

SH専用プロフィール記入表

基礎情報

| | | | | |
|-----|----------------|-------------------------|---------|----------------|
| 焙煎日 | 2024年10月23日 #2 | | | |
| 環境 | 室温 | ℃ | 湿度 | % |
| 生豆 | 生産国 | Brazil | | |
| | エリア | Bahia | | |
| | 農園名 | Fazenda Cerca de Pedras | | |
| | 品種 | Catuai | | |
| | 標高 | 1,270m | | |
| | 精製方法 | natural | washed | Pulped Natural |
| | クロップ | new | current | past old |
| | 投入量 | 0.333kg | | |
| 焙煎度 | 浅煎り | 中煎り | 中深煎り | 深煎り |

焙煎メモ

| 時間帯 | 温度 | | ■測定値 水分値:11.2% 密度:759.5g 水分活性値:0.57aw |
|------|------|-----|--|
| 1ハゼ | 8:00 | 173 | |
| 2ハゼ | : | : | |
| 煎り止め | 8:40 | 176 | |

| フェーズ | Bottom | | | | | | | | | | Gold | | | | |
|---------------------------|--------|-----|-----|---------|---------|-----|-----|-----|--------|-----|------|--------|-------|-----|-------|
| 焙煎時間 | 0 | 0.3 | 1 | 1.3 | 2 | 2.3 | 3 | 3.3 | 4 | 4.3 | 5 | 5.5 | 6 | 6.5 | 7 |
| (温度目標) | | | | | | | | | | | | | | | |
| 釜内温度 【Internal】 | 180 | 127 | 122 | 123 | 126 | 130 | 134 | 139 | 143 | 147 | 151 | 156 | 160 | 164 | 167 |
| ROR(°C) | | | | 1 | 3 | 4 | 4 | 5 | 4 | 4 | 4 | 5 | 4 | 4 | 3 |
| 熱風 【Hot Air】 | 10(10) | | | | | | | | | | | | | | |
| 放射熱 【Halogen】 | 6(10) | | | 8.5(10) | 9.5(10) | | | | 10(10) | | | | 3(10) | | 2(10) |
| 熱伝導 【Drum Heater】 | 4(10) | | | | | | | | | | | | | | |
| ドラム回転 【Bean Agitation】 | 6(10) | | | | | | | | | | | 10(10) | | | |

| フェーズ | 1st Crack | | Out | | | | | | | | | | | | |
|---------------------------|-----------|---------|-----|---|-----|----|------|----|------|----|------|----|------|----|------|
| 焙煎時間 | 7.3 | 8 | 8.3 | 9 | 9.3 | 10 | 10.3 | 11 | 11.3 | 12 | 12.3 | 13 | 13.3 | 14 | 14.3 |
| (温度目標) | | | | | | | | | | | | | | | |
| 釜内温度 【Internal】 | 170 | 173 | 175 | ※ | | | | | | | | | | | |
| ROR(°C) | 3 | 3 | 2 | | | | | | | | | | | | |
| 熱風 【Hot Air】 | | 6.5(10) | | | | | | | | | | | | | |
| 放射熱 【Halogen】 | | | | | | | | | | | | | | | |
| 熱伝導 【Drum Heater】 | | | | | | | | | | | | | | | |
| ドラム回転 【Bean Agitation】 | | | | | | | | | | | | | | | |

※当サイト外で引用される場合は必ず引用をお願いいたします。