

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