

Unser Filterkaffee heute:



Burundi Izuba Anoxic

Die Izuba Washing Station wird von drei Hügeln und einem Fluss umgeben. Auf diesen drei Hügeln, Kigeri, Ryamukona, and Mugoyi, wird auch der Kaffee angebaut, der dann auf der Washing Station aufbereitet wird. In der Nähe liegt der Kibira National Park, der zu einem tollen Klima beiträgt und für gute Bodenverhältnisse für den Kaffeeanbau steht.

Das Anoxic Processing ermöglicht es die Aufbereitungs-Temperatur konstant zu halten, indem unter Wasser fermentiert und die Wassertemperatur immer im Bereich zwischen 20-21°C gehalten wird. Eine sehr einfache Methode, die überall auf der Welt und in jeder Höhenlage umsetzbar ist. Das einzige technische Gerät was benötigt wird, ist ein Thermometer.

Der Kaffee

Rösterei: Kaffeeschreinerei, Haigerseelbach

Bohnen: 100% Arabica

Varietät(en): Red Bourbon

Anbauregion: Kayanza Province, Runinya, Burundi

Anbauhöhe: 1.600 - 1.700m

Aufbereitung: Anoxic Water Pillow washed



Aroma: Himbee-Konfitüre, Birne, Kamille, Waldhonig, Sahne, Pfirsicheistee



Rezept für Filter

Kaffeegewicht: 15 g

Kaffeevolumen: 250 ml

Brühzeit: 2:30 - 3:00 min