

ARABIKA · WAMENA, PAPUA

Papua Wamena Honey 2

Manis

CATATAN RASA

Jahe | Gula Aren | Lemon | Clean Aftertaste

Takaran Seduh

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

4 METODE

V60 / Pour Over — 01

RASIO KOPI : AIR	SUHU AIR
1 : 15 15 g : 225 ml	90–94°C
GILINGAN	**WAKTU EKSTRAKSI**
Medium-halus	2,5–3 menit

French Press — 02

RASIO KOPI : AIR	SUHU AIR
1 : 15 20 g : 300 ml	92–95°C
GILINGAN	**WAKTU EKSTRAKSI**
Kasar	4 menit

Espresso — 03

RASIO KOPI : AIR	SUHU AIR
1 : 2 18 g : 36 ml	90–93°C
GILINGAN	**WAKTU EKSTRAKSI**
Halus	25–30 detik

Tubruk — 04

RASIO KOPI : AIR	SUHU AIR
1 : 12 12 g : 150 ml	92–96°C
GILINGAN	**WAKTU EKSTRAKSI**
Medium-halus	4 menit, diamkan hingga ampas turun

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.

Panduan umum. Sesuaikan rasio dan waktu seduh dengan selera Anda.