

【 작성 예시 】

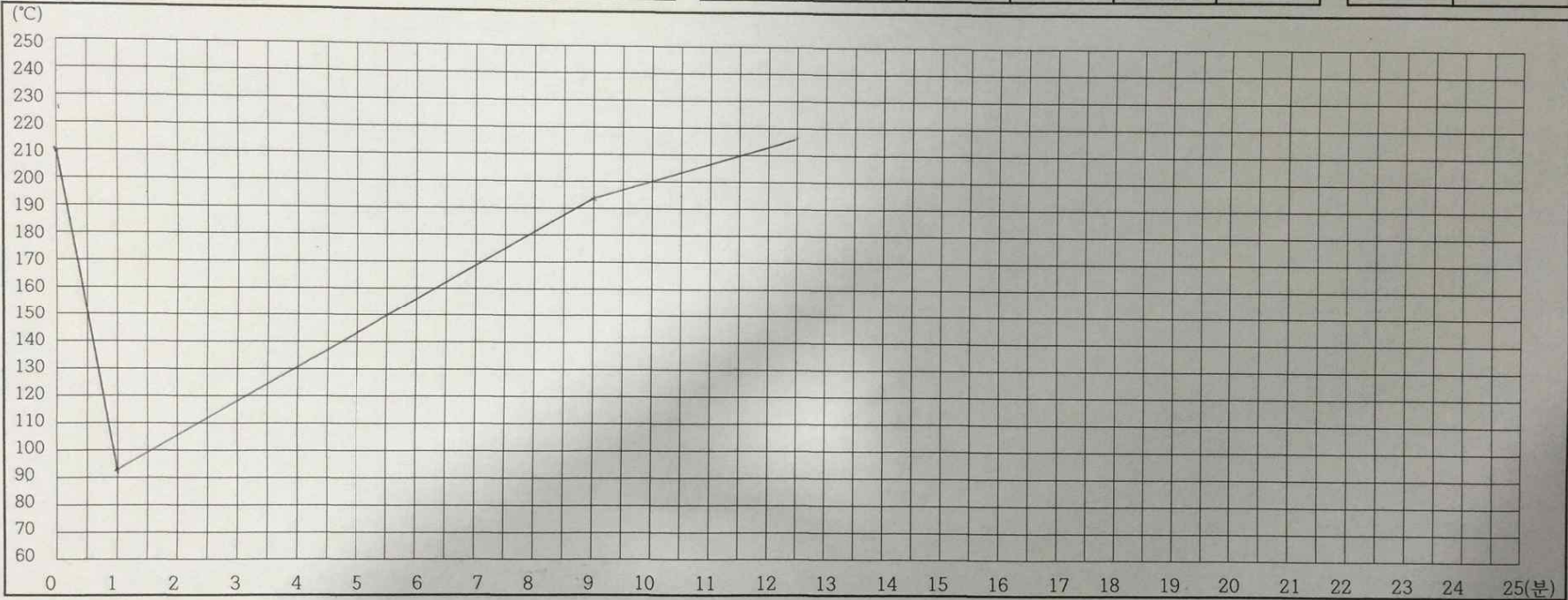
ROAST LOG

부여번호

날짜	2016. 5. 17	로스트 머신	태환 1kg (PROASTER)	실내 온도	24°C
배치	# 3	생두명	군타라가 타라주	실내 습도	43%

	투입	T/P	1st	2nd	배출
시간		1:05	8:50		12:30
온도	210	92	192		212

투입량 (g)	850
배출량 (g)	1705



최대화력	화력	시간	11:25	8:05	12:00
	조절	화력	200	110	0

시간	0	30	1	1:30	2	2:30	3	3:30	4	4:30	5	5:30	6	6:30	7	7:30	8	8:30	9	9:30	10	10:30	11	11:30	12	12:30
온도	210	152	92	100	105	112	118	125	131	137	144	150	156	162	169	176	181	188	193	197	200	204	208	210	215	217
	13	13:30	14	14:30	15	15:30	16	16:30	17	17:30	18	18:30	19	19:30	20	20:30	21	21:30	22	22:30	23	23:30	24	24:30	25	

【 로스트 log 작성 요령 설명 】

- * 부여번호는 공란으로 남겨두었다가 실기시험 당일 응시생이 추천한 부여번호를 기입한다.
- 날짜: 해당 원두를 로스팅한 날짜를 기입한다. (응시일 2주 이내 로스팅을 원칙으로 한다.)
- 배치: 당일 로스팅 머신을 가동 한 후에 몇 번째 로스팅인가를 기입한다. (작성 예시 #3는 3번째를 의미 함)
- 로스트 머신: 로스팅에 사용된 로스팅 머신의 모델명을 기입한다. (흔히 통용되는 머신의 이름도 무방하다 예: 후지 R-005 -> 잇타로)
- 생두명: 로스팅한 생두의 오리진을 표기한다.
- 실내온도: 로스팅실 내부의 실내온도를 기입한다.
- 실내습도: 로스팅실 내부의 실내습도를 기입한다.
- 투입: 생두를 투입하기전 드럼의 온도를 기입한다.
- T/P: 터닝 포인트 즉 생두 투입 후 온도가 하강하다가 상승하기 시작하는 지점의 시간과 온도를 모두 기록한다. (시간은 30초 단위가 아닌 구체적인 실제 시간을 기입한다)
- 1st: 1차 크랙의 시간과 온도를 기입한다.
- 2nd: 2차 크랙의 시간과 온도를 기입한다. (2차 이전에 배출한 경우는 공란으로 남겨둔다.)
- 배출: 로스팅을 끝내고 빈을 배출한 시간과 온도를 기입한다.
- 투입량: 로스팅을 위해 투입한 생두의 무게를 그램(g) 단위로 기입한다.
- 배출량: 로스팅을 끝낸 후 원두의 무게를 그램(g) 단위로 기입한다.
- 그래프: 원두의 온도를 그래프로 기입한다.
- 최대 화력: 해당 로스팅 머신의 최대 화력을 표시한다. (예시에서 최대화력 220은 온도가 아니고 미압계가 표시하는 수치이다)

(예: LPG 가스를 사용하는 로스트 머신의 경우 최대화력 일 때 미압계가 표시하는 수치는 220~230일 것이다. 이 미압계의 수치를 표시한다.)

작성 예시의 경우 화력란에 시작 시 200으로 미압계를 수동 조절했음을 의미하고, 8:05에 110으로 12:00에 0으로 조절했음을 의미한다.
- 화력조절: 시작 화력부터 로스팅 중에 화력을 조절할 경우 시간과 화력수치 모두를 표기한다.
- 시간/온도: 로스팅 진행 중의 빈의 온도를 시간과 온도 모두 표기한다.