

# Kenya AA

## Gatamboya



Detta kaffe från Gatamboya i Nyeri i centrala Kenya är kanske ett av det häftigaste kaffe man kan få tag på. I alla fall om du frågar oss. Karaktären är full av solmogna svartvinbär och härligt sötsyrliga rabarber. Något som man bara hittar i ett riktigt bra kaffe från Kenya.

Här skördas kaffet två gånger om året och allting plockas för hand. Ett extremt hårt arbete, men som ger fantastiskt resultat i koppen. Vi har rostat kaffet relativt ljust för att balansera upp fruktigheten med en frisk syra. Brygg det varsamt och låt kaffet svalna något. Sedan är det bara att njuta.

**Arabica**typ: SL 28, 34

**Växthöjd:** 1770 möh

**Skörd:** Oktober - Januari

**Jordmån:** Vulkanisk

**Rostning:** Kaffet är rostat manuellt i en Loring Smart Roast som tar fram en ren smak och är snäll mot miljön

**Smakprofil:** Svartvinbär, grapefrukt och rabarber

**Brygg**tips: Filterbrygg, presskanna, aeropress, chemex

da Matteo  
*Tommaso*