

로스팅 챔피언의 로스팅 A to Z

기초부터 프로파일 설계까지

Signature Roasters
Moonkyu Jang

로스팅 디팩트의 이해

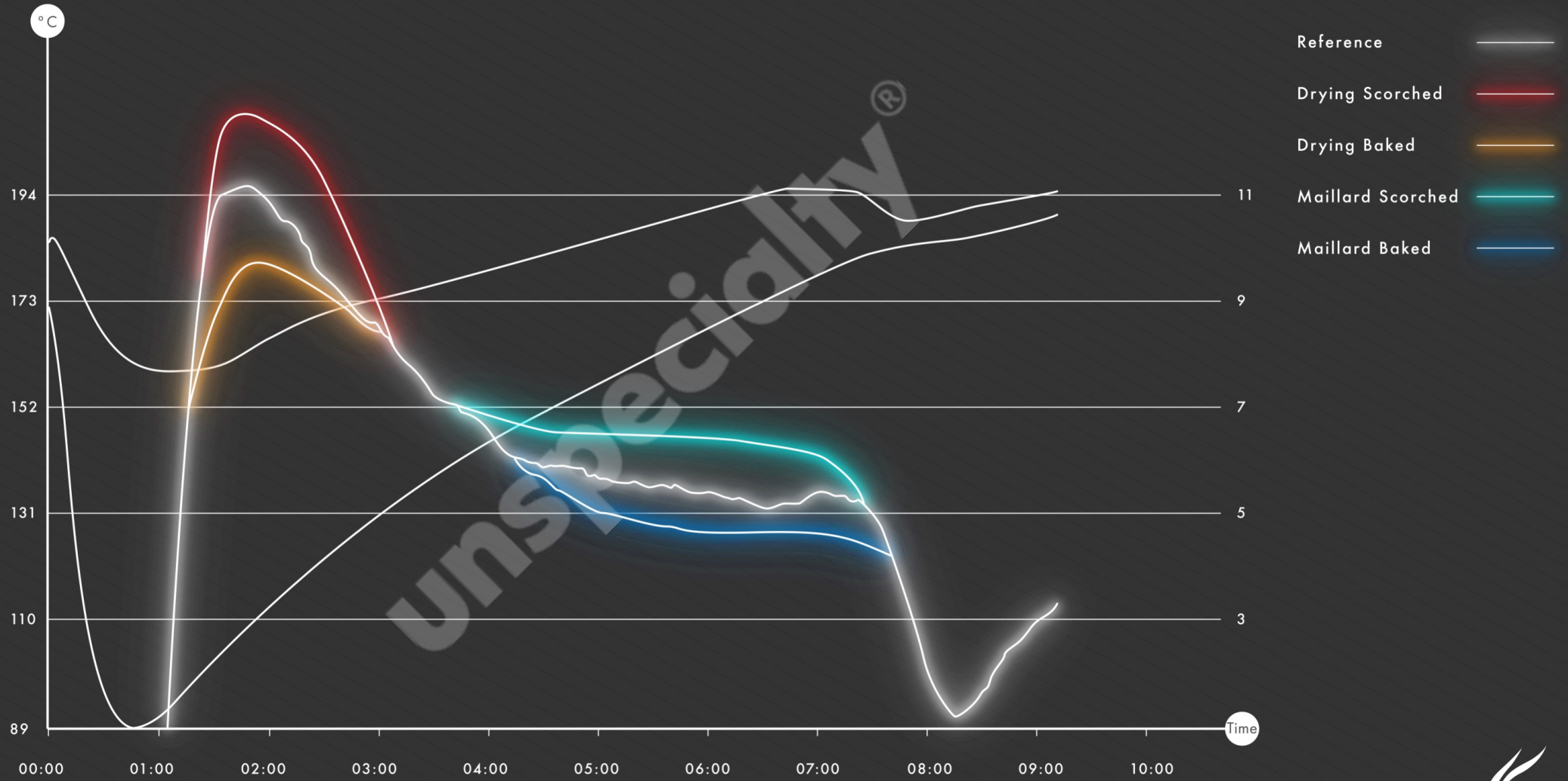
로스팅 디팩트의 완벽한 정의는 없음

→ ‘프로파일 기준의 로스팅 디팩트이냐?, 아니면 센서리의 기준이냐?’에 따른 표현의 방식이 다르다.

