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
練習豆焙煎日	2026年9月7日
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