

ROASTING KOPI

Proses pemanggangan atau sangrai biji kopi yang masih mentah sering disebut sebagai Roasting Kopi. Tujuan untuk roasting kopi untuk mendapatkan cita rasa kopi yang khas dari biji kopi.

Faktor- faktor yang harus diperhatikan dalam roasting kopi adalah suhu pemanggangan, lama waktu pemanggangan, teknik roasting, kelembapan, jumlah biji kopi yang dipanggang, hingga waktu pendinginannya. Inilah mengapa terkadang ditemukan sedikit perbedaan cita rasa pada setiap biji kopi yang dipanggang.

Tingkat kematangan roasting kopi adalah penentu cita rasa. Ada light, medium, dan dark. Pada tingkat light, biji kopi masih berwarna cerah. Karakteristik biji kopi roasting medium berwarna lebih gelap dengan cita rasa asam, nutty, dan manis yang seimbang. Sedangkan biji kopi hasil roasting dark berwarna paling gelap dengan cita rasa yang lebih kuat, pahit, dan ada sentuhan rasa coklat, penjelasan dari tingkat kematangan roasting sebagai berikut :



Level Light Roast

Level roasting kopi yang pertama ini adalah proses pemanggangan biji kopi dalam suhu 180-205 derajat celcius untuk menghasilkan kopi dengan kandungan kafein dan asam yang tinggi. Dalam level roasting kopi ini, biasanya minyak dalam biji kopi tersebut pun juga belum ada karena proses roasting kopi yang belum terlalu lama. Tapi, kopi dengan level roasting light ini bisa menghasilkan kopi beraroma buah sedikit sedikit rasa asam.

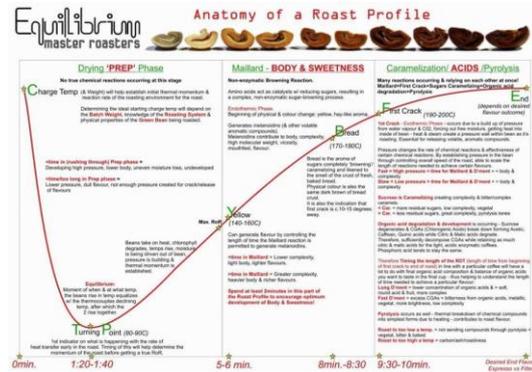
Level Medium Roast

Proses medium roast merupakan proses roasting kopi satu tingkat lebih tinggi dibandingkan light roast. Biasanya, pada proses medium roast, biji kopi dipanggang dalam suhu 210 derajat celcius untuk menghasilkan warna biji kopi yang kecokelatan. Kopi yang dipanggang dengan level medium roast ini juga umumnya tidak memiliki minyak, namun memiliki kadar kafein yang sedikit lebih rendah dan menghasilkan kopi dengan rasa, aroma, dan tingkat keasaman yang seimbang.

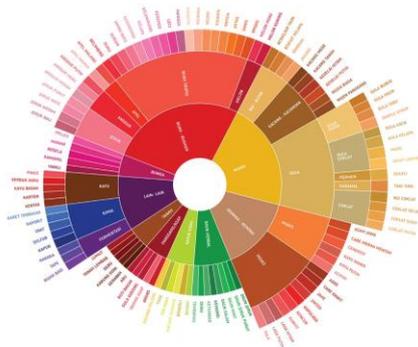
Level Dark Roast

Semakin tinggi level roasting-nya, semakin rendah kandungan kafein yang ada. Pada proses dark roast, biji kopi akan terlihat coklat tua, karena telah dipanggang pada suhu 225 derajat celcius.

Nah, bedanya dengan light roast dan medium roast, proses roasting kopi yang satu ini menghasilkan minyak dengan rasa kopi yang kuat dan berempah.



RODA RASANYA ORANG INDONESIA
INDONESIA'S COFFEE FLAVOR WHEEL



Download Roda Rasanya Orang Indonesia
www.seniaindonesia.com/indonesia
©2016 SENIAINDOONESIA
5758 COFFEE LAB

Level Extra Dark Roast

Extra dark roast adalah proses roasting kopi dengan level yang paling tinggi. Dalam proses roasting kopi ini, biji kopi dipanggang dalam suhu 240-250 derajat Celcius. Dengan proses roasting kopi yang ini, kandungan kafeinnya semakin rendah, namun warna yang dihasilkan menjadi lebih pekat, bahkan menjadi warna hitam dan memiliki minyak yang lebih banyak dibandingkan level di bawahnya.

Biasanya, rasa kopi yang di-roasting dengan level ini memiliki rasa pahit dengan sensasi rasa gosong serta berasap dan hampir kehilangan cita rasa originalnya

karena di-roasting dengan waktu yang cukup lama dan suhu yang tinggi.

Beberapa level roasting kopi yang cocok untuk metode seduh disarankan untuk pour over, aeropress dan cold brew, bisa memilih level roasting kopi light untuk memunculkan cita rasa yang earthy dan floral mirip teh. Sedangkan, untuk metode french press, pour over dan vietnam drip, bisa mencoba proses roasting kopi medium untuk mendapatkan sentuhan acidity dan body yang seimbang. Lalu, untuk automatic drip, vietnam drip dan espresso, coba roasting kopi pada level medium dark ataupun extra dark roast untuk mendapatkan rasa light chocolate caramel atau tobacco ash-nya.



LEGALITAS USAHA

- NIB : 2310220015246
- PIRT : P-IRT5083217010764-27
- Halal : ID32110000789681122
- HAKI : DID2023008113

HUBUNGI KAMI

ALAMAT :

- Jl. Holtikultura No 9 RT08 RW15
- Tanimulya – Bandung Barat 40552

NO WA/TELP :

- 08966-0966-868