

Das Kaffeexperiment



Es wurde in jede Tasse 150g Kaffee eingefüllt. In einer Tasse zusätzlich 15g Kaffeesahne (10% Fett). Diese Tasse wurde mit einem Löffel einmal umgerührt.

Zur Temperatur- und Druckerfassung wurden TrackSense Datenlogger der Firma Ellab verwendet. Die Taktrate betrug 15 Sekunden. Der Messpunkt war ca. 15 mm unterhalb der Flüssigkeitsoberfläche platziert.

Die Umgebungstemperatur wurde mit 16°C gemessen. Die Anfangstemperatur des Kaffees lag bei ca. 59°C. Durch die Zugabe der Sahne wurde die Anfangstemperatur auf 57,3°C gesenkt. Somit betrug die Temperaturdifferenz 43°C bzw. 41,3°C.

Nach einer Stunde ist die Temperatur in dem Kaffee ohne Sahnezusatz erwartungsgemäß niedriger wie in dem Kaffee mit Sahne. Trotz einer niedrigeren Anfangstemperatur im Kaffee mit der Sahne, kühlte dieser Kaffee nicht so schnell ab, wie der ohne Zusatz der gleichzeitig eine höhere Anfangstemperatur aufwies.

Kaffeexperiment
 Umgebungstemperatur 16°C

