

Rohkaffee	Händler	Röstung Nr.	Röstdatum	Gewicht roh	Gewicht geröstet	Einbrand	vorgeheizt / eingefüllt	Mit Hitze Auftanken	1. Röstzeit / Temperatur	2. Röstzeit / Temperatur	3. Röstzeit / Temperatur	Röstabbruch	Zeit 1. Crack	Röstzeit nach Ende FC	Bemerkung
Honduras, COMSA Marcala	Quijote	1.	13.12.2017	200	170	15,00%	200 ° / 148 °	5 min bei 200°	245° bis Beginn FC bei 10:20 min	225° ab 10:20 - 13:18	-	13:18	10:20 - 12:20	60 s	1. Röstung und 3. Röstung schmecken am besten, schöne Säuren; leider auch undefinierbarer Beigeschmack, irgendwie leicht bitter vielleicht
		2.	13.12.2017	200	173	13,50%	200 ° / 168 °	5 min bei 200°	245° bis Beginn FC bei 10:30 min	225° ab 10:30 - 12:14	-	12:14, direkt nach Ende FC	10:30 - 12:14	-	geschmacklich nicht gut, irgendwie flach; undefinierbarer Beigeschmack, irgendwie leicht bitter vielleicht
		3.	13.12.2017	200	170	15,00%	200 ° / 162 °	ohne Auftanken	245° bis Beginn FC + 30 s	225° ab 9:30 - 10:40	-	10:55	8:55 - 10:40	ca. 15 s	1. Röstung und 3. Röstung schmecken am besten, schöne Säuren; leider auch undefinierbarer Beigeschmack, irgendwie leicht bitter vielleicht
		4.	13.12.2017	200	171	14,50%	200 ° / 169 °	5 min bei 200°	235° bis Beginn FC bei 11:40 min	220° ab 11:40 - 14:16	-	14:16	11:40 - XX	-	geschmacklich nicht gut, irgendwie flach; undefinierbarer Beigeschmack, irgendwie leicht bitter vielleicht
		5.	20.12.2017	200	171	14,50%	160°	ohne Auftanken	160° für 8 min, dann raus und gekühlt	200° vorgeheizt, eingefüllt bei 160°; 5 min bei 200° dringelassen	242° bis Beginn FC bei 09:37; ab den 09:37 auf 210° runter für 1,5 min	12:17 min	09:37 - XX	-	Zweistufig nach "Frickes Anleitung" Geschmacklich ähnlich der 1. und 3. Röstung, ebenfalls komischer Beigeschmack; Bohnenbild viel gleichmäßiger und heller als bei den einstufigen Röstungen. Der FC war viel schlechter zu hören als bei den einstufigen Röstungen; Das Ende war garnicht wahrzunehmen

1. Röstung



3. Röstung



5. Röstung zweistufig



Röstkaffee von Quijote

