

Ethiopia Yirgacheffe Gr.2 Ischi

О кофе

Обработка: мытая

В чашке: зеленый чай, лайм, цветы

Урожай: 2019/20

Упаковка: грейн про

Оценка: 84,75

Регион: Иргачеффе (Арича; зона Гедийо / Aricha, Gediyo)

Высота произрастания: 1900–2100 метров над уровнем моря

Площадь фермы: 2 га (в среднем у производителей/фермеров)

Количество фермеров: 650

Почвы: красно-бурые (плодородные, железистые)

Период цветения: с начала января по конец февраля

Сбор урожая: с середины октября по конец января

Станция мытой обработки: Арича (Aricha washing station)

Среднегодовая температура в регионе: 20–23 °С. За год выпадает 1800–2000 мм осадков.

Ягоды созревают в тени деревьев (shade grown). Сбор кофейных ягод осуществляется вручную.

Обработка и сушка кофе

Это кофе мытой обработки, ферментация длится от 36 до 48 часов.

Далее кофе сушат на африканских кроватях (процесс сушки длится от 12 до 15 дней в зависимости от погодных условий).

В течение дня, чтобы процесс сушки проходил равномерно, кофе переворачивают несколько раз. В самые жаркие дневные часы (с 12 до 15 часов) и в ночное время кофе накрывают (чтобы защитить от солнца и дождя).

