



**2016 World Coffee Roasting
Championship Official Rules and
Regulations- China division**

**2016 世界咖啡烘焙大赛中国区预选赛
规则与规章**

版本：2016年8月

目录

1.0 组委会	3
1.1 世界咖啡烘焙大赛中国区总决赛参赛者规定与相关事项	3
1.2 2016 CCRC 预选赛的比赛时间及场地信息	3
1.3 参赛选手	5
1.4 评审	5
2.0 比赛	6
2.1 比赛概要	6
2.2 标准和定义	6
3.0 比赛设备及用品	9
3.1 所提供的设施和设备	9
4.0 比赛选手赛前会议以及问答的时间安排	9
4.1 实验工具区域的练习	10
5.0 教练与主持人	10
5.1 教练	10
5.2 主持人	10
6.0 比赛流程	11
6.1 SAMPLE ROASTING TIME 样品烘焙时间	11
6.2 Green Evaluation Time 生豆评价时间	12
7.0 烘焙练习	15
7.1 OPEN CUPPING TIME 开放杯测时间	15
7.2 ROASTING PLAN 烘焙计划	16
8.0 PRODUCTION ROASTING 正式烘焙时间	16
8.1 ROASTING TIME 烘焙时间	16
8.2 扣分	18
9.0 PRODUCT CUPPING 产品杯测	18
9.1 Cupping Procedures 杯测程序	19
9.2 CUPPING SCORESHEET 杯测表格	20
9.3 EVALUATION SCALE 杯测尺度	21
10.0 技术问题	22
11.0 分数的保管	22
11.1 主办方对于分数的保管	22
11.2 参赛选手的总分	23
11.3 选手的总分打平	23

1.0 组委会

世界咖啡烘焙大赛是世界咖啡赛事组委会 (World Coffee Events, 以下简称 WCE) 的其中一个项目。

1.1 世界咖啡烘焙大赛中国区总决赛参赛者规定与相关事项

世界咖啡烘焙大赛中国区总决赛 (China Coffee Roasting Championship, 简称 CCRC, 是由上海博华国际展览有限公司 (以下简称上海博华) 主办。上海博华是中国唯一经由 WCE 所授权的主办公司。通过由上海博华在广州所举办的预选赛所产生的获胜选手, 才会有资格参加中国地区的总决赛。因此, 世界咖啡烘焙大赛中国区选拔赛的比赛规定与规章是基于 WCE 官方所公布的最新的 WCRC 的比赛规则和规章而制定的。其中, 部分内容会因为比赛场地的限制, 流程安排, 中国国情, 以及语言文化差异的不同而有少许的更动, 但比赛的评分项目, 比赛方法, 标准以及比赛精神将不变动。

1.2 2016 CCRC 预选赛的比赛时间及场地信息

比赛时间: 2016年12月12日-14日 于上海国际酒店用品博览会 (广州) 举办

地点: 广州保利世贸博览馆2号馆, 主办单位保留比赛时间和场地变更的权利

此外, 主办方会在赛前举办选手说明会, 举办时间地点如下

选手准备说明会

时间：2016年12月11日

地点：待定（将会在选手确认函上具体通知）

内容：

1. 选手报到，签字。
2. 相关咨询及注意事项；
3. 选手胸卡由主办方准备；

1.3 参赛选手

基于 WCE 选手的规章制度下，参赛选手的年龄必须为 18 岁以上，并且为拥有中国国籍的咖啡烘焙爱好者。

本场的获胜选手有义务参加 2017 年 3 月 28 日在上海举办的世界咖啡烘焙大赛中国区总决赛。如果获胜选手因故无法参赛，将由后位数选手代替。如违反选手规则事项，危害赛事或主办单位名誉等行为，将被取消参赛资格。

