

Unser Filterkaffee heute:



Kenia

Kamvara Estate

Grace Njoki Njage leitet Kamvara Estate seit 2009 alleine, nachdem ihr Ehemann, der das Gut zuvor mit ihr geführt hatte, verstarb.

Auf 1.650 bis 1.750 Metern über dem Meeresspiegel gelegen, hat Kamvara Estate eine ideale Lage, um köstliche Kaffeespezialitäten mit süßen KaffEEKirschen zu produzieren.

Kamvara Estate ist mit einem eigenen Pulper und mehreren Fermentationsbehältern und Waschrinnen sehr gut ausgestattet. Nach der selektiven Handlese werden die Kirschen mit dem Scheibenpulper gepresst. Anschließend wird der Kaffee 16 bis 24 Stunden lang fermentiert, und nach dem Waschen wird er weitere 24 Stunden lang in sauberem Wasser eingeweicht. Im letzten Schritt werden die Kaffeebohnen mit der Pergamino-Haut für 2 bis 3 Wochen auf Hochbeeten ausgebreitet und in der Sonne getrocknet.

Der Kaffee

Rösterei: Lilla Kafferosteriet, Malmö

Bohnen: 100% Arabica

Varietät(en): Ruiru 11, SL28, SL34

Anbauregion: Embu, Manyatta, Kenia

Anbauhöhe: 1.650 - 1.750 m

Aufbereitung: Fermentiert, washed



Aroma: Reichhaltig, weich und süß mit Noten von Pfirsich und Granatapfel.



Rezept für Filter

Kaffeegewicht: 15 g

Kaffeevolumen: 250 ml

Brühzeit: 2:30 - 3:00 min