

SLURP original midnight #160



Indonesia Mandheling Triple Picked

Herbal · Chocolatey · Earthy

Mandheling in the coffee name refers to Mandailing people living in Sumatra. It has nothing to do with the coffee itself. Giling Basah is a typical Indonesian coffee process where parchment is separated at 50% moisture level (normally at 10-12%). After this coffee will rest for a while. Beans are sorted manually three times for equal quality.



Helsingin Kahvipaahdimo

Benjamin Andberg

Country: Sumatra
Region: Aceh
Farm: Several farms
Farmer: Several farmers
Varieties: Catimor, Typica
Growing Altitude: 1100-1500 m
Processing: Giling Basah

SLURP[®]

#slurpcoffee
www.slurp.coffee

SLURP original midnight #160



Indonesia Mandheling Triple Picked

ハーブ・チョコレート・土のフレーバー

コーヒー名にあるMandhelingはスマトラ島に住むマンデリン族から名付けました。コーヒー豆や精製方法には関係していません。

スマトラ島ではGiling Basahという独自の精製方法がよく使用されています。この方法では、パーチメント(種の内果皮)の含水量が50%になった時点で脱殻を始めます。一般的なプロセスでは水分が10~12%になった時点で脱殻するので、この方法では豆が乾き切る前に脱殻をしています。これによりインドネシアのコーヒー特有のフレーバーが生まれます。



Helsingin Kahvipaahdimo

Benjamin Andberg

生産国: スマトラ島
地域: Aceh
農園: Several farms
生産者: Several farmers
品種: Catimor, Typica
栽培地標高: 1100-1500 m
精製方法: Giling Basah

SLURP[®]

#slurpcoffee
www.slurp.coffee