Dane aktualne na dzień: 26-11-2026 20:32

Link do produktu: https://homebrewing.pl/kawa-brazylia-yellow-bourbon-tommy-cafe-250-g-p-2332.html



Kawa Brazylia Yellow Bourbon TOMMY CAFE 250 g

Cena	**28,44 zł**
Dostępność	**Zapytaj o dostępność**
Czas wysyłki	**3 dni**
Producent	**Tommy Cafe**

Opis produktu

Brazylia Yellow Bourbon Fazenda Pinhal

Kawa która naszym zdaniem najlepiej komponuje się z ciemnymi piwami, czyli wszelkiej maści stoutami, porterami. Całkiem nieźle współgra też z mildem, brown ale, koźlakami, belgijskim dubbelem czy też bawarskim dunkel weizenem. Nie wnosi do piwa kwasowości, ale za to wnosi sporo nut czekoladowych, kakaowych, lekko orzechowych.
Jeśli mielibyśmy wybrać jedną kawę do piwa, to byłaby to właśnie Yellow Bourbon.
Możecie ją dodawać do piwa na wiele sposobów, najlepiej już po zimnej stronie procesu, czyli podczas cichej fermentacji lub nawet podczas rozlewu. Możecie dodać ją w formie espresso, cold brew lub też w postaci całych ziaren na dwa dni przed planowanym rozlewem. Warto poeksperymentować!

Teraz kilka słów od Tommy Cafe, czyli o tradycyjnym wykorzystaniu kawy :)

To kawa, która kocha mleko. Wyczarujesz z niej aromatyczne latte i boskie cappuccino. Lubisz czarną kawę? Doskonale, kawa bez dodatków pozwoli Ci w pełni odkryć jej średnie body z orzechowym finiszem.

Wyczuwalne nuty smakowe to m.in.: kakao, brązowy cukier, czekolada oraz miód.

Ma bardzo niską cytrusową kwasowość dzięki metodzie jaką się pozyskuje ziarna, a mianowicie **pulped-natural.**

Brazylia Yellow Bourbon świetnie sprawdzi się w ekspresie ciśnieniowym, kawiarce i chemexie.

Metoda zaparzania zależy od indywidualnych preferencji, każda z kaw Tommy Cafe nada się zarówno do tradycyjnych jak i alternatywnych metod zaparzania.

Składniki:

100% kawa Arabica ziarnista

Wszystkie kawy **TOMMY CAFE** są świeżo palone. Fabrycznie zamknięty produkt, swoje pełne walory smakowe zachowuje przez dwa lata.

Pamiętaj, aby otwartą kawę zawsze przechowywać szczelnie zamkniętą w ciemnym i suchym miejscu.