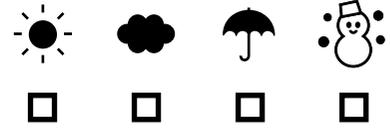


焙煎者氏名： \_\_\_\_\_

年 月 日 ( )

AM・PM

天気



豆の種類： \_\_\_\_\_

焙煎度： \_\_\_\_\_

グラム数

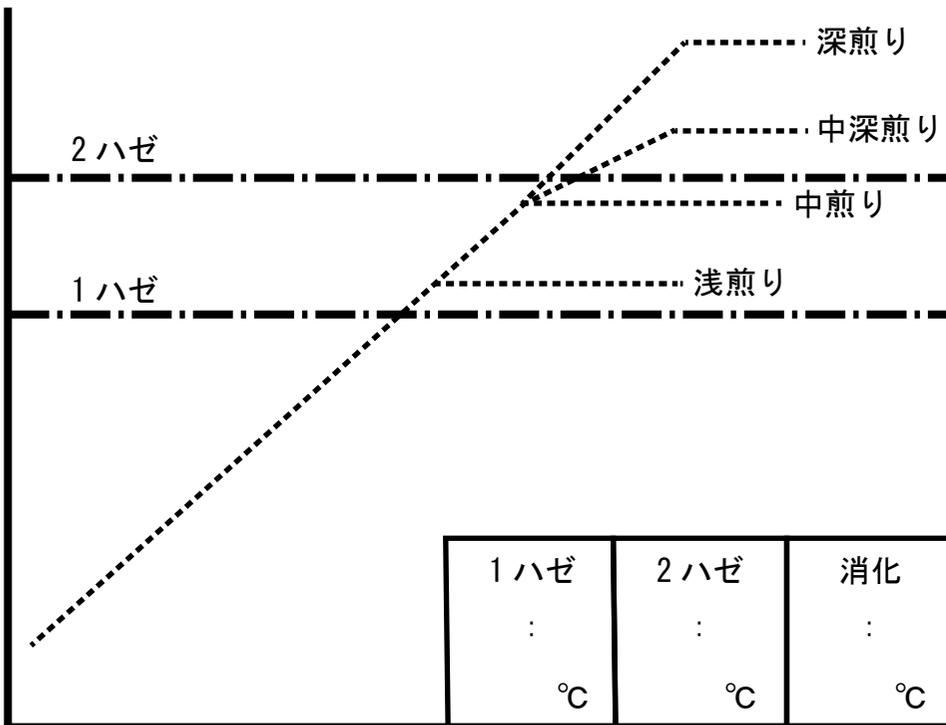
焙煎前： \_\_\_\_\_

焙煎後： \_\_\_\_\_

焙煎指数： \_\_\_\_\_

生豆の温度変化

時間	目標温度	生豆温度
0:00	180	°C
1:00	70	°C
2:00	98	°C
3:00	125	°C
4:00	145	°C
5:00	160	°C
6:00	170	°C
7:00	180	°C
8:00	190	°C
9:00	200	°C
10:00	205	°C
11:00	211	°C
12:00	213	°C
13:00	215	°C
14:00	216	°C
15:00	217	°C
16:00		°C



MEMO

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---