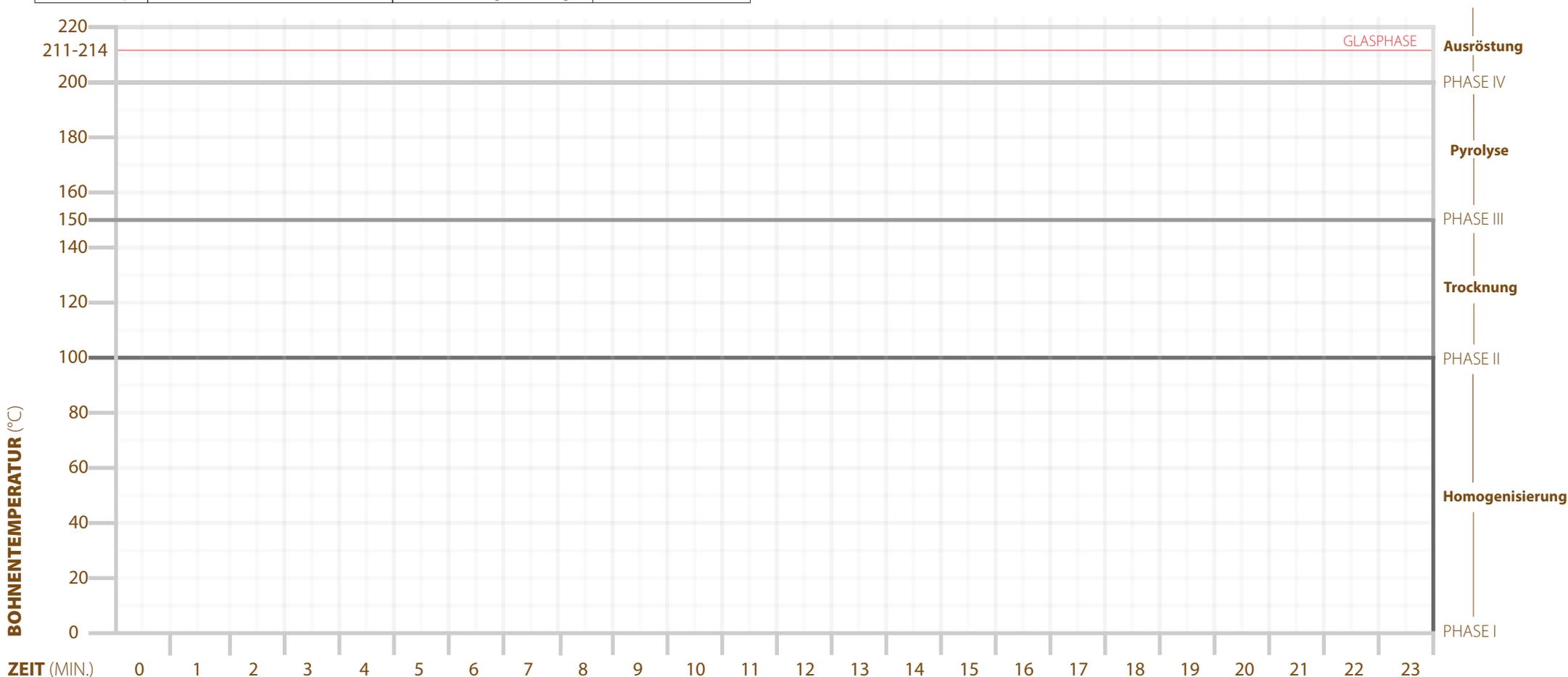


Datum	Name		Röster	
Rösttiefe	Kaffee	Café Crème	Espresso	
	Hell	Mittel	Dunkel	
Einwaage	Feuchtigkeit	Auswaage	Feuchtigkeit	
T1 (Einwurftemp.)	Einbrand (Einwaage - Auswaage)			

**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