

Charcuterie & Worst log									
Produkt naam						Recept oorsprong			
Vlees					Drogen/Rijpen				
Vlees				g	Start datum				
Vlees				g	Temperatuur				°C
Vlees				g	Lucht vochtigheid				%
Vet				g	Start gewicht				g
Totaal	100	%		g	Gewenst gewicht		%		g
Pekel mix					Kruiden mengsel				
		%		g			%		g
		%		g			%		g
		%		g			%		g
		%		g			%		g
		%		g			%		g
		%		g			%		g
		%		g			%		g
		%		g			%		g
		%		g			%		g
		%		g			%		g
		%		g			%		g
		%		g			%		g
Type darm									
Pekel tijd					Gewichtsverlies log				
Pekel dagen					Datum		Gewicht		% verlies
Start datum							g		%
Eind datum							g		%
Fermentatie							g		%
Start datum			Start tijd				g		%
Fermentatie tijd			uur				g		%
Temperatuur			°C				g		%
Luchtvochtigheid			%				g		%
Koud roken							g		%
Koud rook tijd			uur				g		%
Warm roken							g		%
Warm rook tijd			uur				g		%
Start temperatuur			°C				g		%
Eind temperatuur			°C				g		%
Interne temperatuur			°C				g		%
Notities									