Чемпионат мира 2013

Протокол оценки температуры

Название команды: Страна:

Время начала: **°C** **°F**

Номер	Set point	BT	Время	Комментарии

Время окончания:

Общее время:

Время до первого хлопка:

Время до второго хлопка:

Время до конца обжарки:

Количество хлопков:

Время | Оценка

Время до первого хлопка: 0-6

Время до второго хлопка: 0-6 **12**

12

Время до конца обжарки: Время | Оценка

Время | Оценка | Комментарии

z. Оценка: 6 = Точно 5 = +/-200г 4 = +/- 300г 3 = +/- 400г 2=+/-500г 1=+/-600г 0= Более чем +/- 700г

Шкала оценки температуры: 6 = Точно 5 = +/- 2° 4 = +/- 3° 3 = +/- 4° 2=+/-5° 1=+/-6° 0= Более чем +/- 6°

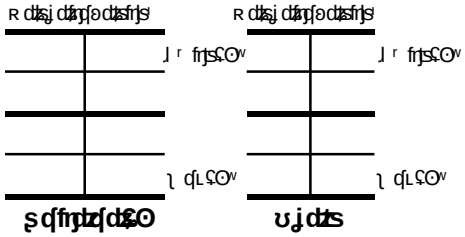
Перевод: Виталий Примаков

Соревнования по обжарке кофе 2013

Отчет по плану обжарки

Участник: Страна:

Д тfqh qlsj tsвхЮtc‰lz q tftdsw qdz чUh ‰q, ‰tslstsdr ? эr tfdzЮdbq‰tdzjlsj tfтsdbzuqlsv э tcjцlzdzlsЮlsj tfтdsнlz‰lsqэdbs? tsвхЮtc‰q, tslsdzjlsv lsj цЮfdzЮdbq‰tdsэЮdbdbz¶ qdbsjdbnqэdbsfnjsv ‰qfnpbzqdb‰q q lsjdz©.



Д tfqh qlsj tfdz©dbzftcqdzjdbjdbq[w db©Ю‰cjэОэtcjdzjw q lsjdzjfД jtcЮlsztdz), tslstsвtcОхj dbqbz ? db© tfdz©dbq эr h j:

[fnpbzq qfnfjtsdzцlzjlsj fnpzjfn fnjstdstso, tfтsхЮdbz?fnjsО, lz‰ОхqlsjfnjsfnjsОэ э tfтdtsujdbs©F:

Uтsdz ‰tsнdz fnpbzхj¶вdbstsqfnfjtsdzцtsэЮdbq[w

Uтsupbsfnjsv fnjstslsoj¶lsfnjsoq[w ц tdsw qdz - чЮh ‰Ю Sтsdzdzjdbs©tcqfnjzнr q:

Uтsupbsfnjsv tfdz©dbq©tsвхЮtc‰q (fnjstc©dbq‰uЮ1) /25

Uтsupbsfnjsv ц tdsw qdz - чЮh ‰Ю /6

Всего

из 31

Перевод: Виталий Примаков