



Katalog Kafista platný od 1.3.2024

Výběrová káva

Název	Popis	Typ	Složení	Cupping score
Speciální odrůda Kolumbie Wush Wush	Odrůda Wush Wush pochází z farmy Andaluz v kolumbijském Quindíu. Zralé kávové plody se po sběru nasypou do pytlů a fermentují 48 hodin, poté se zbaví dužiny a fermentují dalších 24 hodin v prostředí s kontrolovanou teplotou. Káva se suší na slunci a větru, přičemž se během dne několikrát obrací, dokud nedosáhne požadované vlhkosti. Výsledkem je káva s vůní kokosu, medu a jablek a tóny žlutého ovoce, ořechů a cukrové třtiny. Jedná se o vyváženou kávu se středně vysokou aciditou, šťavnatým tělem a dlouhotrvajícími tóny.	Speciality	100% arabica	87
Speciální odrůda Yemen Wadi Al Mahjar	Tato káva pochází z vesnice Al Mahjar v jemenském regionu Hayma Kharijiya. Po ručním sběru se kávové plody pro zabránění plísni a nežádoucí fermentace přepravují do speciálních firemních sušáren. Zde se nasypou na tradiční africké vyvýšené záhony, kde se suší 15–25 dní. Výsledkem je šálek s tóny tmavé čokolády, černého rybízu a sušených švestek. Jde o vyváženou kávu se středně silným tělem, lehkou kyselostí a dobrou perzistencí.	Speciality	100% arabica	87
Speciální odrůda Yemen Manakha	Tato jemenská káva je součástí série Qima Nanolots a Farmer. Pěstuje se v Haraazu, hornatém regionu s úrodnou půdou, specifickým mikroklimatem a dostatečnými srážkami, což z něj činí domov jedné z nejlepších kávových oblastí v Jemenu. Přispívá k tomu i vysoká nadmořská výška, konkrétně 1800 metrů v případě odrůdy Manakha. Po ručním sběru tým Qima převezme kávové plody od farmářů a přepraví je do vlastních sušáren a mlýnů, aby se zabránilo plísni a nežádoucí fermentaci. Zde se nasypou na tradiční africké vyvýšené záhony, kde se suší 15–25 dní. Podmínky prostředí, jako je vlhkost, úroveň BRIX, doba sušení a pravidelné obracení, se pečlivě monitorují, aby se zajistila uniformita a kvalita. Výsledkem je šálek s tóny pomerančové kůry, kakaa, švestek a hřebíčku.	Speciality	100% arabica	87.25

Speciální proces Mango fermentace	<p>Zvláštností této speciality je proces. Odrůda Castillo se pěstuje na farmě Alegrias v Kolumbii. Po pečlivém výběru se plody umístí do uzavřených tanků a po 12 hodinách začnou "potit", což vede k tekutině zvané "mosto", která se extrahuje ze dna nádrží. V tomto okamžiku farmář Juan David Puerta přidá do moštu svou speciální směs glukózového sirupu a mango šťávy. Obsah Brixů musí být upraven tak, aby došlo k osmotické dehydrataci. Jakmile je mosto a magická směs připravena, přidají se ke kávovým plodům, nádrže se znovu uzavřou na 28 hodin. V posledním kroku se plody zbaví dužiny, propláchnou vodou a nechají se sušit. Výsledkem je sladký šálek s tóny manga a třtinového cukru. Jedná se o plnou a persistentní kávu se střední kyselostí.</p>	Speciality	100% arabica	87
Speciální proces 24h fermentace / Ratnagiri Estate Indie – HRC	<p>Káva patří k odrůdě HRC a prošla 24hodinovým procesem anaerobní fermentace. Vyznačuje se tóny malin, čokolády a Old fashioned koktejlu. Anaerobní fermentace je proces, při kterém kvasinky a bakterie přirozeně přítomné v půdě a slupce plodů metabolizují cukry v dužině na oxid uhličitý a v případě kvasinek na alkohol, a v případě bakterií na kyseliny. Samotné kávové zrno fermentací není ovlivněno, ale tento proces na něj má stále velký vliv. Statek Ratnagiri je od roku 1920 spravován rodinou Patre a dědí se z děda na otce a syna.</p>	Speciality	100% arabica	87
Speciální odrůda Bernardina - El Salvador	<p>Maria Pacasová z 4. generace rodiny Pacasových o odrůdě Bernardina řekla: "Když jsme koupili farmu Finca Los Bellotos, farmářský manažer Ruperto Bernardino si všiml, že některé kávovníky vypadají jinak než ostatní. Když jsme tyto plody ochutnali, byli jsme ohromeni jejich sladkostí a tóny broskve, papáji a manga. Ruperto měl pravdu: v roce 2013 jsme poprvé izolovali a zpracovali plody těchto rostlin a získali tak jedinečnou kávu. Stále si pamatuji noc, kdy dorazily z Finca Los Bellotos: jen půl pytle, ale vůně byla tak opojná, že se k ní všichni přiblížili, aby si aroma vychutnali. Naše laboratoř této kávě udělila 90 bodů SCA, oceňujíc sladkou, elegantní a citrusovou chuť s tóny mandarinky, zázvoru a citronového čaje. Na základě těchto výsledků jsme se rozhodli provést analýzu DNA, abychom určili odrůdu této kávy. Zjistili jsme, že tento typ nebyl nikdy předtím identifikován. Rozhodli jsme se ji nazvat Bernardina na počest Ruperta Bernardina, který o ni jako první projevil zájem.</p>	Speciality	100% arabica	90
Speciální proces: Koji fermentace	<p>Projekt Qima Koji je součástí série Qima Competition a 90+ Series. Tato káva je ověřená odrůda Pink Bourbon a pochází z farmy La Sirena v Quindíu (Kolumbie). Pěstuje se a zpracovává v nadmořské výšce asi 1400-1600 metrů. Oddělení Quindio je proslulé svými optimálními klimatickými podmínkami pro pěstování vysoce kvalitní kávy. Zvláštností této kávy je proces fermentace Koji, který zdůrazňuje strukturu. Po pečlivém ručním sběru se plody přenesou do zpracovatelského zařízení, kde v prostředí s kontrolovanou teplotou samovolně zvýší teplotu na přibližně 24 hodin. Plody se umístí do otevřených tanků, do kterých tým přidá spory Koji pro fermentaci kávy, která trvá 24 hodin. Poté se nádrže uzavřou pro druhé kolo anaerobní fermentace trvající 72 hodin. Výsledkem je plná káva s dobrou perzistencí, s lehkou kyselostí a tóny černého rybízu, jahod, brusinky a tmavé čokolády.</p>	Speciality	100% arabica	88
Ekvádor - Sevilla	<p>100% Arabica odrůdy Catucaí. Pěstuje se v nadmořské výšce 1200 metrů na farmě Sevilla v Ekvádoru. Způsob zpracování je přírodní a výsledkem je šálek s tóny perníku, černého hroznu a lékořice.</p>	Speciality	100% arabica	86
Kolumbie – Tierradentro	<p>100% Arabica odrůd Caturra a Colombia. Pěstuje se v nadmořské výšce 1200 metrů na farmě Tierradentro v Kolumbii. Způsob zpracování je washed pro zvýraznění tónů karamelu, kardamomu, kakaového prášku, citronové trávy a mléčné čokolády.</p>	Speciality	100% arabica	84.5

