KAFFEESCHULE HANNOVER

Röst-Log **Kaffee:**_____

Datum:
_____

Röster:_____

Röstung #:_____, Raumtemp. °C:_____

Feuchtigkeit Rohkaffee:_____

_____

Gewicht Rohkaffee:_____

Gewicht Röstkaffee:_____

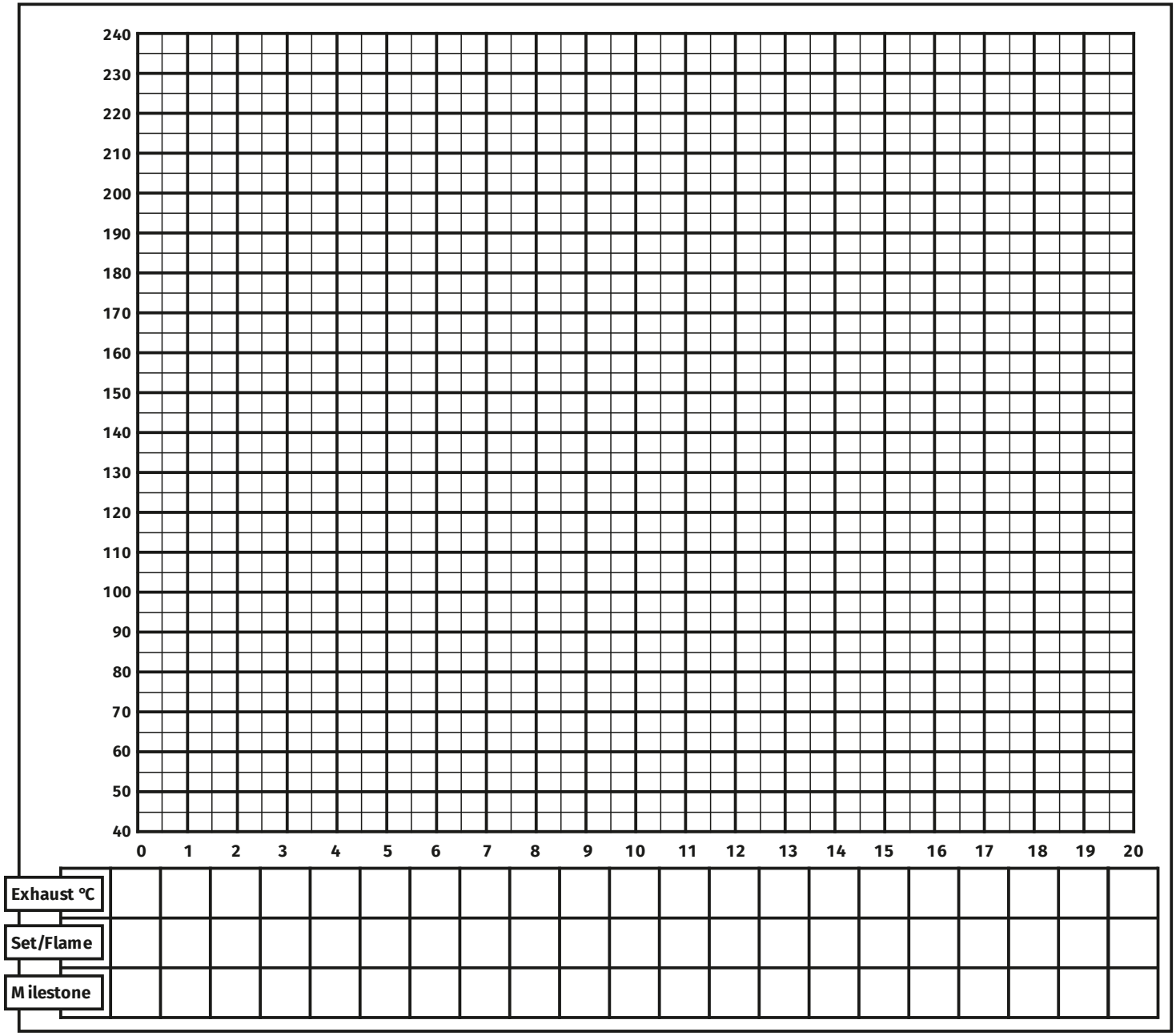
Einbrand %:_____

Röstfarbe:_____

_____

Meilensteine:
Bitte notieren!

1. Turning Point
2. Gelb
3. 1. Crack
4. 2. Crack
5. Ende



	Start	Temp	1.Crack	Temp	Dauer
MAI:	_____	_____	_____	_____	_____

	1.Crack	Temp	End	Temp	Dauer
DEV:	_____	_____	_____	_____	_____