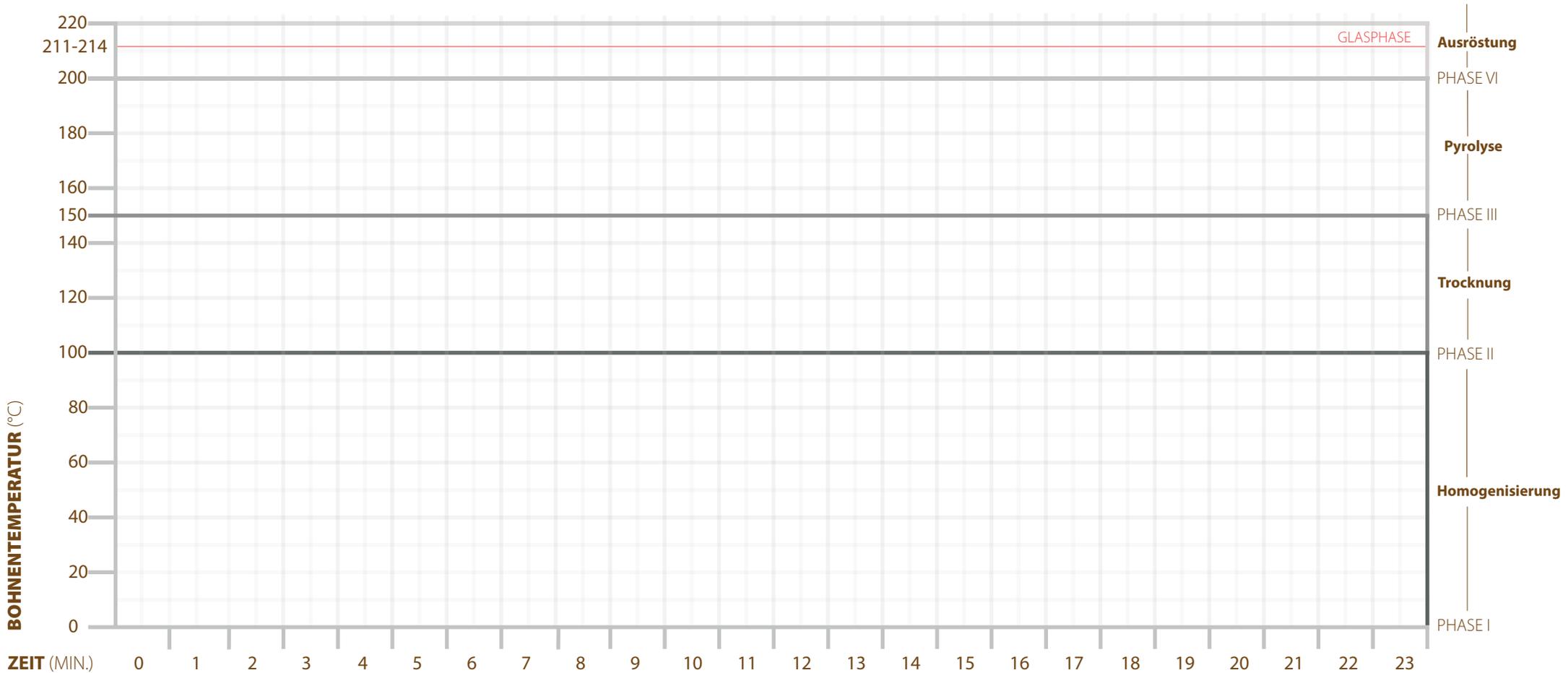


CC- RÖSTPROFIL

Datum		Name		Röster	
Rösttiefe		Kaffee		Café Crème	Espresso
		Hell		Mittel	Dunkel
Einwaage		Feuchtigkeit		Auswaage	Feuchtigkeit
T1 (Einwurftemp.)		Einbrand (Einwaage - Auswaage)			

ROHKAFFEE | # _____

Farm		Lot / Parzelle	
Varietät		Aufbereitung	
Anbauhöhe		Screen	
Erntemenge		Erntejahr	
Defekte		Feuchtigkeit	



Das Röstprofil ist entscheidend für die Geschmacksbildung des Kaffees. Auch bei gleicher Rösttiefe entwickelt der Kaffee – je nach Röstprofil – einen unterschiedlichen Geschmack.

PHASE I - „Homogenisierung“

- Homogenisierung von Temperatur und Feuchtigkeit

PHASE II - „Trocknung“

- Steuerung vom Säuregehalt des Kaffees

PHASE III - „Pyrolyse“ Maillard-Reaktion

- Maillard-Reaktion mit Abbau von Zucker und Aromenstoffbildung

PHASE VI - „Ausrüstung“

- Oberflächenglättung der Kaffeebohnen
- Karamellisieren von Zuckern