

kaffeagenterne.dk's artikler

Sådan laver du dine egne kaffeblandinger/blends

Herunder lidt forslag til forskellige blandinger man kan prøve derhjemme.

Blanding	Brasilien	Sumatra	Panama	Guatemala	Etiopien	Tanzania	Koffein-fri
Morgen		25 % Full City		50 % Full City +	25 % City +		
Husets			50 % City +	25 % Full City	12,5 % Full City	12,5 % Full City +	
Espresso	25 % City +	20 % Full City	35 % City +	20 % Full City			
Sommer			25 % City +	37,5 % City +	37,5 % City		
Fifty/Fifty			25 % City +	25 % Full City			50 % City +
Lys	25 % Cinnamon		50 % City		25 % Cinnamon		

Forklaring:

Morgenblandingen er dejligt opfriskende uden for meget syre. Brug en lidt mørkere ristning til Sumatra og Guatemala for at få sødmen frem i bønnerne. Du får lyst til en kop mere.

Huset blanding er en hel-dags blanding der bringer en chokolade-sødme frem i bønnerne med en smule opfriskende eftersmag.

Espressoblandingen er en forholdsvis lys espressoblend som frembringer en afbalanceret profil med sødme og noter af chokolade med en frugtagtig afslutning. Man kan udskifte Panama-bønnerne med f.eks. Tanzania for at få en kraftigere smag til Cappuccino og café latte.

Sommerblanding til de lange varme sommerdage. Denne blanding er opfriskende med en lysere ristning der fremhæver syren i bønnerne.

Fifty/fifty blanding er en sjov blanding med 50 % koffeinfri bønner, der kan være smart. Nogle mener de bedre kan drikke mere af denne blanding med mindre koffeinindhold og kan også være god som aftenkaffe.

Lys blanding kan være svær at riste helt perfekt. Husk lang ristetid på op til 15 minutter for at få alle fine nuancer med fra bønnerne.

Forsøg dig også selv frem, men husk at notere alle faktorer: ristegrader af hver bønnetype og %-indhold af hver bønnetype. Kun på den måde vil du kunne lave blandingen igen og igen og igen...

Rigtig god fornøjelse!