



# Specialty Coffee Association of America Cupping Form

Name: \_\_\_\_\_

Date: \_\_\_\_\_ Table: \_\_\_\_\_ Session: \_\_\_\_\_

Classification:			
6.00 – Gut	7.00 – Sehr Gut	8.00 – Ausgezeichnet	9.00 – Übertrendend
6.25	7.25	8.25	9.25
6.50	7.50	8.50	9.50
6.75	7.75	8.75	9.75

90-100 Punkte= herausragend 85-89.99 Punkte= ausgezeichnet 80-84.99 Punkte= sehr gut unter 80 Punkte= kein Spezialitätenkaffee

<b>Kaffee...</b>	Röst grad	Duft/Aroma 	Geschmack 	Fruchtsäure 	Körper 	Gleichmässigkeit 	Reinheit: 	Ges.eindruck 	<b>Total Score</b>
	Dry Quality: Crust: 	Abgang 	Intensity High 	Intensity High 	Ausgewogenheit 	Süsse 	Defekte (Abzug) Makel=2 # Tassen Intensity Fehler=4 <input type="checkbox"/> X <input type="checkbox"/> = <input type="checkbox"/>	<b>Final Score</b>	
<b>Notes:</b>									

<b>Kaffee...</b>	Röst grad	Duft/Aroma 	Geschmack 	Fruchtsäure 	Körper 	Gleichmässigkeit 	Reinheit: 	Ges.eindruck 	<b>Total Score</b>
	Dry Quality: Crust: 	Abgang 	Intensity High 	Intensity High 	Ausgewogenheit 	Süsse 	Defekte (Abzug) Makel=2 # Tassen Intensity Fehler=4 <input type="checkbox"/> X <input type="checkbox"/> = <input type="checkbox"/>	<b>Final Score</b>	
<b>Notes:</b>									

<b>Kaffee...</b>	Röst grad	Duft/Aroma 	Geschmack 	Fruchtsäure 	Körper 	Gleichmässigkeit 	Reinheit: 	Ges.eindruck 	<b>Total Score</b>
	Dry Quality: Crust: 	Abgang 	Intensity High 	Intensity High 	Ausgewogenheit 	Süsse 	Defekte (Abzug) Makel=2 # Tassen Intensity Fehler=4 <input type="checkbox"/> X <input type="checkbox"/> = <input type="checkbox"/>	<b>Final Score</b>	
<b>Notes:</b>									

<b>Kaffee...</b>	Röst grad	Duft/Aroma 	Geschmack 	Fruchtsäure 	Körper 	Gleichmässigkeit 	Reinheit: 	Ges.eindruck 	<b>Total Score</b>
	Dry Quality: Crust: 	Abgang 	Intensity High 	Intensity High 	Ausgewogenheit 	Süsse 	Defekte (Abzug) Makel=2 # Tassen Intensity Fehler=4 <input type="checkbox"/> X <input type="checkbox"/> = <input type="checkbox"/>	<b>Final Score</b>	
<b>Notes:</b>									