

Обжариваем со Скоттом Рао 2.0 – жду ваших вопросов

29 Марта 2017

Илья Савинов



Новый материал "Советы от Скотта и ответы на вопросы" вы найдете [здесь](#).

Всем привет!

Прошло какое-то время с момента публикации [материала по результатам посещения мастер-класса Скотта Рао по обжарке](#) в Дублине летом 2016 г. Материал вызвал много вопросов.

Действительно ли нужно понижать пламя перед первым крэком, чтобы растянуть его во времени и избежать падения рор? Из-за чего возникают рор флики и как с ними бороться? И многое, многое другое.

Для всех тех, у кого есть вопросы к Скотту, у меня хорошие новости. 19 апреля в Сиэттле я встречу с ним в рамках двухчасового персонального тренинга. Моя задача – задать ему максимум вопросов, интересующих российских обжарщиков. Поэтому – если вы хотите получить ответ на не дающие вам покоя вопросы у Скотта – прошу вас присылать их мне на почту ilya@sft-trading.com или WhatsApp +7 963 677-77-87.

А в мае у нас появится новый материал – Обжариваем со Скоттом Рао 2.0.

До связи!

P.S. Не так давно получил обратную связь от одного из наших обжарщиков по развитию идей, изложенных в «дублинском» материале со Скоттом. Привожу их ниже как есть. Последний пункт, к слову, коррелирует с [недавней публикацией у Скотта по соакингу](#). Возможно, у вас тоже есть чем поделиться? Присылайте!

«ROR должен плавно без скачков понижаться во время всего процесса обжарки и не должен расти. До крэка допускается, если ROR непродолжительное время стоит на одном уровне, но после крэка он должен только падать. Зависание на одном уровне или рост ROR после крэка приведет к печеному вкусу. Нужно спланировать обжарку так, чтобы к окончанию обжарки ROR не упал ниже 2 градусов, иначе это также может привести к печеному вкусу.

Время развития - время после крэка до конца обжарки. Соотношение времени развития к общему времени обжарки должно быть от 10% до 20% для кофе под фильтр и от 20% для эспрессо. Проценты важны только при составлении профиля, при текущей обжарке надо ориентироваться только на секунды, а не на %.

Тяга воздуха в барабане. Подкручивать *air flow* во время обжарки не нужно. Тягу в барабане нужно определять анемометром через отверстие для щупа и установить у всех ростеров на одном уровне (около 6 м/с). Также тягу нужно чуть корректировать раз в неделю в зависимости от загрязненности вентиляции. Примечание: 6 м/с мы установили сами, т.к. при таком потоке воздуха чашка получается чище.

Загружать кофе нужно на температуре 200-220 градусов, во время загрузки мощность



Зеленый кофе для обжарщиков
Оптовые поставки

+7(495)795-2693

sales@sft-trading.com
sft-trading.ru

горелки должна быть не более 10-20%, иначе во вкусе будут появляться дефекты обжарки из-за перегрева барабана, а во вкусе зола. После точки разворота нужно добавить мощность горелки на требуемую по профайлу (60-100%).»