

# Guide til kaffesmagning.

En saglig og struktureret tilgang for  
ikke-professionelle kaffesmagere



# Hvorfor smage på kaffen?

---

Smagning af kaffe er et vigtigt redskab, når en virksomhed skal vurdere og vælge kaffe. Kaffe er et sanseligt produkt, og den samlede oplevelse afgøres i høj grad af kaffedrikkernes personlige vurdering.

Smag er subjektiv – særligt når kaffen vurderes af daglige brugere og ikke professionelle – men netop derfor er det vigtigt, at smagningen gennemføres struktureret og gennemsigtigt.

BKT's guide hjælper kaffeansvarlige, indkøbere og virksomheder med at gennemføre en kvalificeret kaffesmagning uden krav om specialistviden.

## Før smagningen

---

### Hvad skal testes?

Start med at afklare, om det alene er kaffen, der skal vurderes, eller om kaffemaskinen også indgår i testen.

En kaffeløsning er ofte et samspil mellem kaffekvalitet og den maskine, der brygger kaffen. De to elementer kan tilsammen påvirke den samlede kaffeoplevelse.

### Hvem skal smage?

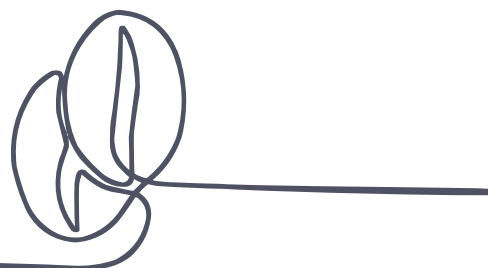
Smagspanelet bør bestå af en relevant og repræsentativ brugergruppe. Det bør være personer, der reelt skal drikke kaffen til daglig.

Panelet bør inden smagningen orienteres om:

- Formålet med testen
- Hvordan kaffen skal vurderes
- Hvilke parametre der anvendes
- Hvordan pointskalaen fungerer

### Hvor mange leverandører skal indgå?

Udvælg de kaffeleverandører, I ønsker at teste kaffe fra. Kaffesmagning er ressourcekrævende for både virksomhed og leverandører. Derfor kan det være en god idé at gennemføre en prækvalifikation, så antallet af kaffer i selve testen begrænses.



# Valg af bryggemetode

---

## Hvis kaffen testes uden maskine

Ved test uden maskine anbefales kande bryg eller stempelkande. Det gør det lettere at sikre ensartede parametre som dosering, vandmængde, bryggetid og temperatur.

## Hvis kaffen testes på maskine

Hvis kaffen testes på kaffeautomat eller maskine, bør det på forhånd være klart:

- Hvilke kaffetyper der testes
- Hvilke opskrifter der anvendes
- Hvor mange gram kaffe der bruges
- Hvilken vandmængde og kopstørrelse der anvendes
- Hvordan maskinen kalibreres mellem hver smagning

Sort kaffe, espresso og café latte bør holdes adskilt, da de giver forskellige smagsoplevelser og vurderingsgrundlag.

# Blindsmagning eller åben smagning?

---

Det kan overvejes at gennemføre smagningen som en blindtest, hvor kafferne præsenteres som nummererede prøver frem for ved navn eller brand.

Blindtest er lettest, hvis man tester formålet kaffe eller kværner kaffebønner til filterbryg eller stempelkande.

Hvis maskinen også skal vurderes sammen med kaffen, kan det være vanskeligere at gennemføre en reel blindtest, fordi forskellige maskiner og indstillinger kan påvirke oplevelsen.

# Praktiske rammer

---

## Ensartet brygning med fokus på:

- Bryggemetode
- Udstyr
- Kopper
- Bryggetid
- Vandmængde
- Dosering
- Rengjort udstyr
- Kaffen må ikke stå for længe før smagningen

Hvis der skal smages flere kaffer, kan kaffen hældes på termokande umiddelbart efter brygning.



## Testmiljø

Skab et roligt testmiljø. Undgå stærke dufte, støj og forstyrrelser. Server små portioner frem for store krus, så kaffen kan nå en behagelig temperatur hurtigere.

## Gennemførelse af smagningen

---

Gennemgå først vurderingsskemaet med smagspanelet. Smag derefter én kaffe ad gangen. Vent gerne 1-2 minutter, så kaffen får en behagelig temperatur.

Kaffen kan vurderes på faste parametre, fx:

- Duft og udseende i koppen
- Første umiddelbare smagsindtryk
- Smag i munden, herunder fylde, styrke og syrlighed
- Eftersmag efter 15-30 sekunder

Deltagerne bør notere deres vurdering individuelt, før der tales sammen. Det mindsker risikoen for, at deltagerne påvirker hinanden.

En simpel 1-5-skala anbefales frem for lange beskrivelser. Mellem hver kaffe kan smagen nulstilles med vand eller små stykker hvidt brød.

## Dokumentation og tilbagemelding

---

Alle bedømmelser samles ind, og gennemsnittet beregnes for hver kaffe. Diskussion og fælles refleksion bør først ske, når alle har afgivet deres vurdering.

Husk at give leverandørerne en tilbagemelding. Der kan være brugt ressourcer på at deltage i testen, og en klar tilbagemelding bidrager til en fair og professionel proces.



# Kort tjekliste til kaffesmagning

---

## Før testen

- ☐ Er formålet med smagningen klart?
- ☐ Er det afklaret, om testen omfatter kaffe, maskine eller begge dele?
- ☐ Er smagspanelet relevant og repræsentativt?
- ☐ Er bryggemetoden valgt og beskrevet?
- ☐ Er det besluttet, om testen skal være blind eller åben?
- ☐ Er vurderingsparametre og pointskala fastlagt?

## Under testen

- ☐ Brygges alle kaffer ens?
- ☐ Serveres kafferne på samme måde?
- ☐ Smages én kaffe ad gangen?
- ☐ Noterer deltagerne deres vurdering individuelt?
- ☐ Nulstilles smagen mellem hver kaffe?

## Efter testen

- ☐ Samles alle bedømmelser ind?
- ☐ Beregnes gennemsnit for hver kaffe?
- ☐ Gives der tilbagemelding til leverandørerne?

