

# ตารางบันทึกการคั่ว

วันที่ \_\_\_\_\_  
 ชื่อผู้คั่ว \_\_\_\_\_  
 อุณหภูมิในห้องคั่ว \_\_\_\_\_  
 CT : \_\_\_\_\_ Deg.c / เวลา \_\_\_\_\_  
 TP : \_\_\_\_\_ Deg.c / เวลา \_\_\_\_\_  
 EP : \_\_\_\_\_ Deg.c / เวลา \_\_\_\_\_  
 น้ำหนักหลังคั่ว \_\_\_\_\_ g/kg ; % สูญเสีย \_\_\_\_\_

ชนิดของสารกาแฟ  
 อาราบิก้า จากแหล่งเพาะปลูก \_\_\_\_\_  
 โรบัสต้า จากแหล่งเพาะปลูก \_\_\_\_\_  
 บันทึกเพิ่มเติม \_\_\_\_\_  
 ความชื้น และ density ของสารกาแฟ \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_  
 อุณหภูมิสารกาแฟ \_\_\_\_\_  
 น้ำหนักก่อนคั่ว \_\_\_\_\_

การเปลี่ยนแปลง	TIME	BT	ET	DT	DS	FS	ชั่งลม	Gas	ข้อมูลเพิ่มเติม
<input type="checkbox"/> สารสี									
<input type="checkbox"/> สีเหลืองอ่อน									
<input type="checkbox"/> สีเหลืองเข้ม									
<input type="checkbox"/> สีน้ำตาลอ่อน									
<input type="checkbox"/> 1st crack									
<input type="checkbox"/> 2nd crack									
<input type="checkbox"/> สีตามตัวอย่าง									

อื่นๆ : min from 1st crack