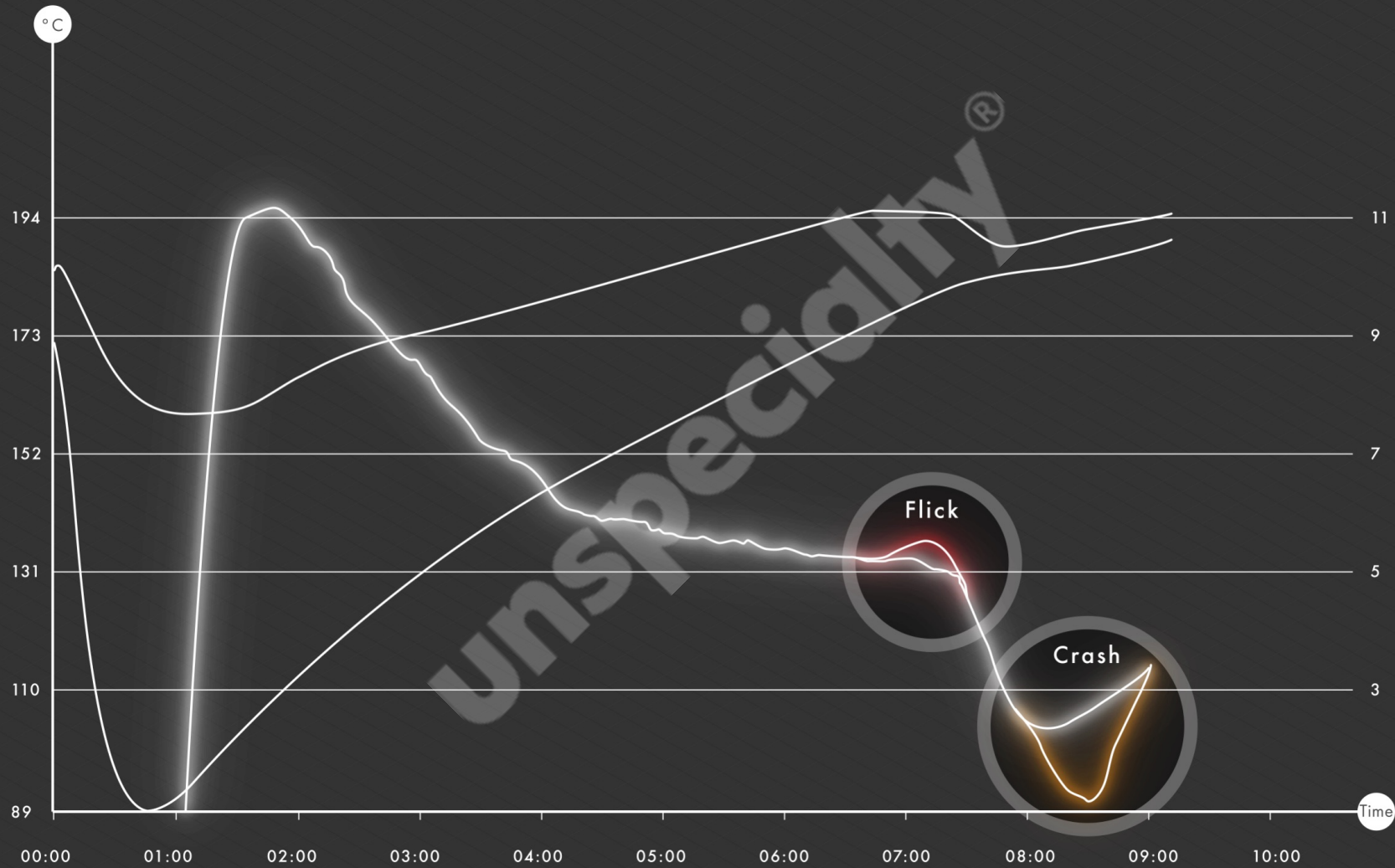
그동안 수만 번의 배치를 통해 얻은 로그 프로그램의 프로파일과 그 결과물의 센서리 데이터를 통해 결론지은 디팩트를 정의하고자 한다.

