

Assessment of Keoset Coffee (2018-19 harvest)

Three different types of processing: Natural, Washed, Honey
Cupped at Torch, Pu'er: www.torchcoffee.asia

Torch Coffee Sample Report 炬点咖啡样品报告					
SUMMARY OF RESULTS 总结					
Farm name/Nombre Finca 农场/庄园姓名:	Laos Natural				
Lot Number/Numero de lote 批号:					
Mill/Beneficio 加工:	日晒				
ICO Number ICO 编号:	aftertaste 回甘				2019
Exporter 出口商:					
DIFFERENTIATION AND QUALIFICATION 差异和条件					
	BASELINE 基础	SAMPLE 样品		BASELINE 基础	SAMPLE 样品
fragrance干香	7.14	7.42	sweetness甜度	7.16	7.58
aroma湿香	7.14	7.42	fresh crop新鲜度	10.00	8.50
flavor风味	7.14	7.17	off flavor异味	10.00	10.00
acidity酸度	7.14	7.17	uniformity一致性	10.00	10.00
body醇厚度	7.14	7.33		BASELINE 基础	SAMPLE 样品
aftertaste 回甘	7.14	7.17	TOTAL CUP POINTS 杯测总分	80.00	79.75
			Classification 分级	非精品	
Green Grading 生豆分级	Moisture 含水量			Q 等级 / 精品	
	Category 1 Defects 一级瑕疵	0			
	Category 2 Defects 二级瑕疵				
	Total Green Defects 生豆的总瑕疵数	0	Classification 分级	Q 等级 / 精品	
Roasted Coffee 烘焙咖啡豆	#of Quakers 败豆数量	0	Classification 分级	Q 等级 / 精品	
			Final Classification 最终等级	Q 等级 / 精品	

SAMPLE # 样品编号 Laos Natural	Q Grader 精品咖啡质量分级品鉴师			TOTAL SUM 总和	MEAN SCORE 平均分
	吴大鹏	李梅	徐欣		
干香fragrance	7.5	7.5	7.25	22.25	7.42
湿香aroma	7.25	7.75	7.25	22.25	7.42
风味flavor	7.00	7.5	7.00	21.5	7.17
酸度acidity	7.00	7.25	7.25	21.5	7.17
醇厚度body	7.5	7.25	7.25	22	7.33
甜度sweetness	7.25	8	7.5	22.75	7.58
回甘aftertaste	7.00	7.25	7.25	21.5	7.17
新鲜度fresh crop	8	9.5	8	25.5	8.50
异味off flavor	10	10	10	30	10.00
一致性uniformity	10	10	10	30	10.00
TOTAL SCORE 总分:	78.5	82	78.75	239.25	79.75

Notes from Q Grader #1 一号品 鉴师记录:	木质 巧克力 平淡
Notes from Q Grader #2 二号品 鉴师记录:	平淡 烟感 老豆子
Notes from Q Grader #3 三号品 鉴师记录:	坚果 巧克力 木质

Torch Coffee Sample Report 炬点咖啡样品报告					
SUMMARY OF RESULTS 总结					
Farm name/Nombre Finca 农场/庄园姓名:					
Lot Number/Numero de lote 批号:	Laos Washed				
Mill/Beneficio 加工:	水洗				
ICO Number ICO 编号:	aftertaste 回甘			2019	
Exporter 出口商:					
DIFFERENTIATION AND QUALIFICATION 差异和条件					
	BASELINE 基础	SAMPLE 样品		BASELINE 基础	SAMPLE 样品
fragrance干香	7.14	7.33	sweetness甜度	7.16	7.42
aroma湿香	7.14	7.25	fresh crop新鲜度	10.00	8.58
flavor风味	7.14	7.42	off flavor异味	10.00	10.00
acidity酸度	7.14	7.33	uniformity一致性	10.00	10.00
body醇厚度	7.14	7.42		BASELINE 基础	SAMPLE 样品
aftertaste 回甘	7.14	7.17	TOTAL CUP POINTS 杯测总分	80.00	79.92
			Classification 分级	非精品	
Green Grading 生豆分级	Moisture 含水量			Q 等级 / 精品	
	Category 1 Defects	0			
	一级瑕疵				
	Category 2 Defects				
	二级瑕疵				
	Total Green Defects		Classification 分级		
	生豆的总瑕疵数	0		Q 等级 / 精品	
Roasted Coffee 烘焙咖啡豆	#of Quakers 败豆数量	0	Classification 分级		
				Q 等级 / 精品	
			Final Classification 最终等级	Q 等级 / 精品	

