



# 2017 World Brewers Cup Official Rules and Regulations

## 2017 世界盃沖煮大賽台灣選拔賽 規章與規則

2017 年 2 月 制定

## 1.0 TBrC 參賽者規定與相關事項

「世界盃沖煮大賽台灣選拔賽」(Taiwan Brewers Cup Championship, 簡稱 TBrC), 由『台灣咖啡協會』(Taiwan Coffee Association, 簡稱 TCA)主辦。台灣咖啡協會是台灣唯一經由世界咖啡組織(World Coffee Events, 簡稱 WCE)所授權合格的協會, 經由此選拔賽所產生的冠軍, 才有資格代表台灣參加當年度的世界盃沖煮大賽競賽(World Brewers Cup Championship, 簡稱 WBrC)。因此, WBrC 的競賽規章與規則以 WCE 官方所公布的最新 WBrC 競賽規則與規章(2017 World Brewers Cup Championship Official Rules and Regulations)為主要依歸, 來制定此本【2017 年世界盃沖煮大賽台灣選拔賽規則與規章】, 惟部份內容因比賽場地限制、流程安排、國情, 以及語言表達方式不同而有些許更動, 但評分項目、方法、標準與精神不變。

## 2.0 2017 TBrC 比賽時間與場地 (細節請參閱比賽簡章)

比賽時間: 民國 106 年 3 月 29、30 及 31 日, 於台灣咖啡協會舉辦。  
主辦單位保留比賽時間、場地更動的權利。

## 3.0 選手說明會:

選手說明會時間: 民國 106 年 3 月 10 日(五)下午 2 點整 地點: 台灣咖啡協會。如果參賽選手沒有提前告知本會並且不能參加選手會議, 將會取消選手的參賽資格。

## 4.0 報名方式(詳細內容請以比賽簡章為主)

- (1) 報名日期: 民國 106 年 2 月 13 日早上 10 點起至 106 年 2 月 22 日中午 12 點前。
- (2) 報名費用: 新台幣伍仟元整。
- (3) 報名人數: 42 人, 名額有限報名請速。
- (4) 報名方式: 請於咖啡協會網站下載報名表, 確實填寫後, 傳真報名表至: Fax:02-2517-9755; 並於傳真報名表後, 務必主動電洽協會確認: Tel:02-2517-8055。若無電話確認, 視同放棄。

若完成報名手續後比賽無故不來, 且未主動告知主辦單位者(聯絡人崔經理), 則禁賽一年。

## 5.0 選手資格

- (1) 18 歲以上, 具有中華民國國籍的咖啡愛好者。
- (2) 報名者必須遵守選手行為規範, 據實填寫報名表上的所有資料, 不得造假。

## 6.0 選手義務與限制

本年度 TBrC 決賽冠軍有義務於今年 6 月 13-15 日代表台灣前往匈牙利布達佩斯參加 2017 World Brewers Cup Championship; 若決賽冠軍因故無法代表出國參賽, 或有違反選手同意書事項、危害台灣咖啡協會名譽等行為, 將被取消 WBrC 台灣代表資格, 不得異議, 且取消得獎資格以及禁賽兩年; 而 WBrC 台灣參賽代表則以總決賽名次依次遞補。  
代表台灣參賽 WBrC 的選手, 冠軍本人將獲得大會提供來回機票與比賽期間住宿費用等兩項全額贊助。

選手不可擔任該屆賽事任何區域、國家或國際評審，而擔任過該屆任何區域、國家或國際賽事的評審則不可報名為選手。大會鼓勵選手或裁判於報名前向大會經理宣告任何可能違反此規定之行為，未能提前宣告者將可能導致失去資格。

## 7.0 賽事相關疑問

大會將遵循 TBrC 比賽的規則與規章進行賽事的籌備與執行。若選手違反本規則與規章一或多項，將可能自動失去比賽資格。若大會或評審違反本規則與規章一或多項，選手可依本規則與規章之“異議與申訴裁決”內之規定提出申訴。

- (1) 2017 年 TBrC 比賽的規則與規章，請至台灣咖啡協會網站下載。[www.taiwancoffee.org](http://www.taiwancoffee.org)
- (2) 選手需自行熟練比賽規則規章與程序及評分表，不得因為個人未詳讀或不了解規則及評分表而提出異議。
- (3) 選手若有任何疑問，請於召開選手說明會時提問；或於比賽 2 週前，以傳真或 email 方式向大會經理詢問。

Fax: 02-2517-9755 E-mail: [coffee.tca@msa.hinet.net](mailto:coffee.tca@msa.hinet.net)