프로파일을 통한 로스팅 디팩트의 발생 원인을 이해하고 그 프로파일을 센서리를 통한 훈련이 된다면, 우리 로스터는 더 빠른 시간 안에 좋은 로스팅 결과물을 만들 수 있을 것이다.

RoR을 통한 1st Crack 이전 Defect



RoR을 통한 1st Crack 이후 Defect



로스팅 디팩트의 이해

Under Roasted

- Scorched (Drying, Maillard)
- Under Development (배출온도 고정)
- Low Bean Temperature (디벨롭먼트 고정)

Over Roasted

- Baked (Drying, Maillard)
- Over Development (배출온도 고정)
- High Bean Temperature (디벨롭먼트 고정)

Flick

Crash

Unspecialty®

로스팅 디팩트의 이해

Under Roasted

- 생두가 로스팅되는 동안 과한 열량을 전달받아 토탈 로스팅 시간이 짧거나, 배출온도가 너무 낮거나, 디벨롭 구간의 열량이 과도해 DTR이 낮아 커피의 향미가 충분히 잘 발현되지 못했을 때

Scorched

- 드라이 구간의 스코치드 (신맛의 강도가 강한 커피)
- 마이야르 구간의 스코치드(단맛이 부족한 커피)

Under Development

- 배출 온도는 적당하지만, 디벨롭먼트 구간에 과한 열량으로 시간을 짧게 가져가 DTR이 낮을 때 (전반적인 커피의 강도는 있지만 단맛이 부족하며 커피의 지속력이 떨어지는 커피)

Low Bean Temperature

- 디벨롭먼트구간의 열량이 적당해 DTR은 맞지만, 배출 온도가 과하게 낮을 때 (전반적으로 커피의 강도가 약하며 단조로운 티라이크한 커피)

로스팅 디팩트의 이해

Over Roasted

- 생두가 로스팅되는 동안 충분한 열량을 전달받지 못해 토탈 로스팅 시간이 길거나, 배출온도가 너무 높거나, 디벨롭 구간의 열량이 적어 DTR이 높아 커피의 향미가 과하게 발현되었을 때

Baked

- 드라이 구간의 베이크드 (신맛의 강도가 낮은 커피)
- 마이야르 구간의 베이크드 (그을린 단맛이 있는 커피)

Over Development

- 배출온도는 적당하지만, 디벨롭먼트 구간에 적은 열량으로 시간을 길게 가져가 DTR이 높을 때 (전반적으로 커피의 강도가 약하며 쓴맛을 가지고 있고, 파우더리한 애프터 테이스트를 가지고 있음)

High Bean Temperature

- 디벨롭먼트 구간의 열량이 적당해 DTR은 맞지만, 배출온도가 과하게 높을 때 (전반적인 커피의 강도가 강하며 혀가 아린 쓴맛이 있으며 전체적인 컵과 어울리지 않는 신맛이 있음)