1.4 评审

参赛人员不可以是当年度其他国家 WCRC 国家的相关比赛的评审(世界赛、国家赛和区域赛)，包括自己国家的或者 WCRC 当年世界赛的赛前比赛。评审不可担任其他 WCRC 任何国家赛的相关比赛选手(世界赛、国家赛和区域赛)。通过 WCE 评审校正者，在当年的 WCE 活动比赛结束前不可参与 WCE 任何这一年比赛前的任何国家的相关比赛选手（世界赛、国家赛和区域赛）。WCE 鼓励所有的参赛人员、评审以及主办方可以在所有比赛前，以最快的时间以及速度声明潜在的利益冲突。未能在事前申报比赛的利益冲突者，可能会导致失去比赛资格，甚至会导致 WCE 移除其比赛活动的资质认可，对于相关潜在的利益冲突方面的疑问可直接联络上海博华。

2.0 比赛

2.1 比赛概要

世界咖啡烘焙大赛中国区总决赛分为 3 个比赛日：

- A. 样品烘焙：基于赞助商所提供的烘焙机，选手们将会被给予 0.5 小时的时间来烘焙咖啡样品。并且依照指定的开放时间来进行杯测评价。（杯测可能会在比赛第一天，或第二天进行）。
- B. 正式烘焙：参赛人员应在在其正式烘焙开始前缴交其有使用生豆的生豆报告与咖啡烘焙纪录。参赛人员将有 30 分钟的时间来烘焙。参赛人员应在其烘焙时间结束前提交在指定包装里的 0.5 公斤咖啡熟豆。
- C. 产品杯测：C. 产品杯测：所有提交的咖啡将以 “双重编码” 的方式，由评审盲测，参赛人员的产品杯测可以另外准备。
- D. 总分是根据产品的杯测分数，咖啡生豆评价，以及烘焙计划分数来评分。

2.2 标准和定义

- A. 咖啡生豆- 在比赛中所使用的咖啡生豆，是在各个国家或地区生产的阿拉比卡咖啡生豆。主办方会提供两种不同种类的比赛咖啡生豆。将会有两种与众不同的咖啡生豆提供给选手练习用。所有选手将会在比赛赛前会议被告知比赛所用的赞助生豆的种类。

- B. 咖啡生豆** - 可以任何不同的方式处理（如水洗法、日晒法、半水洗等）
- C. 咖啡生豆样品** - 参赛者选定的生豆将在第一天提供每份各 350-500 克的数量（包含在总量 1.5 公斤内）给予参赛者做生豆评价与样品烘焙，咖啡生豆将会随机从袋子随机取出，参赛人员可以将所有提供的咖啡生豆做生豆分级，但是只有在单品生豆评价时另外提供的单品豆所做的生豆表会被计分。
- D. 比赛咖啡生豆** - 在产品烘焙时间将依据参赛人员的要求每样最多提供 1.5 公斤的咖啡生豆。赛事经理或赛事志愿者会将生豆随机取出，赛人员必须使用大会指定的咖啡豆参赛，否则生豆将会在杯测的时候以 0 分计算。
- E. 咖啡密度** - 密度量测设备也许会由赞助商提供，如果没有的话将会以下列的方式来计算密度。咖啡生豆密度为咖啡的质量除以体积（升）咖啡（克），在已知体积的容器中测量计算，测量。这没有必要计算间隙（豆与豆之间的空气），间隙被视为一个常数被忽略。我们使用 250ml 的容器来量测重量。
- F. 咖啡含水量** - 检测含水量设备也许会由赞助商提供，咖啡生豆的含水量，含水量为咖啡生豆的原总质量的质量计算。咖啡水分的单位是百分比（%），并应计算到小数点两位（10.33%）。
- G. 生豆网目尺寸** - 使用堆栈的筛网来区分样品豆的大小。产生的数值为 1/64 吋，如 15 目则孔径为 15/64 吋直径，结果应个别记录在一、二、或三个筛网数值（不超过三个数值除非数值大于总量的 10%），且仅选择超过总样本量的 10% 的数值纪录。
- H. 瑕疵豆的数量** - 咖啡生豆缺陷应该依照业界标准取样 350 克辨认与计算。参赛人员应依

