

ファイマイリアム/チェンライ

#2 タイ ファイマイリアム アナエロビック ナチュラル



Asor Merlaeku（アソール・メイラク）さん

ドイパンコンのメイラク家4人兄弟の次男、アソール・メイラクさんの農園です。Beanspireのフアディさんいわく出会った農園の中でもかなり洗練されている農園のひとつの事。ドイパンコンエリアの隣のファイマイリアムにあり、高級ブランドとして確立されています。アボカドやマカダミアなどの木を植え、アグロフォレストリーを実践しており、この農園では適度な日陰と肥沃な土壌のもと、コーヒーが栽培されています。

フローター選別の後、グレインプロに入れて5日間嫌気発酵させます。酸素の侵入を防ぎつつガスは放出できる仕組みで、真空に近い環境です。この嫌気発酵により、コーヒーの複雑さと甘みが引き出されます。発酵後は竹製アフリカンベッドで3週間乾燥させ、さらにグレインプロ袋で約1ヶ月間ほど熟成させます。

◆商品スペック

地 区：チェンライ県 ファイマイリアム地区

品 種：カツアイ,ティピカ,チェンマイ

精 選：アナエロビックナチュラル

標 高：1,350m

乾 燥：アフリカンベッド

サイズ：15up

栽 培：シェードグロウン

容 量：30kg綿袋（BeanSpire限定）+グレインプロ