

0;#1055;#1080;#1090;#1072;#1085;#1080;#1077; 100V, 110V, 120V, 220V, 230V, 240V - 50/60Hz
#1055;#1086;#1090;#1088;#1077;#1073;#1083;#1103;#1077;#1084;#1072;#1103;

мощность 1,200 ~ 1,300 Watts

Chamber Материал

Heat-resisting tempered glass tube(PYREX)

Вместимость Max. 10.6oz / 300g

Шум 65dB

Габаритные

размеры 19"x10"9"/490mm X 243mm X 229mm(Chaff Collector included)

Вес 12.13 lbs / 5.5kg

Цвет Black

Надо сказать., глаз я

на него положил

несколько месяцев

назад., когда первый

раз побывал в

Институте кофе
Испании, тогда я
жарил свою первую
Кению
промышленным
феном. Там я и
опробовал ростер,
понравилось очень.

А 10 дней назад мы с
директором
института
возвращались с
одного кофейного
праздника, где я 3
часа под прицелом
камеры
«латте-артил». Пока
ехали, обсуждали
многое, в частности
как смог рассказал
ему о
дальневосточном
соболе-люваке,
посмеялись! Так же
говорили о
кофейном
оборудовании в
Испании. Я
поинтересовался,
сколько стоит этот
ростер. Ответ – 450, для
тебя 350, платить можно
частями, когда
деньги будут. У меня
есть один в
багажнике, хочешь,
забирай сейчас. Что
тут можно сказать?
Через полчаса я шел
домой, держа в руках
заветную коробку!
Радости моей не
было предела, тем
более что дома меня
уже ждал зеленый
кофе.

II. Что жарил

А дома меня ждали:

1. Гватемала

2. Никарагуа Pacamart Supremo

3. Бразилия Cascado

4. Бразилия Datterra Reserve

5. Бразилия Datterra espresso collection

Гватемала

Бразилия Datterra espresso collection

Никарагуа Pacamaro Supremo

Бразилия Datterra Reserve

Бразилия Cascado

III. Как жарил

Ростер простой и

понятный Засыпаем

кофе в бункер ,

устанавливаем

время и

температуру и

вперед! Время и

температуру легко

регулировать по

ходу процесса На

профайлы и

программы этот

ростер не

рассчитан все в

ручном режиме .

Включаешь свои

сенсоры (смотришь ,

слушаешь , нюхаешь) и

в путь . Ростер

достаточно тихий, а
бункер, из
термоустойчевого
закаленного
стекла, позволяет
полностью
контролировать
процесс,



> D 5 9 = K 9 D > @ C <

<https://www.prokofe.ru/plugins/content/content.php?content.126>

! B @ 0 = 8 F 0 7/13





Примерно 3,5 минуты
необходимо
ростеру чтобы
прогреться до
температуры 200-240.
Затем 14-17 минут
непосредственно
обжарки. Это время
индивидуально и
для каждого зерна
оно свое. Что
касается той
арабики. что была у
меня. вся она
требовала
длительной
обжарки на низких
температурах
После того как

закончилось
установленное
время, либо оно
остановлено
специально,
запускается
процесс
охлаждения,
длиться он
примерно минут
пять, когда зерно
остывает до
температуры 60 по
Цельсию ростер
выключается
предупредив об
этом звуковым
сигналом.

Надо сказать что
Никарагуа и
Гватемала пали
жертвой
знакомства с
ростером, так как
были отправлены в
бой первыми. Совсем
уж я их не испортил,
но удачными их
точно не назовешь.
Последующие три
арабики выглядели
уже лучше. Весь кофе
жарил средне, за
эспрессо не гнался.
Ниже приведен
график обжарки
Бразилии Datterra Reserve , время
около 17 минут,
максимальная
температура 225
градусов. Графики
двух других
Бразилий
существенно не
отличаются.

IV. Что вышло

Гватемала и
Никарагуа, или
первый блин комом!

Эти вышли удачней:
Бразилия Daterra Reserve и
Бразилия Cascado

Три дня спустя:, дав
кофе маленько
отлежаться:, я
поехал в институт:,
дабы поставить
точку в этом
эксперименте:, а
именно «прокапить»
имеющиеся образцы.

В общем и целом
получился
приятный,, чистый,,
вкусный кофе.. Как
говорил кто-то из
форумчан –
вкуснятина-кислятl
0;на,, где то больше,, где
то меньше.. Больше
всего мне
понравилась,, я бы
сказал,, удивила
Бразилия Espresso Collection. Так уж
вышло,, что на этот
момент я имел
небольшое
представление о
Бразильской
арабики.. Это весьма
ровный не кислый,, не
горький в меру
сладкий кофе с
хорошим плотным
телом и крема.. А тут
совсем другая
песня! Сильный
очень яркий вкус..
Кислотность и
сладость.. Сочный
лимон,, перетертый с
липовым медом! Я
люблю кислый кофе..
поэтому всегда был
равнодушен к

Бразилии. Что ж еще
один стереотип
сломан. Я остался
доволен содеянным
осознавая. какой
классный кофе могу
пить. несмотря на то
что искусству
обжаривать кофе
еще учиться и
учиться!

~~ ,~~

Статья и
фотографии
являются
собственностью
прокофе. ру
Частичное или
полное
использование
материала только с
письменного
разрешения
редакции
www.prokofe.ru
Активная ссылка на
источник
обязательна