

# NYHET

FRÅN JOHAN & NYSTRÖM

## KENYA KIRIANI AA

Kirinyaga och Nyeridistrikten är ett par av de mest välrenommerade i Kenya. Rena, fruktiga och söta smaker är det som gör kaffe från den här regionen så populärt hos kafferostare världen över. Tvättstationen Kiriani i Kirinyaga öppnades redan 1963 och är en del av Thika Giki Farmers Co-operative Society i västra Kirinyaga distriktet i Kenya. Föreningen består av ca 2500 småbönder, med gårdar på 1800 meters höjd. Skörden sker i november och december varje år och bönderna odlar SL28, SL34, men även en del Ruiru 11. Kaffet tvättas i färskt flodvatten och torkas sedan på upphöjda afrikanska torkbord. Resultatet är ett kaffe som är blommigt i smaken, med smaknoter av fläder, vinbär och nässlor.

- Allt kaffe i Kenya graderas baserat på bönans storlek, där större bönor traditionellt har setts som bättre. Större bönor växer ofta på högre höjd, är mer kompakta och får högre smakpoäng, men det är inte alltid fallet. I Kenya är AA de största bönorna, sen kommer AB och därefter C. Det finns ännu fler klassifikationer, men dessa gäller inte för det som räknas som specialkaffe. För oss är det dock inte i huvudsak storleken som räknas, utan kvaliteten på smaken av det färdigrostade kaffet.
- Kenyansk kaffe är det som många förknippar med specialkaffe och det är känt för sina utpräglade smaker av vinbär och citrus.

**NAME:** Kenya Double A

**ORIGIN:** Kenya

**REGION:** Kirinyaga

**PRODUCER:** Kiriani Factory

**FARM:** Several small holders

**PROCESS:** Fully washed

**VARIETY:** SL28 & SL34

**ALTITUDE:** 1800 m.a.s.l.

**TASTE NOTES:** Red berries, elderberry, nettles

# NYHET

FROM JOHAN & NYSTRÖM

## KENYA KIRIANI AA

The Kirinyaga district is along with the Nyeri district, the most famous regions in Kenya. Clean, juicy, sweet coffee is what makes this region a sought-after gem for coffee roasters all over the world. Kiriani Factory in Kirinyaga opened for production in 1963, and is part of the Thika Giki Farmers Co-operative Society in the western parts of the Kirinyaga district in Kenya. The Co-operative Society's members consist of about 2 500 small holders with farms located at 1800 m.a.s.l. They Provide coffee to the washing station during the harvest between November and December. The farmers grow both SL28, SL34 as well as some Ruiru 11, which after harvest is fully washed with fresh river water and subsequently dried on raised African beds. The result is floral flavours of elderberry, currants and nettles.

- All coffee is sorted by screen size, where historically larger beans always have been acknowledged as higher quality. Larger beans usually correlate to higher altitude, more dense structure and better cup profile, but it doesn't have to be. In Kenya, AA is the largest screen size, followed by AB and C. There are even more classifications, but those are not for specialty grade coffee. For us however, the most important thing is the quality.
- Kenyan Coffee in general is known for its juicy and clean flavour profile with prominent notes of currants and citrus.

**NAME:** Kenya Double A

**ORIGIN:** Kenya

**REGION:** Kirinyaga

**PRODUCER:** Kiriani Factory

**FARM:** Several small holders

**PROCESS:** Fully washed

**VARIETY:** SL28 & SL34

**ALTITUDE:** 1800 m.a.s.l.

**TASTE NOTES:** Red berries, elderberry, nettles