照生豆分级表纪录：全黑豆，部分黑豆，全酸豆，部分酸豆…等.参赛人员应在缴交表格时缴交所有再单品生豆里发现的缺点豆（除了 Quaker 豆），Quaker 豆会在样品烘焙时间时从单品样品烘焙中挑出，且由官方技术人员检查。参赛人员必须在他们的样品烘焙时间结束前缴交单品豆样品烘焙时所发现的全部 Quaker。

- I. 烘焙程度（颜色）** - 咖啡豆与咖啡粉应由大会提供的仪器来辨识烘焙程度，使用方式与研磨程度会在参赛者场地导览说明，参赛者可带自己的咖啡熟豆来比对，若机器有不同的判读模式，则使用哪种模式会在赛前会议讨论公布
- K. 咖啡熟豆的提交** - 由参赛者提交的咖啡熟豆将作为其最终作品由评审进行评分。样品缴交应该由参赛者在正式烘焙时间结束前缴交，熟豆缴交应为一份单品烘焙熟豆或一份配方烘焙熟豆，只有参赛者所选择且由大会所提供的咖啡生豆与熟豆会被评分，其他没选择的咖啡并不会列入评分。熟豆缴交时须包含单品豆的生豆分级表与单品豆烘焙计划与配方熟豆与配方豆烘焙计划。缴交的咖啡熟豆必须最少各自重量为 0.5 公斤，且装在由大会提供的包装。参赛人员如果决定先烘焙在混合的话，缴交时的最后作品应该为已经混合均匀才缴交。
- L. 咖啡烘焙计划** - 参赛人员将依照其选择的单品豆与配方熟豆，每一个烘焙分别提交一份书面预期烘焙计划，这包含预计的烘焙曲线，以及决定此烘焙曲线的原因，也包括每一个烘焙曲线的豆子数量，这样对于风味有什么结果且酸度与体脂感强度，参赛人员将会被建议使用 S C A A 风味轮来做参考工具。
- M. 咖啡烘焙机** - 咖啡烘焙机以当年度赞助商提供的机型为主，烘焙的咖啡豆量需要介于 1-6kg 之间。并且需要根据当地的环境安全和地方法规而进行安装。

3.0 比赛设备及用品

3.1 所提供的设施和设备

比赛区域会具备以下设备：

- 生豆评估工作区（如：生豆等级操作台，生豆等级评分表，用来收集瑕疵豆的密封袋等）
- 实验工具区域（如水份测定仪，密度量测设备，生豆筛网等）
- 样品烘焙机
- 咖啡烘焙机
- 杯测区（如磨豆机，水源，杯测用品，称，色度计等）
- 比赛所需要的相关容器以及附加设备

比赛选手可以携带和使用自己的杯测汤匙，温度计，围裙，以及记录工具（如笔记本，纸，笔），电子设备将不允许用来记录内容。

比赛选手不可以在比赛时间内使用展会没有提供或上述没有列出的设备。

4.0 比赛选手赛前会议以及问答的时间安排

赛前会议将在 2016 年 12 月 11 日举行，此会议要求所有的参赛选手都必须参加。比赛负责人将在这个赛前会议上公告并且向选手解释参赛流程，其中涵盖了竞赛日期，参赛选手的时间分

配，参观比赛区域，并提供展会现场实验室设备的使用说明（水份测定仪，密度计，生豆筛网等）。这同时也是参赛选手向比赛负责人和官方代表人员提出疑问或要求帮助的时机。

4.1 实验工具区域的练习

A. 在参赛选手所安排的生豆评估时间之前，参赛选手将会被分配到实验室练习。参赛选手将会利用这段时间去熟悉实验工作站设备。

B. 参赛选手需要围绕这些器材工作，并且保持工作区域的干净与整洁。如果参赛选手在此时间表现的具有损坏行为，杂乱无章，或者表现非专业，平生可以对参赛选手进行扣分。此外这个部分将不会被列入评分，只是单纯的为了能让参赛选手熟悉工作区的设备以及场地。

