

蒸気なし				蒸気あり			
焙煎時間	終了温度(°C)	含水率(%)		焙煎時間	終了温度(°C)	含水率(%)	
		焙煎前	焙煎後			焙煎前	焙煎後
07:30	135.0	10.6	G 6.5	07:30	135.2	10.6	G 6.6
09:00	145.5	10.0	G 5.4	09:00	144.5	10.1	G 5.1
11:00	159.5	10.7	R 4.3	11:00	161.0	10.3	G 4.0
12:15	167.6	10.4	R 3.4	12:15	169.1	10.4	R 3.1
13:00	174.5	10.4	R 2.6	13:00	174.3	10.4	R 2.6
14:00	185.7	10.1	R 1.5	14:00	183.9	10.0	R 2.0
15:23	192.0	10.2	R 1.3	15:40	193.7	10.8	R 1.0

※G: Green(生豆)として計測、R: Roast(焙煎豆)として計測
Greenで計測できない場合、Roastで計測

【まとめ】

蒸気あり、蒸気なしに関わらず、焙煎後の含水率は誤差の範囲であり、大きな差がなかった。
最後の焙煎は色見本と色を合わせて焙煎を終了したが、焙煎時間において、17秒差が出た。
蒸気なしの方が、色付きが速い。
すなわち、1ハゼ後の温度上昇及び焙煎の進行が速い