

Link do produktu: <https://homebrewing.pl/kawa-papua-nowa-gwinea-tommy-cafe-250g-p-2337.html>



Kawa Papua Nowa Gwinea TOMMY CAFE 250g

Cena	29,83 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	7 dni
Producent	Tommy Cafe

Opis produktu

Kawa Papua Nowa Gwinea

Kraj pochodzenia: Papua Nowa Gwinea
Region: Sigiri
Gatunek: Arabika, Typica
Zbiory: kwiecień - wrzesień
Metoda pozyskiwania: na mokro
Wysokość upraw: 1500 m n.p.m.

Profil palenia: średni
Smak: słodkawy, z wyczuwalnymi owocowymi i korzennymi nutami
Aromat: karmel, cytrusy, korzenny, pikantny, kwiatowy, owoce tropikalne
Body: umiarkowane
Kwasowość: średnia

Kawę Papua Nowa Gwinea z powodzeniem możecie wykorzystać jako dodatek do wielu stylów piwnych. Wyraźnie słodkawy smak z nutami korzennymi oraz aromat karmelu, przypraw, kwiatów, cytrusów i owoców tropikalnych sprawia, że kawa ta będzie dobrze współgrała piwami o belgijskim rodowodzie (BGSA, BDSA, Dubbel), ciemnymi piwami w stylu porter i stout, może też okazać się dobrym dodatkiem do wszelkiej maści IPA i APA. 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 :

Kawa z **Papui-Nowej Gwinei** w większości produkowana jest przez małe wioski oraz farmy. Typowy ogród kawowy składa się od 20 do 600 krzewów i drzew. Plantatorzy nie używają pestycydów, a jako nawóz stosują ścięte gałęzie i liście kawowca. Większe plantacje grupują mniejszych producentów, co zapewnia pracę lokalnej ludności.

Plantacja Sigiri położona w dolinie Wahgi w Western Highlands, powstała w latach 50. ubiegłego stulecia. Od ponad 20 lat, ziarna pochodzące z tej plantacji znajdują się w światowej czołówce kaw gourmet.

Kluczem do sukcesu jest wysoka standaryzacja procesu nasadzeń, uprawy i późniejszej obróbki. Owoce kawowca są zbierane ręcznie oraz sprawdzane pod względem jednolitości, co gwarantuje odpowiedni balans cukrów i innych związków występujących w owocu oraz ziarnie. Następnie wybrane owoce są rozłupywane i myte tego samego dnia.

Sekret smaku arabiki z plantacji Sigiri, kryje się w procesie mycia zielonych ziaren, polegającym na pozostawieniu ich w kąpieli

wodnej na 24 godziny. Następnie ziarna są suszone na słońcu i kolejny raz poddawane selekcji oraz ręcznemu sortowaniu, by ostatecznie trafić do jutowych worków.

Papua Nowa Gwinea świetnie sprawdzi się w ekspresie automatycznym, ekspresie przelewowym, kawiarence, aeropresie 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 ziarnista

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.