5.0 教练与主持人

5.1 教练

教练不可以在选手比赛期间提供指示或教导，否则选手将会被扣分或者失去资格，主办方建议观众在不影响比赛的情况下热情参与且支持比赛（请注意教练，支持者，家属等人禁止在比赛时进入比赛区域，如有违反，大会经理有权取消参赛选手资格）教练可以允许与参赛选手在参赛时间外的开放杯测时一同杯测。

5.2 主持人

在比赛过程中，对于参赛选手的演讲将不会列入评分范围，但是参赛选手将会在比赛过程中被主持人采访一些问题。

6.0 比赛流程

- A. 比赛分为 2 个比赛阶段，每日都有其流程规则和设备。
- B. 在参赛的时间，非参赛人员不可协助参赛人员，或者以任何方式影响参赛人员，评审，赛事经理，或者比赛流程.违反规定可能会导致参赛人员失格。
- C. 比赛时，主持人可能采访参赛人员，这包括了参赛人员正在做什么。参赛者应有所准备。
- D. 参赛者应该在其预定的比赛时间**前 30 分钟出现**。未在比赛时间开始时出现，参赛人员可能被赛事经理或者主审取消资格。若比赛时间因故延迟，参赛人员也应在指定的时间做好准备。
- E. 所有的咖啡生豆将会在每一个活动开始前由赛事经理或技术代表发放。
- F. 所有在比赛会场的咖啡将会在每个活动结束后立刻由大会代表收集，活动包括生豆评鉴，样品烘焙以及正式烘焙时间，参赛者只有在开放杯测时间可以评价样品。
- G. 样品熟豆，练习豆与正式烘焙的咖啡也许会在不透露参赛人员信息的情况下在比赛冲煮吧台煮给观众喝，也建议参赛人员提供 1 公斤他们自己的咖啡给 WCRC 冲煮吧台，烘豆赛冲煮吧台行程与细节将会在比赛之前由赛事经理提供给参赛者。

6.1 SAMPLE ROASTING TIME 样品烘焙时间

- A. 样品烘焙为参赛人员个人使用且将不会被大会或者评审评价，然而官方技术人员也许会要求参赛人员出示单产区单豆样品来检视 quaker，参赛人员与大会技术人员将在互相尊重与有秩序的情况下做样品烘焙。
- B. 参赛人员有 0.5 小时的样品烘焙时间，参赛者如果样品烘焙时间少于 5 分钟则不得重新烘焙。大会技术人员将确认每位参赛者的时间。除非为设备技术问题之外，不会有多余的时间。大会首席技术人员有权决定问题是否为技术性问题，且技术性问题必在样品烘焙结束前提出。

