

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(℃)				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(℃)	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。