

Ethiopia Yirgacheffe Gr.1 Halu Beriti

О кофе

Разновидность: местные разновидности

Урожай: 2019

Обработка: мытая

Упаковка: грейн про

В чашке: лайм, малина, зеленый чай

Оценка: 86,50

Регион: Иргачеффе, Гедеб

Высота произрастания: 2100–2300 метров над уровнем моря

Сбор урожая: октябрь — январь

Станция обработки: Халу Берити (Halu Beriti)

Станция мытой обработки Халу Берити была основана в 2014 году и обслуживает 750 мелких производителей (фермеров).

Сбор кофе

Кофе собирается и сортируется фермерами и местными жителями вручную (сортировка далее происходит на каждом этапе сушки и обработки сотрудниками станции мытой обработки).

Обработка и сушка кофе

Это кофе мытой обработки (кофе ферментируется в течение 48–72 часов). После ферментации кофе промывают, затем замачивают в чистой воде (в течение 8–16 часов), далее промывают еще раз, а затем сушат на африканских кроватях (в течение 9–12 дней).

