

ARABIKA · GAYO, ACEH

Gayo Sumatra Mandailing

Earthy, Dark Chocolate, Spicy. Dark roast khas Aceh.

CATATAN RASA

Dark Chocolate | Earthy | Rempah | Tembakau

Takaran Seduh

Rasio, suhu air, gilingan, dan waktu untuk tiap metode.

4 METODE

V60 / Pour Over — 01

RASIO KOPI : AIR	SUHU AIR
1 : 14 15 g : 210 ml	90°C
GILINGAN	**WAKTU EKSTRAKSI**
Medium	2,5 menit

Tubruk — 02

RASIO KOPI : AIR	SUHU AIR
1 : 10 15 g : 150 ml	95°C
GILINGAN	**WAKTU EKSTRAKSI**
Halus	5 menit

Espresso — 03

RASIO KOPI : AIR	SUHU AIR
1 : 2 18 g : 36 ml	90°C
GILINGAN	**WAKTU EKSTRAKSI**
Halus	25 detik

French Press — 04

RASIO KOPI : AIR	SUHU AIR
1 : 13 22 g : 290 ml	92°C
GILINGAN	**WAKTU EKSTRAKSI**
Kasar	4 menit

TIPS SEDUH

01 Giling biji sesaat sebelum menyeduh agar aroma tetap segar.

02 Timbang kopi dan air supaya rasio konsisten setiap seduhan.

03 Gunakan air bersih (mineral atau filter) dengan suhu sesuai panduan.

04 Simpan biji di wadah kedap udara, jauh dari panas dan sinar matahari.

Rekomendasi roaster kami. Gunakan sebagai titik awal, lalu sesuaikan dengan selera Anda.