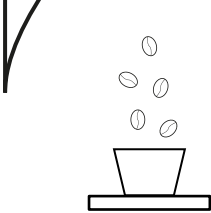
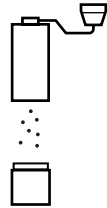


Cata en Casa



1 Pesa 11 g de café
(Ratio 1:18 café-agua)

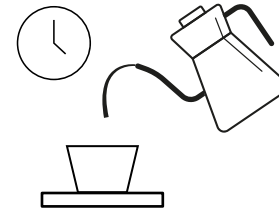


2 Muele el café con
una molienda medio-fina
(similar a la sal de mesa).



Fragancia

3 Coloca el café molido en la taza
de cata (o vaso de 200ml de
capacidad).
Huele la fragancia y anota lo que
percibes (puedes ayudarte de
la rueda de aromas).



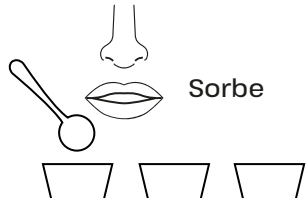
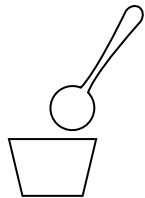
4 Vierte 200g de agua a
93°C y pon en marcha
el cronómetro.



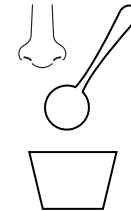
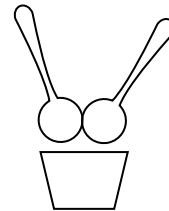
Aroma

5 Acércate con
cuidado, huele el
aroma del café y
anota lo que
percibes.

Sabor*



En el minuto 10



4 min después

9 Repite el paso 8 cada
varias veces y anota tus
percepciones sensoriales
(recomendable probarlo
cuando va bajando la
temperatura).

8 ¡Ya está listo para catar!
Con tu cuchara de cata,
sin llenarla del todo,
coge una muestra de la
parte superficial.

7 Usando dos cucharas retira
la costra (café no soluble de
la capa superficial) para
dejar limpio de sólidos en la
superficie el café líquido.

6 Rompe la costra (capa
superficial) con
movimientos hacia
delante y hacia atrás.
Acércate a oler mientras
lo haces.