



~ 焙煎記録表 ~ ver1.01

焙煎日 年 月 日
 焙煎時間 時 分

豆の種類	
焙煎量	g
回数	回目

天気	
温度	
湿度	%

焙煎度 ミディアム ハイ シティ フルシティ フレンチ イタリアン
 ハゼ(参考) 2ハゼ前 2ハゼ直前 2ハゼ開始 2ハゼ中 2ハゼ終了 それ以上

ハンドピック(欠点豆の種類、内容)

生豆で気がついたこと(色、香り、品質、クロップ等)

時間	設定温度	表示温度	ハゼ	冷却	メモ(豆の色、排気の香り、色、チャフの量など)
1					
2					
3					
4					
5					
6					
7					
8					
9					
10					
11					
12					
13					
14					
15					
16					
17					
18					
19					
20					
21					
22					
23					
24					
25					
26					
27					
28					
29					
30					
31					
32					
33					
34					
35					

備考

Espresso Cafe Aki's