 클래식 워시드

Deborah Terroir Geisha Classic Washed

...

Jamison이 운영 중인 Deborah 농장의 커피는 국내외 바리스타와 브루어스 컵 대회에서 수많은 타이틀을 획득했습니다. Finca Deborah Terroir는 파나마 워싱 게이사 커피의 완벽한 대표작입니다. 이 커피는 커피가 재배되고 가공된 곳을 절묘하게 반영하여 Terroir라는 이름이 붙여졌습니다. 깔끔함, 대칭성, 겹겹이 쌓인 복잡함, 달콤함, 반짝이는 산미의 메시지를 우아하게 전달하는 동시에 다양한 향이 납니다. Terroir는 손상되지 않은 21 BRIX 이상의 가장 잘 익은 체리만 꼼꼼히 선별합니다. 게이사 체리들은 물을 적게 소비하는 최신 장비 기술을 사용해, 과육을 제거하는 공장으로 빠르게 운반됩니다. 펄핑 후 커피는 드라이 하우스로 옮겨져 열흘 이상 그늘에서 말려집니다. 테루아는 그늘에서 말린 커피로, 커피가 양피지나 커피 껍질을 깨지 않고 천천히 수분 함량을 방출하도록 해 저녁 동안 열과 원치 않는 습기로부터 커피를 보호합니다. 드라이 하우스 내부에서는 최적의 결과를 위해 온도, 공기 흐름, 습도를 주의 깊게 모니터링하는 것이 중요합니다. 커피가 10.5~11%의 습도로 건조되면 그레이н 프로 백에 포장되어 온도가 안정적인 보데가(저장고)에 보관됩니다. Reposo/Rest는 커피가 파치먼트 내에서 발견되는 겹겹이 쌓인 복잡성을 계속 흡수하는 동안 곡물 내부의 습도를 균일하게 하고 모든 것을 안정시킬 수 있도록 만듭니다.

생두 정보

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

커피 정보

커피 노트

○ 자스민

○ 청사과

○ 녹차

○ 백도

○ 아카시아 꿀

로스팅 추천 포인트

Light

● Light

○ Medium Light

○ Medium

○ Medium Dark

○ Dark

UPDATE - 2024.06.14.

수 분

-

밀 도

-

생두 포인트

Sweet

Acidity

Body

Balance

Aftertaste

Aroma

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.

M·I·COFFEE

Since 1984