

HOME BARISTA – brewing class

HARMONOGRAM SZKOLENIA:

09:00 KAWA - COFFEE CULTURE

gatunki i odmiany

zbiór i obróbka

palenie kawy oraz komponowanie mieszanek

10:00 ALTERNATYWNE METODY PARZENIA KAWY

parametry

rodzaje metod parzenia - chemex, aeropress, syfon, drip

test kaw jednorodnych

11:00 CUPPING KAW JEDNORODNYCH

różnice i podbieństwa

zasady oceniania

13:00 ZAKOŃCZENIE SZKOLENIA

EST. 2009

colours of coffee



SZKOŁA BARISTÓW - CONCEPT STORE