参赛者应自己注意时间，参赛人员会在时间剩余的 15 分钟，以及 5 分钟各别收到提醒,但這為善意提醒，参赛者必須自己對時間負責。

C. 大会技术人员将会预先在第一个参赛人员开始前以适当的温度暖机 30 分钟。烘焙结束后机器将返回相同的预热温度来让之后参赛人员使用, 参赛人员也会被给予最多 5 分钟的准备时间来调整其样品烘被机暖机温度 .。

6.2 Green Evaluation Time 生豆评价时间

A. 大会将只发给由赞助商提供的咖啡生豆各 350-500 克（包含在 1.5 公斤总量内）。所有的生豆评价，包括样品烘焙皆必须来自大会提供的样品。

B. 每位参赛者将不会额外再给予专门做生豆评鉴的单品豆生豆样品。

C. 参赛者应展现出良好的咖啡生豆知识，包含生豆缺陷，并有能力使用提供的设备来评价咖啡的特性。

D. 咖啡生豆的评价应根据 2.4 节中定义的标准和定义，且按照参赛者赛前会议的使用准则解释。

E. 生豆缺陷计算确定基准为 SCAA 阿拉比卡咖啡生豆分类标准和 SCAA 缺点生豆手册且生豆缺点手册是基于 350g 样品。

F. 参赛人员将有 40 分钟的生豆评价时间来完成大会提供的咖啡生豆报告。大会技术人员将确认每位参赛者的时间。除非有技术问题的情况下，参赛者将不会赋予多余的时间，技术问题必须在正式竞赛完成前提出，且由主审或者赛事经理斟酌决定是否给予多余时间。

G. 当参赛人员完成生豆分级，他们必须缴交生豆评鉴表与挑出来的缺点豆，且由大会提供的包装分别装起来，且由主审或者 Q Grader(咖啡质量鉴定师)确认。

H. 如果参赛者在指定的时间还没完成，他/她将会允许继续直到完成表格填写，但是每 4 秒会扣一分总分最多扣 15 分(超时 1 分钟)，任何参赛人员超时超过 1 分钟将会被判定失格。

I. 参赛人员将使用大会提供水分仪来测量生豆含水量。参赛者必须证明他们有能力来测量咖啡生豆的含水量。

J. 参赛人员将使用大会提供的设备来评价生豆密度。参赛者必须证明他们有能力来量测的咖啡生豆的密度。

K. 筛网将会由大会决定且只使用由大会赞助商提供的生豆筛网，参赛人员应该表现出有能力使用筛网来评断咖啡生豆大小，参赛人员将会筛选 350g 的咖啡生豆且将最大的 3 个数值的重量以公克(g)记录在表格。

瑕疵豆 Report counts from a 300g sample, Do not report equivalentents.	瑕疵豆判断的准确性	
<i>GATEGORY 1 种类 1</i>	是	否
全黑豆		
全酸豆		
干浆果		

真菌感染豆		
异物		
严重虫蛀豆		

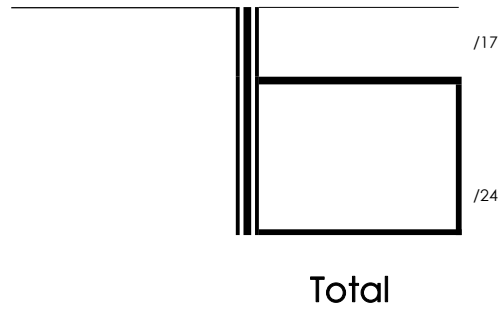
GATEGORY 2 种类 2

Y	N
---	---

局部黑豆		
局部酸豆		
带壳豆		
浮豆		
破裂豆、割伤豆		
未成熟豆		
萎凋豆		
果皮/果壳		
轻微虫蛀豆		
贝壳豆		

来自于烘焙的样品豆:

