

JHDC2026 フリー競技用豆

生産国	ニカラグア
農園名 / 生産者	リモンシリョ / ミエリヒ ファミリー
標高	980m ~ 1,350m
品種	イエローパカマラ
プロセス	ウォッシュト
焙煎機	LorIng 15kg
生豆投入量	8.4kg × 2バッチ
生豆投入温度	190℃ / 190℃
1 ハゼ温度	205℃ / 205℃
釜出し温度	210℃ / 210℃
焙煎時間	10分20秒 / 10分30秒