로스팅 디팩트의 이해

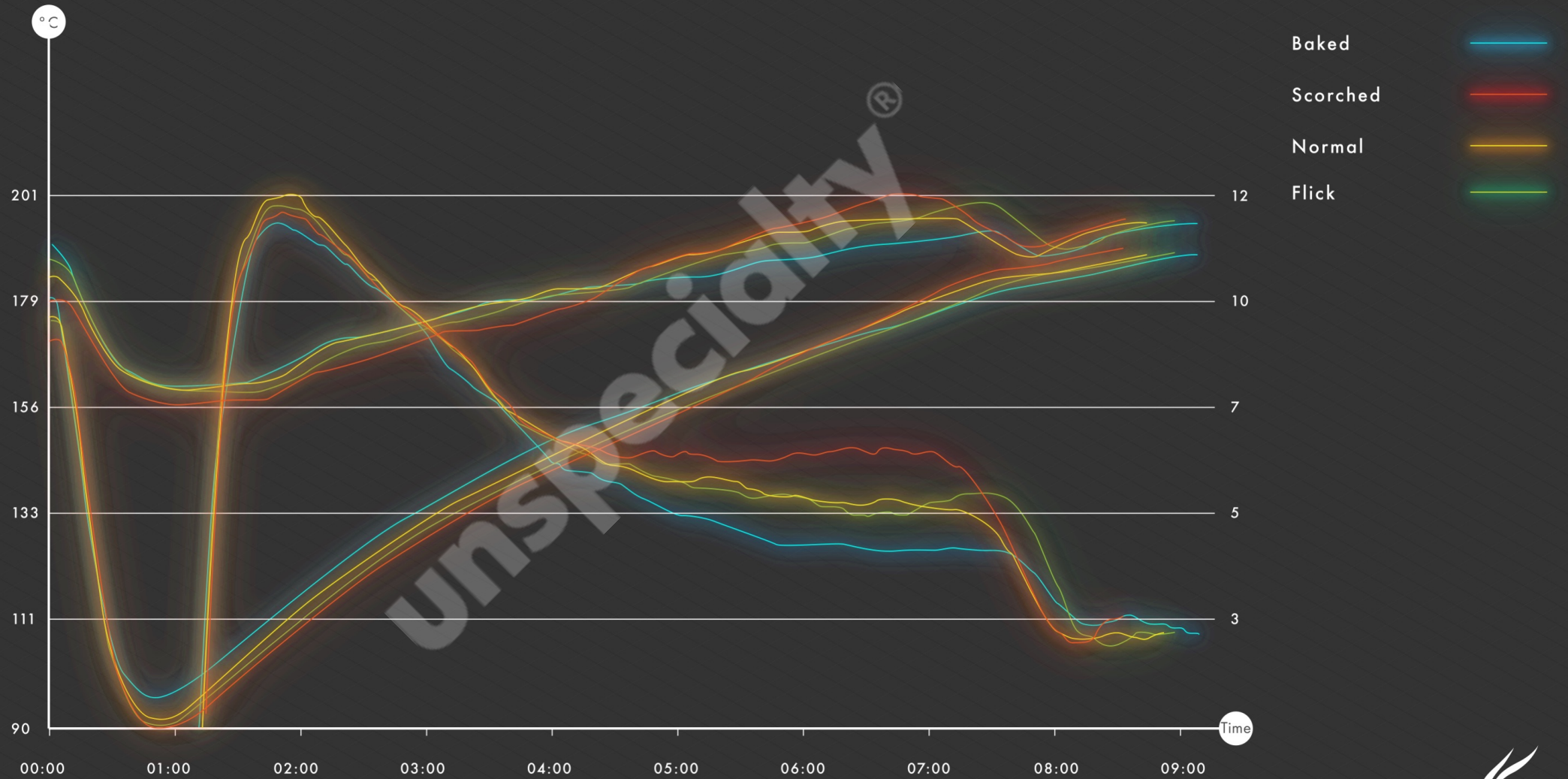
Flick

- 1차 크랙 이전 약 171~180°C 사이인 마이야르 반응 중 캐러멜 라이즈 구간에서 열량을 급격하게 전달 받아 온도 상승률인 RoR이 급격하게 상승해 생기는 디팩트

Crash

- 1차 크랙 이후인 디벨롭먼트 구간, 생두에 전달되는 열량이 현저히 적어 온도 상승률인 RoR이 필요 이상으로 떨어져 생기는 디팩트

1st Crack 이전 로스팅 디펙트



1st Crack 이후 로스팅 디펙트

