

# SWEET BEANS

МИКРО ОБЖАРКА

## Кения Karatu

**Карату** - станция обработки принадлежит кооперативу Гитве в регионе Фика, недалеко от города Гатунду. Основана в 1965 году и находится под управлением Дейвида Канье. На станции трудится еще 6 человек, в пиковый сезон привлекаются еще работники.

На фермах членов кооператива растут в основном разновидности SL28 и SL34(99%) и всего 1% Ruiru. Кстати, своё название Ruiru 11 получил от одноименной станции, где его вывели в 70-х и выпустили в использование в 1986 году. Сегодня всё больше фермеров высаживают Ruiru из-за его устойчивости к болезням.

Полное название зерна: **Kenya Karatu Peaberry**

Во время сезона сбора урожая фермеры собирают самую зрелую и красную ягоду, доставляют на станцию кооператива в тот же день. Ягоды сортируют вручную перед обработкой, при этом поврежденные и незрелые ягоды отделяют от красных спелых. На фабрике установлены два дисковых пульпера для удаления кожуры и внутреннего пергаментного слоя, защищающего зеленое зерно. После очистки, кофе ферментируется в течение ночи для расщепления сахара, а затем прогоняется по промывным каналам для сортировки по плотности, потом поступает в резервуар для замачивания, вода в него попадает из реки Рвабура. После замачивания, кофе раскладывают на поднятых сушильных столах. Время на столах зависит от климата, температуры окружающей среды и общего объема производства, подвергаемого обработке. Сушка может занять от 7 до 15 дней. Во время сушки пергамент многократно перемещается и сортируется для удаления любых поврежденных или обесцвеченных зерен и накрывается в самую жаркую часть дня для поддержания ровной температуры.

**Страна:** Кения

**Регион:** Фика, округ Гатунду

**Обработка:** мытая

**Разновидность:** SL-28, SL-34

**Кооператив:** Gitwe

### Описание вкуса:

**аромат:** нектаринка | **сладость:** лимонный щербет

**тело:** персиковый йогурт

**SCA:** 88,5