Kolumbie – El Silencio Reserve	100% Arabica odrůd Caturra, Tabi a Canicafe. Pěstuje se v nadmořské výšce 1700 - 2200 metrů v rezervaci El Silencio v Kolumbii. Způsob zpracování je washed a výsledkem je šálek s tóny grapefruitu, levandule, medu, panely, nugátu a kakaá.	Speciality	100% arabica	87
Kolumbie – Inga de Aponte	100% Arabica odrůd Caturra, Castillo a Colombia. Pěstuje se v nadmořské výšce 1950 - 2150 metrů na farmě Inga de Aponte v Kolumbii. Způsob zpracování je honey a výsledkem je šálek s tóny melasy, tmavé čokolády a žlutého ovoce.	Speciality	100% arabica	84
Kuba – Serrano	100% Arabica odrůdy Serrano. Pěstuje se v nadmořské výšce 650 - 960 metrů na farmě Tercer Frente na Kubě. Způsob zpracování je washed a výsledkem je šálek s tóny sladké čokolády, sušeného ovoce a tabáku.	Speciality	100% arabica	83
Kuba – Extra Tarquino Special	100% Arabica odrůdy Extra Tarquino Special. Pěstuje se v nadmořské výšce 750 - 1100 metrů na farmě Ataque a Bueycito na Kubě. Způsob zpracování je washed a výsledkem je plná káva s lehkou kyselostí. Chuťové tóny jsou sušené ovoce a tabák.	Speciality	100% arabica	83
El Salvador – El Majahual	100% Arabica odrůdy Red Bourbon. Pěstuje se v nadmořské výšce 1450 - 1700 metrů na finca El Majahual v Salvadoru. Způsob zpracování je natural (přírodní) a výsledkem je plná káva s kyselostí s tóny sušeného ovoce a kakaá.	Speciality	100% arabica	85
Sumatra – Barokah Kernici	100% Arabica různých odrůd Andung Sari, Sigaran Utang, S Lini, P88. Pěstuje se v nadmořské výšce 1400 - 1600 metrů na farmě Barokah Kernici na Sumatře. Způsob zpracování je washed a chuťový profil nabízí tóny kyselých třešní a pomerančů s tělem karamelu a květinovým závěrem.	Speciality	100% arabica	85
Keňa – farma Sakami	100% Arabica odrůd Ruiru, Batian a SL28. Pěstuje se v nadmořské výšce 1800 metrů na farmě Sakami v Keni. Způsob zpracování je washed pro zvýraznění tónů mléčné čokolády, borůvky, maliny a tamarindu.	Speciality	100% arabica	86
Thajsko – farma Mae Suai Village	100% Arabica odrůd Catucai, Typica a Chiang Mai. Pěstuje se v nadmořské výšce 1350 metrů na farmě Mae Suai v Thajsku. Způsob zpracování je white honey a chuťový profil obsahuje tóny hvězdného ovoce, černého čaje, třešně, jahody a magnólie.	Speciality	100% arabica	85.5
Rwanda – Twongerekawa	100% Arabica odrůd French Mission a Bourbon. Pěstuje se v nadmořské výšce 1800 - 2200 metrů na farmě Twongere Kawa ve Rwandě. Způsob zpracování je washed a dvojitě fermentovaný. Chuťový profil nabízí tóny sušeného ovoce, kokosu, ananasu a kandovaného ovoce.	Speciality	100% arabica	86.25

