

هزیر شاپ | فرم کنترل کیفیت اسپرسو

چکلیست چایی عیب یابی کانالینگ و ثبت شات

۱. اطلاعات کافی شاپ و تجهیزات

نام کافی شاپ / شعبه	تاریخ آزمایش
مدل اسپرسوساز	نام بارستا
نوع / سایز بسکت	مدل آسیاب
روش توزیع (WDT / معمولی)	نام قهوه و درجه برشتگی

۲. ثبت شات های آزمایشی

شرایط آزمایش را تا حد امکان ثابت نگه دارید؛ هر ردیف یک شات است.

شماره	دوز (گرم)	خروجی (گرم)	زمان (ثانیه)	درجه آسیاب	پاشش / جریان
1					
2					
3					
4					
5					
6					

۳. مشاهده علائم کانالینگ

- | | |
|--|---|
| ☐ پاشش از پرتافیلتر بدون کف | ☐ شروع جریان از یک سمت |
| ☐ نوسان زمان شات ها | ☐ طعم ترش / تلخ نامتعادل |
| ☐ جریان خیلی سریع یا کند | ☐ کلوخه یا توزیع نامناسب |

۴. بررسی عوامل احتمالی

☐ نامشخص	☐ خیر	☐ بله	دوز قهوه متناسب با بسکت است
☐ نامشخص	☐ خیر	☐ بله	پودر قهوه کلوخه ندارد
☐ نامشخص	☐ خیر	☐ بله	توزیع در بسکت یکنواخت است
☐ نامشخص	☐ خیر	☐ بله	تمپ صاف و بدون ضربه پس از آن است
☐ نامشخص	☐ خیر	☐ بله	بسکت و شاور اسکرین تمیز هستند
☐ نامشخص	☐ خیر	☐ بله	تنظیم آسیاب در آزمایش ثابت است
☐ نامشخص	☐ خیر	☐ بله	وزن خروجی با ترازو اندازه‌گیری شده
☐ نامشخص	☐ خیر	☐ بله	فشار / جریان دستگاه در محدوده معمول است

۵. علت احتمالی و اقدام اصلاحی

مشاهدات و علت‌های احتمالی (تشخیص قطعی نیست)

اقدام اصلاحی انجام‌شده؛ فقط یک متغیر را تغییر دهید

۶. ارزیابی مجدد پس از اصلاح

زمان شات قبل / بعد (ثانیه)

خروجی قبل / بعد (گرم)

پاشش قبل / بعد

نتیجه چشایی و تکرارپذیری

نتیجه نهایی / اقدام بعدی:

☐ بهبود یافت ☐ نیازمند آزمایش بیشتر ☐ ارجاع برای بررسی فنی دستگاه