السلام على عشاق القهوة فى كل مكان

يقال انه فى اكثر من 50 نوع من أشجار البن المستخدم فى عمل القهوة وأشهرهم نوعين هما 1-arabica 2-robusta

النوعين دول بيختلفوا فى حاجات كتير والاختلاف دا بيظهر فى طعم القهوة,نكهتها,ريحتها, الاختلافات دى هتكون عبارة عن الأعمدة اللى فى ال dataset .

فلو هتكلم بصفه عامه عن الاتنين ال Arabica مثلا بتنمو فى قمم الجبال ,بتحتاج لدرجة حرارة من 15-24 درجة,شكلها بيضاوى وأكبر من النوع التانى ,طولها من 2.5-4.5 متر ,الوقت اللى بتاخده من زراعه الشجرة لحصادها 9 شهور,بعد التحميص بيكون ليها لون محدد,نسبه الكافيين فيها من 0.8%-1.4%,نسبة السكر من 6-9%,المرارة فيها أقل,نكهتها كرز,الانتاج العالمى منها 70%.

أما ال robusta فهى بتنمو فى السهول ,درجة حرارة من 24-30 درجة,شكلها دائرى وأصغر,الوقت اللى بتاخده من زراعه الشجرة لحصادها من 10-11 شهر,بعد التحميص من الصعب إعطاء لون,نسبة الكافيين اعلى من الاولى من 1.7-2.5%,نسبة السكر أقل من الاولى من 3-7%,المرارة أعلى ,طعمها زى الإطارات المحروقة فيها شياط كدا,,بتتحط فى الاسبرسو عشان تدى فوم ,الإنتاج العالمى 30%.

فى ال dataset فيه حوالى 49 عمود , فيه اعمدة كتير هيتعملها drop إما عشان نسبة ال null فيها عالية جدا فبالتالى شايفه انه ملهاش لازمه زى الاعمدة دى (fragrance..Aroma,salt..acid,bitter..sweet,mouthfeel,uniformcup,lot.number

)

فيه اعمده مكررة بتحمل بنفس المعنى ونفس الداتا زى owner.1 هو نفسه عمود owner , اعمدة زى flavor ,aroma,aftertest التلاته يعتبر عبارة عن نكهه حتى الداتا بتاعتهم متقاربة جدا او هى نفسها فعملت drop لاتنين منهم , في عمود زى lot.number ,certification address,certification body,certification contact انا مش عارفه ايه دول فعملت drop