

クンラオ/チェンライ

#5 Khun Lao Anaerobic Red Honey



Sri (スリ) さん

クンラオ村ではタイ国内のロースターさんの好みを聞き、乾燥方法・時間から発酵方法・時間まで細かく調整をすることができる「フル・オーダー」製を敷いており、立地の良さからも重宝されています。

このロットはSriさんの実験ロット。チェリーの状態で48時間嫌気性発酵、その後果肉除去、水洗、ソーキング（水に浸ける）を行います。自作の乾燥用ドームの中で14日間除湿器を使用しながら常に空気を対流させ乾燥させてできたロットです。

◆商品スペック

地 区：チェンライ県 ウィエンパパオ地区 クンラオ村
品 種：チェンマイ
精 選：アナエロビックレッドハニー
標 高：1,000m
乾 燥：アフリカンベッド
サイズ：15up
栽 培：シェードグロウン
容 量：30kg綿袋（BeanSpire限定）+グレインプロ