※ 未盡事宜，請詳細參閱協會網站公佈之比賽簡章。

## 8.0 比賽大綱

- A. 比賽分為兩個階段：初賽與決賽。
- B. 初賽包括兩種沖煮服務項目 (Services)：指定沖煮 (Compulsory Service) 以及自選沖煮 (Open Service)。
- C. 決賽時，每位選手僅需以自選沖煮做為比賽演出。
- D. 每位選手上場比賽時會有三位評審。此外還有一位主審，主審將會品評選手呈送的咖啡。並且評估選手製作咖啡的整體工作流程及每杯咖啡的一致性，這些評分項會被計入最後的總分裡。
- E. 每位選手上場進行兩種沖煮服務項目比賽時，必須為三位評審個別獨立沖煮三杯飲品，每一杯飲品呈送給一位評審
- F. 選手可使用任何符合規則定義之內的沖煮器具 (參見規則 9.7)。
- G. 每個選手的指定沖煮競賽時間開始前，有 8 分鐘的準備時間去安排與準備競賽區域。每個選手的自選沖煮競賽時間開始前，有 5 分鐘的準備時間去安排與準備競賽區域。
- H. 選手在指定沖煮的競賽時間中，有 7 分鐘去準備與呈送飲品給評審，不需做任何展演或解釋。選手只能使用大會提供的指定比賽豆沖煮飲品。
- I. 選手在自選沖煮的上場時間中，可使用任何自備的咖啡豆，有 10 分鐘去準備與呈送飲品給評審，並且以展演與解說的方式呈現。
- J. 比賽時間內所呈送的三杯飲品必須是以相同咖啡豆來沖煮。

- K. 選手在初賽與決賽可使用同一款自選咖啡豆；也可以在各個比賽階段使用不同的自選咖啡豆，不受限制。
- L. 選手在比賽時間內沖煮的杯數不限，但只有最後呈送給評審的飲料會被評分。
- M. 每一杯飲料都會測量總可溶性固態物（TDS）的比例，提供給選手做參考。
- N. 選手在指定沖煮與自選沖煮的兩個項目時，兩者的上場時間之間可能只有非常短暫的空檔去準備與重新安排自己的器具，選手必須詳知流程安排的時間以迅速地應對。

## 9.0 標準與定義

### 9.1 指定沖煮

- A. 「指定沖煮」為沖煮競賽的兩種沖煮項目之一。
- B. 選手有 8 分鐘的準備時間與 7 分鐘的比賽時間去準備與呈送三杯咖啡，三位評審各有一杯分別獨立沖煮的咖啡。
- C. 所有選手在沖煮指定沖煮的項目時會使用同一批未研磨咖啡豆、磨豆機、沖煮用水以及大會標準盛裝杯具，皆由大會提供。在指定沖煮項目進行前一天（練習豆提供時間可以討論，應為比賽前一天，如此才能減少練習與比賽用豆差異），大會將提供每個選手一包250克的練習豆。在選手指定沖煮準備時間將開始前，大會將提供每個選手一包250克的比賽豆於競賽桌上。
- D. 比賽時間於大會工作人員指示開始後，選手始可開始製備與呈送咖啡飲品給評審。一旦競賽時間結束，選手需從用於沖煮該競賽咖啡的水壺（或容器）中，傾注約100毫升沖煮用水至大會指定容器中。選手需靜等主審品嚐過沖煮用水及咖啡並示意可以清理後，方可進行競賽區域的整理與清潔。
- E. 飲品會以世界盃沖煮競賽的評量方式（參考本規章以下相關段落）進行感官評分。
- F. 在進行指定沖煮的項目時，附加資訊（視覺上、口頭上、或者是觸覺上等等）不會列入評分，也不應該呈送或呈現。

### 9.2 自選沖煮

- A. 「自選沖煮」為沖煮競賽的兩種沖煮項目之一。
- B. 選手有 5 分鐘的準備時間與 10 分鐘的比賽時間去展演，製備、並呈送三杯咖啡，三位評審各有一杯個別獨立沖煮的咖啡。
- C. 決賽的選手在進行自選沖煮的項目時會使用自備的咖啡豆，在呈現給評審的同時，結合展演的元素以加深整個咖啡體驗。
- D. 飲品會以世界盃沖煮競賽的評量方式（參考本規章以下相關段落）進行感官評分。

### 9.3 咖啡豆定義

- A. 咖啡熟豆指咖啡屬植物的果實種子經烘焙之後的產物。
- B. 咖啡果實(coffee cherry)於經採收後、處理成生豆、烘焙成熟豆、研磨成粉、萃取為杯中飲料之過程，不得添加任何會影響風味或顏色的添加劑，亦或是任何含有香氣的物質、液體、粉末等。但在咖啡果樹成長、栽種或是採收後生豆製程中，使用供其成長或製作所需的物質(例如：水、酵母、咖啡、咖啡副產物、肥料等)，是可以允許的。

