



## Jak smakuje kawa leżakowana w beczkach? Oto efekt współpracy Coffeedesk, palarni HAYB oraz browaru Maltgarden

Związek kawy i alkoholu nie musi kończyć się na *Irish coffee*. Coffeedesk wraz z warszawską palarnią HAYB Speciality Coffee we współpracy z kołobrzeskim browarem Maltgarden stworzyli kolejną z serii kawę Barrel Aged, czyli poddaną leżakowaniu w dębowej beczce. Na czym polega ten proces i co zyskuje kawowe ziarno dzięki takiej obróbce?

Coffeedesk, kawowy omnichannel z Kołobrzegu wraz z browarem Maltgarden oraz palarnią kawy HAYB Speciality Coffee łączą siły, by przedstawić swoim klientom ziarna poddane wyjątkowej obróbce. Soczyste i owocowe ziarna z Kolumbii El Obraje trafiły do idealnie nadających się do tego procesu dębowych beczek dostarczonych przez Maltgarden. Zanim się tam znalazły, leżakował w nich bourbon Heaven Hill, gdy zaś beczki trafiły do Kołobrzegu, przez kilka miesięcy mieściły hektolitry imperialnego stoua z serii Gate.

**Ziarno z charakterem**

Co zyskuje kawa poprzez leżakowanie w opróżnionych, dębowych beczkach? Ponieważ zielone ziarno jest częściowo higroskopijne, przenikają do niego aromaty z otoczenia - w tym przypadku dębowe drewno oddaje kawie posmak deserowego, szlachetnego alkoholu, czekoladowych pralin oraz charakterystyczny dla dębiny waniliowo-taninowy finisz przywodzący na myśl skórki czerwonych owoców. Leżakowanie to niejako przedłużenie procesu obróbki ziarna przed wypaleniem.

- To już druga kawa z serii Barrel Aged, którą przygotowaliśmy wspólnie z HAYB Speciality Coffee. W tej edycji dołączył do nas kołobrzeski browar Maltgarden, co cieszy podwójnie, ze względu na wzmocnienie naszej lokalnej współpracy. Łączymy siły z naszymi długoletnimi i zaufanymi partnerami, by wyjść naprzeciw oczekiwaniom klientów - tłumaczy Paweł Świdorski, wicemistrz Polski Brewers Cup odpowiedzialny za piwno-kawowe projekty w [Coffeedesk](#). - Metoda barrel aged wpisuje się w trendy, które mocno rozwijają się w kawowej branży. Wciąż poszukiwane są rozwiązania, które pozwolą na wyciągnięcie z kawy jeszcze więcej smaku i aromatu - czy to poprzez odpowiednią fermentację czy właśnie przez leżakowanie ziaren w beczkach po różnych trunkach wysokiej jakości. Dodaje to zdecydowanie unikalnego charakteru ziarnom, które dzięki takiemu zabiegowi stają się jeszcze bardziej wyjątkowe, gromadząc w sobie zdecydowanie więcej intrygujących sensorycznie wrażeń - dodaje Paweł Świdorski.

## Więcej niż kawa

Współpraca pomiędzy Coffeedesk, HAYB i Maltgarden to nie tylko seria Barrel Aged. Równolegle ruszyła produkcja kraftowego piwa z serii *I'm your barista* oraz *Coffee to go*. Na potrzeby tego projektu Paweł Świdorski z Coffeedesk zaparzył kawę specjality dostarczoną przez palarnię HAYB - dzięki temu piwo wyprodukowane przez Maltgarden zyskało jeszcze więcej charakteru.

Kawa Barrel Aged jest dostępna na stronie [Coffeedesk](#). Coffeedesk to według Financial Times jedna z najszybciej rozwijających się firm w branży kawowej w Europie Środkowo-Wschodniej. Kawowy omnichannel z Kołobrzegu działa w oparciu o sklep internetowy, dwie platformy online skierowane do biznesu oraz rozwijającą się, butikową sieć kawiarni. W 2020 roku All Good SA, właściciel marki Coffeedesk, przeprowadził akcję crowdfundingową - spółka zebrała ponad 2 miliony złotych na rozwój swoich strategicznych celów i pozyskała 523 nowych inwestorów.