

クンラオ/チェンライ

#6 タイ クンラオ スリさん アナエロビック ウォッシュ



妹・スリさん

Sri (スリ) さん

これまでスリさんのロットは家族ロット（ジャイピンファミリー）に含まれ、他のコーヒーと混ぜて輸出されていました。しかし、収穫期にカップングを行った際、彼女のコーヒーが家族ロットの中でも際立っていると感じました。そのため、昨年からは彼女のコーヒーを単独のマイクロロットとして分けて販売しています。

チェリーの状態で48時間嫌気性発酵、その後果肉除去、水洗、ソーキング（水に浸ける）を行います。自作の乾燥用ドームの中で14日間除湿器を使用しながら常に空気を対流させ乾燥させてできたロットです。

◆商品スペック

地 区：チェンライ県 ウィエンパパオ地区 クンラオ村
品 種：チェンマイ
精 選：アナエロビックウォッシュ
標 高：1,100 - 1,300m
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