

Link do produktu: <https://homebrewing.pl/kawa-gwatemala-antigua-shb-tommy-cafe-250-g-p-2333.html>



## Kawa Gwatemala Antigua SHB TOMMY CAFE 250 g

Cena	<b>27,95 zł</b>
Dostępność	<b>Zapytaj o dostępność</b>
Czas wysyłki	<b>3 dni</b>
Producent	<b>Tommy Cafe</b>

### Opis produktu

#### Kawa Gwatemala Antigua

Kraj pochodzenia: Gwatemala  
Region: Antigua  
Gatunek: Caturra, Bourbon, Typica  
Zbiory: grudzień - kwiecień  
Metoda pozyskiwania: na mokro  
Wysokość upraw: 1500 - 1800 m n.p.m.

Profil palenia: średni  
Smak: słodkawy, z wyczuwalnymi nutami czekolady i karmelu  
Aromat: czekolada, cytrusy, dymny, kwiatowy  
Body: pełne  
Kwasowość: niska

Kawę Gwatemala Antigua z powodzeniem możecie wykorzystać jako dodatek do niemal każdego stylu piwnego. Niska kwasowość, wyraźnie słodkawy smak z nutami karmelu i czekolady; aromat czekolady, cytrusów, kawy i dymu sprawia, że kawa ta będzie dobrze współgrała zarówno z jasnymi piwami w stylu IPA, APA, piwami o belgijskim rodowodzie (BGSA, BDSA, Dubbel) jak i ciemnymi porterami i stoutami. Ogranicza nas tylko wyobraźnia.

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 :

Pierwsze sadzonki kawowca przywieziono do Gwatemali pod koniec XVIII wieku. Rozwój plantacji kawowców nastąpił w połowie XIX wieku i trwa do dnia dzisiejszego. Gwatemala pozostaje jednym z czołowych producentów kawy w Ameryce Środkowej.

**Dolina Antigua**, z której pochodzi ta kawa jest niezwykle miejscem, gwarantującym uprawę wyjątkowych odmian kawy. Niepowtarzalny smak kawy jest rezultatem uprawy na wulkanicznej glebie oraz łagodnemu klimatowi sprzyjającemu równomiernemu dojrzewaniu owoców. Po zebraniu owoców, transportuje się je do farm/młynów, gdzie są poddawane myciu i czyszczeniu. Następnie ziarna są suszone na słońcu.

Zaparzona kawa kryje w sobie nuty czekolady, pomarańczy oraz karmelu. Wyrafinowany i złożony smak z pewnością zadowoli najbardziej wymagających smakoszy.

Oznaczenia "SHB" (Strictly Hard Bean) świadczy o tym, że kawa jest uprawiana na wysokości powyżej 1350 m n.p.m., dzięki czemu otrzymujemy gwarancje bogatego i złożonego smaku.

**Kawa Gwatemala Antigua** świetnie sprawdzi się w ekspresie automatycznym, ekspresie przelewowym, kawiarence i french pressie.

---

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

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

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