奎克豆



7.0 烘焙练习

A. 参赛者应保持工作站清洁以及互相协调器具的使用。如果参赛人员在此期间破坏、无法保持比赛设备完整干净，或有违反专业等行为，主审可斟酌扣分。否则，这项活动只是单纯帮助参赛人员能够专心的练习烘焙。

B. 如果喜欢的话，参赛人员可以选择练习时的烘焙曲线来当作正式比赛的报告，但必须在烘焙纪录明确标示且告知赛事经理或大会技术人员是哪一个烘焙曲线。

7.1 OPEN CUPPING TIME 开放杯测时间

A. 参赛人员可以在比赛之外的指定时间在开放杯测区域评价其烘焙的样品（研磨，冲泡，烘焙程度检视或杯测）。这可能会在第一天或者第二天。

B. 参赛者应保持工作站清洁以及互相协调器具的使用。如果参赛人员在此期间破坏、无法保持比赛设备完整干净，或有违反专业等行为，评审可斟酌扣分。否则，这项扣分规定只是单纯帮助参赛人员能够专心的决定比赛用豆。

C. 参赛人员，志愿者等人员不可将任何咖啡从比赛区域携出，这包括了熟豆样品，练习用熟豆

还有正式烘焙豆子

7.2 ROASTING PLAN 烘焙计划

- A. 在第一个参赛人员指定的正式烘焙时间开始之前，参赛者将缴交所有的烘焙计划，这代表有著书面标示咖啡将如何烘焙，以及为什么这么烘焙的原因，这也包括每一个烘焙曲线的豆子数量还有描述正式烘焙的风味杯测结果，包含了酸与体脂感的强度.建议参赛人员使用 SCAA 风味轮来当作参考工具。
- B. 每个所选择的生豆将会在参赛人员开始烘焙之前依照烘焙计划发放，因此参赛人员应该明确标示每个烘焙计划所需的生豆数量与顺序。
- C. 不论参赛人员计划先混合还是后混合，他/她应该都需要在每一个烘焙计划说明配方比例以及什么时候混合。
- D. Cup-to-profile 风味符合程度将会由评审依照参赛人员在正式烘焙的烘焙纪录理的风味描述准确度且包括酸与体脂感强度来评分，这部分将会在正式烘焙的杯测分数完全完成后才作评价，如果是配方豆的话 Cup-to-profile 风味符合程度则为直接描述最后成品的风味。

8.0 PRODUCTION ROASTING 正式烘焙时间

参赛人员将被分配正式烘焙时间。除了在规定的比赛时间，参赛人员禁止进入参赛区域，接触竞赛咖啡，或是使用参赛设备。

8.1 ROASTING TIME 烘焙时间

- A. 最多 1.5 公斤的单品豆与单项最多 1.5 公斤的配方生豆将由大会在参赛人员其正式烘焙前依照其烘焙纪录。(参赛者如果选择用配方豆，烘焙计划必须分别注明数量，烘焙程度，混合

比例与混合时间)

- B. 参赛者将分配到一个烘焙时段，时间为 30 分钟来做单品豆烘焙或配方烘焙。取决于赛事行程，参赛人员必须对于其比赛的时间负责且准时出现。
- C. 大会技术人员将在第一个参赛人员开始前固定暖机到适当的温度 30 分钟。在参赛者之间，机器将返回相同的预热温度来让接下来的参赛人员使用。参赛人员将在赛前会议期间知道暖机温度设定多少，参赛人员再开始前也许会被给予 5 分钟的准备时间来调整其想要的预热温度。
- D. 参赛人员将会在比赛剩下 30 分钟与剩下的 15 分钟的时候接到通知。如比赛剩余时间小于 5 分钟，参赛者不可以再烘一锅。
- E. 烘焙机将有时间/温度记录系统，将记录并同步显示于其他选手、大会技术人员、观众烘焙实时的信息。为了做烘焙纪录的评价，烘焙讯息将被记录和保存.为了确保准确纪录.参赛人员应在烘焙结束下熟豆之后，立刻或同时按下停止按钮，如果有任何纪录技术上的问题，大会技术人员将会人工纪录，取得主审或者赛事经理同意之后，这将会取代计算机纪录系统。
- F. 在正式比赛之前，大会将会对参赛人员介绍与练习纪录系统的时间/温度显示，参赛人员有责任确定纪录系统运作准备就绪，任何没有纪录到或者更改过的烘焙纪录则不予使用，在地区赛也许没有纪录系统，志工必须人工纪录。
- G. 若赞助厂商烘焙机有风门控制则参赛人员可以选择使用，但这不会列入计分范围，每个参赛者比赛后风门将会被重新设定到在赛前会议所说明的位置。
- H. 参赛者必须向大会提交烘焙熟豆与完整填写的烘焙纪录。只有在参赛烘焙时间结束前提交