SAMPLE # 样品编号	Q Grader 精品咖啡质量分级品鉴师			TOTAL SUM 总和	MEAN SCORE 平均分
	吴大鹏	李梅	徐欣		
Laos Washed					
干香fragrance	7.75	7.25	7	22	7.33
湿香aroma	7.5	7.25	7	21.75	7.25
风味flavor	7.5	7.5	7.25	22.25	7.42
酸度acidity	7.5	7.25	7.25	22	7.33
醇厚度body	7.75	7.25	7.25	22.25	7.42
甜度sweetness	7.75	7.25	7.25	22.25	7.42
回甘aftertaste	7.5	7	7	21.5	7.17
新鲜度fresh crop	9.75	7	9	25.75	8.58
异味off flavor	10	10	10	30	10.00
一致性uniformity	10	10	10	30	10.00
TOTAL SCORE 总分:	83	77.75	79	239.75	79.92

Notes from Q Grader #1 一号品 鉴前记录:	柠檬 花香
Notes from Q Grader #2 二号品 鉴前记录:	香料 蔗糖 涩感 青味
Notes from Q Grader #3 三号品 鉴前记录:	柚子 烟 苦

Torch Coffee Sample Report 炬点咖啡样品报告						
SUMMARY OF RESULTS 总结						
Farm name/Nombre Finca 农场/庄园姓名:						
Lot Number/Numero de lote 批号:		Laos Honey				
Mill/Beneficio 加工:		蜜处理				
ICO Number ICO 编号:		aftertaste 回甘			2019	
Exporter 出口商:						
DIFFERENTIATION AND QUALIFICATION 差异和条件						
	BASELINE 基础	SAMPLE 样品		BASELINE 基础	SAMPLE 样品	
fragrance干香	7.14	7.33	sweetness甜度	7.16	7.58	
aroma湿香	7.14	7.33	fresh crop新鲜度	10.00	8.50	
flavor风味	7.14	7.42	off flavor异味	10.00	10.00	
acidity酸度	7.14	7.50	uniformity一致性	10.00	10.00	
body醇厚度	7.14	7.50		BASELINE 基础	SAMPLE 样品	
aftertaste 回甘	7.14	7.50	TOTAL CUP POINTS 杯测总分	80.00	80.67	
			Classification 分级	精品		
				Q 等级 / 精品		
Green Grading 生豆分级	Moisture 含水量					
	Category 1 Defects					
	一级瑕疵		0			
	Category 2 Defects					
	二级瑕疵					
	Total Green Defects			Classification 分级	0	
	生豆的总瑕疵数		0		Q 等级 / 精品	
Roasted Coffee 烘焙咖啡豆	#of Quakers 败豆数量		0	Classification 分级		
					Q 等级 / 精品	
				Final Classification 最终等级	Q 等级 / 精品	

SAMPLE # 样品编号	Q Grader 精品咖啡质量分级品鉴师			TOTAL SUM 总和	MEAN SCORE 平均分
	吴大鹏	李梅	徐欣		
Laos Honey					
干香fragrance	7.5	7.25	7.25	22	7.33
湿香aroma	7.25	7.75	7	22	7.33
风味flavor	7.5	7.75	7	22.25	7.42
酸度acidity	7.5	7.75	7.25	22.5	7.50
醇厚度body	7.25	8	7.25	22.5	7.50
甜度sweetness	7.5	8	7.25	22.75	7.58
回甘aftertaste	7.5	7.75	7.25	22.5	7.50
新鲜度fresh crop	10	7.5	8	25.5	8.50
异味off flavor	10	10	10	30	10.00
一致性uniformity	10	10	10	30	10.00
TOTAL SCORE 总分:	82	81.75	78.25	242	80.67

Notes from Q Grader #1 一号品 鉴师记录:	草本
Notes from Q Grader #2 二号品 鉴师记录:	黑糖 发酵 果香
Notes from Q Grader #3 三号品 鉴师记录:	木质