

焙煎記録表

焙煎日	
バッチ数 (当日何回目の焙煎)	

生豆名称 (規格も記載)	
生豆投入量	
煎り上がり重量	

備考欄

時間経過	温度	熱量調整	ダンパー位置	備考
START				
0:00				
0:30				
1:00				
1:30				
2:00				
2:30				
3:00				
3:30				
4:00				
4:30				
5:00				
5:30				
6:00				
6:30				
7:00				
7:30				
8:00				
8:30				
9:00				
9:30				
10:00				
10:30				
11:00				
11:30				
12:00				
12:30				
13:00				
13:30				
14:00				
14:30				
15:00				
15:30				
16:00				