的熟豆将被允许计分。如果他们选择提早结束，参赛者也可在结束前喊“TIME”来完成其烘焙。

I. 不论是单品豆或者配方豆，如果参赛人员选择烘完再混豆，那缴交的烘焙纪录会先分别计算然后加总，最后的分数会将所有烘焙纪录分数平均计算。

J. 参赛人员有责任对其烘焙过程负全责，烘焙过程包括下生豆，下熟豆，清洁，与包装.这过程将不会有任何志工或者技术人员帮忙。

K. 烘焙程度判读会在烘焙结束，参赛者缴交 0.5 公斤熟豆后至少 1 小时之后由赛事经理与主审指定人员执行完成。

8.2 扣分

A. 任何交出来的作品都将与其烘焙计划比较，若差距过大时则主审与官方技术人员则有权扣分，烘焙时的温度与时间会被分段纪录，作品与烘焙纪录数据差距过大时，每 2 度的正负温度误差与每正负 2 秒的烘焙时间都会扣一分，上限最多扣 5 分。

B. 每个烘焙的结束重量会由官方技术人员在烘焙的时间内测量且依照实际重量误差在 200g 范围内则不扣分，超过 200g 误差之后每 100g 重量扣 1 分。

C. 烘焙程度差距在 2 点之内将不会被扣分，超过 2 点以上的每 1 点数误差将每点扣 1 分

D. 如果参赛人员在烘焙时间还没结束或者缴交的话他/她可以继续烘完但是每超过 4 秒扣 1 分最多扣 15 分(超时 1 分钟)，任何超过一分钟的时间则直接失格。

9.0 PRODUCT CUPPING 产品杯测

A. 参赛者和评审将参加最后所有咖啡作品杯测.专注在缴交的咖啡熟豆，参赛人员与评审将会

分开杯测且可能在不同时间。

B. 取决于大赛行程，最后由评审所做的作品杯测可能会在不同天。

C. 最后作品杯测可能为 2 轮杯测，第一轮应为烘焙时间在前半段的咖啡作品，第 2 轮则为剩下参赛者的样品。

D. 所有杯测应双重编码，这意谓着一位大会代表人员应帮每个参赛者的咖啡编码且留下一份自己的纪录。另一个独立的大会代表应从编码后的咖啡再重新创建一个新的代码并且将顺序搅乱，并将编码另外保存。

E. 四位评审和一位主审应监督前几天的比赛并且与参赛人员一起杯测。然而，评审不能碰触或在任何时候拿起杯子，并且依照主审指示“破渣”（搅拌并且弄破咖啡粉层）。

F. 应使用业界常见的杯测标准与做法，每份咖啡准备三到五杯，杯测应在主审裁判长指示的方向下进行。所有杯测评审和参赛人员应该仔细聆听主审的指示与遵守所有的杯测准则。

G. 只有杯测评审与主审成绩将计入总分。评审与参赛人员也须遵守 SCAA 标准杯测守则且在任何时间不可以触碰或者移动杯子。

9.1 Cupping Procedures 杯测程序

A. 所有样品至少为烘焙完 8 小时之后。

B. 样品应杯测之前研磨，研磨后不超过 15 分钟注水。

C. 样品应以全豆下去秤重，杯测比例为 8.25g 克配上 150ml 毫升水。

- D. 咖啡研磨刻度应该比一般滤纸滴漏冲泡略粗。(杯测时磨豆机刻度应该在赛前会议由主审公布)应从每样品中, 至少准备 3-5 杯来评价样品的一致性。
- E. 每个样品第一杯研磨前应放入一定数量的咖啡豆干洗磨豆机, 然后单独研磨放入杯测杯或杯测碗以确保每杯样品的整体一致。
- F. 杯测用水应是清洁, 无异味, 但没有蒸馏或经过软化处理。理想的总溶解固体物质是 125-175 PPM, 但应不小于 50 ppm 或超过 200 ppm。注水到杯测杯时水温应保持约在 200 °F (93°C)。
- G. 热水应直接倒满到杯子边缘, 确保润湿所有的咖啡粉。咖啡应静止约 4 分钟才可破渣。
- H. 评分将基于 SCAA 杯测表, 所有咖啡将以 100 分满分为标准, 杯测表的得分将结合前几天的成绩来计算参赛者的总成绩来决定冠军。

9.2 CUPPING SCORESHEET 杯测表格

- A. 每个评价准则都为水平(由左到右), 这是评审依据其对于咖啡的看法与经验上的理解, 来对咖啡评价筛选。
- B. 有些评价是垂直选项, 垂直(由上到下)是用来将感受到的强度标注记号参考, 这并不再分数考虑的范围。
- C. 为了对于赛后意见回馈有一个共同的沟通语言, 咖啡风味轮将会被评审们用来当作参考工具。

D. 任何被评审杯测发现的烘焙缺陷且由主审同意后，则会在杯测表上扣分(如,baked(焯烤), 发展不完全,烫伤,等)。

E. 在评价过后，数字分数将会被注记在每一个空格，计分员将会计算加总每一个风味特性分数来决定总分，每个咖啡的杯测总将由 5 个评审中，去除掉最高与最低分数，由分数范围在中间的 3 个评审算出，总杯测得分最高为 600 分。

9.3 EVALUATION SCALE 杯测尺度

产品杯测评价将会依照标准杯测尺度

(i) **Good 好** : 6 – 6.75

(ii) **Very Good 非常好**: 7 – 7.75

(iii) **Excellent 出色的** : 8 – 8.75

(iv) **Extraordinary 非凡的** : 9 – 10

(v) 评审应考虑分数有对应其风味描述.

(vi) 可以用 0.25 分数可以用来增减分数，但小于 0.25 的分数不应该使用

(vii) 无法接受(0)分的情况只能用于明显违反规定，常识，或者只达到专业服务的最低标准.

(viii) 如果有几杯有瑕疵就扣几分

10.0 技术问题

- A. 在比赛中，如果比赛选手认为技术问题是主办方所提供的设备造成的，比赛选手应立即联系主审及主办方负责人。
- B. 如果主审以及办方负责人同意此技术问题是很容易解决的，则先将时间暂停，并且由主审及办方负责人（均同意）决定给予适当的时间给比赛选手。一旦技术人员解决了这一问题，比赛选手的时间将继续。
- C. 如果是不能及时解决的技术问题，主审及主办方负责人（均要）将作出决定比赛选手是否应继续他/她的比赛或者进行停止，并且重新决定参赛时间。
- D. 如果一个选手必须停止他/她的比赛时间，主审及主办方负责人（都要）必须单独和比赛选手在稍后的时间里，重新安排比赛选手一个再次完整的参赛时间。
- E. 如果技术问题是由于比赛选手自身造成的错误引起，主审及主办方负责人（皆要）可决定不给予比赛选手额外的时间，准备或比赛时间将在暂停后继续。

11.0 分数的保管

11.1 主办方对于分数的保管

主办方人员需要负责分数的保管与分数的总和计算，并且也需要负责评分的保密性。

11.2 参赛选手的总分

参赛选手的总比分为先将三天的评分表的总和，然后再减去扣分。

11.3 选手的总分打平

- A. 如果有两个或更多的参赛选手总成绩打平，官方分数记录人员会将所有参赛选手的所有杯测得分（第三天）计算加总，其中杯测最高分的参赛选手将赢得比赛。

- B. 如果参赛选手具有相同的杯测得分则以烘焙记录（第二天）较高分的人员获胜。如果并列的参赛选手有同样的烘焙记录和杯测得分，则有较高的生豆评价（第一天）的选手获胜。