- C. 大會提供的指定沖煮用豆會使用中至淺中焙度的水洗處理精品級咖啡豆（Agtron 焦糖化指數 60 到 80 ），於比賽日 7 天前之內烘焙，沒有主要的烘焙瑕疵例如焙烤（baked）或燒焦（burnt）。若有一個烘焙批次以上的指定豆，每個批次將特別標明，或者會將所有的烘焙批次完全混合，所有的指定沖煮咖啡豆將會確認一致後分別包裝封存。
- D. 指定沖煮用豆相關資訊需在第一輪競賽果揭曉後方可公佈。指定沖煮用豆相關贊助商需與大會合作確保資訊的保密。

#### 9.4 飲料定義

- A. 飲品僅可以水做為溶劑萃取咖啡粉的物質。除了定義中所訂定的咖啡熟豆與沖煮用水，以及接觸的沖煮器材與杯具，飲料禁止含有任何添加物。呈送飲料之前，額外添加水（旁通）以調整咖啡濃度是允許的。
- B. 飲品的總可溶性固態物濃度希應少於或等於 2.00%（20000ppm），此限制乃為區分沖煮咖啡飲品與濃縮咖啡或其他萃取濃度的咖啡，本競賽中飲料以此限定於普遍認知上「手沖咖啡」的範疇。
- C. 選手將準備與呈送三杯熱咖啡評分，三位評審各有一杯個別沖煮的咖啡。
- D. 每一杯飲料必須介於 120 到 375 毫升。假使出杯的飲料體積少於 120 或是多於 375 毫升，該杯飲品將喪失評分資格而不予以給分。
- E. 選手不需要將沖煮飲品時所製作的所有份量都呈送評分。然而每位評審所收到的咖啡飲品仍應不少於 120 毫升。

#### 9.5 沖煮用水

- A. 選手必須在指定沖煮賽中使用大會提供的沖煮用水，但是在自選沖煮賽中選手可以使用自備的沖煮用水。
- B. 大會提供的沖煮用水會校正至規章 11.2 所訂定的標準範圍。
- C. 如果選手選擇使用自備的沖煮用水，自備的水可能必須經過檢驗以確認不含有或含有超量的添加物或化學成分。主審將於競賽時間開始前試喝常溫與加熱的沖煮用水，確認水中不含有任何味道或特質異於普通的乾淨飲用水。選手如欲使用自備沖煮用水，需於競賽前告知大會經理以備查驗。
- D. 大會將提供兩種溫度的沖煮用水：常溫與加熱至 96.0 到 98.5°C 之間的熱水。
- E. 如果選手選擇使用自備的沖煮用水，選手必須自行準備可將用水加熱的設備，並加熱至預期的沖煮溫度。自備電器的電力供應可能會受限於比賽會場的安排（參見規章 11.4）。

#### 9.6 磨豆機

- A. 磨豆機是將完整的咖啡熟豆研磨至較小顆粒而不改變咖啡化學成份的裝置；除了研磨時與物理反應相關的轉變（磨擦與熱能等），磨豆機本身不可增添任何物質至咖啡中。
- B. 在比賽區域內以及在選手的比賽時間內，選手不得使用非大會贊助商提供的磨豆機。選手可以使用大會提供的磨豆機，或在比賽區域以外使用自行準備的磨豆機，或在比賽時間開始之前預磨。

#### 9.7 沖煮器材

- A. 沖煮器材泛指選手用來萃取咖啡飲料的過程中所使用或涉及的任何物件。
- B. 沖煮器材的本質上必須是「手動」的，不使用、或者涉及任何輔助動能（例如電動）所產生的機械化動作，除下列以外：
  - i. 由選手的肢體動作所驅動的機械化動作（例如，手或手臂的動作）、地心引力、或咖啡沖煮時產生的物理動作是容許的（例如，虹吸壺下壺內部的壓力、平衡式賽風咖啡壺的擺動）。
  - ii. 可使用熱源（電力、磁力或液態燃料產生的熱源），但僅限於使用熱源將水或咖啡加熱，而非驅動任何額外器械。
  - iii. 選手可使用供給沖煮用水的器具或機制，但設備若有自動控制動作及／或定量裝置（比如機器可設定一定份量的出水），則該裝置不可直接使用在沖煮咖啡上。例如自動熱水機可設定水量注入手沖壺，但不能直接注在咖啡粉上。
- C. 選手必須使用自己的沖煮器材。贊助商在會場可能提供特定的沖煮器材供比賽使用，選手仍須負責準備自己的沖煮器具（亦包括過濾的媒介，假如使用濾杯等器具）。大會不負責確保贊助商提供的器材在操作上及結構上的完整性。選手須自行檢測大會所提供的器材。
- D. 選手使用的沖煮器材無數量上的限制，僅需在比賽時間內利用選擇的器具製作必須呈給評審的三杯飲品。
- E. 不可經由使用的沖煮器材在飲品內添加任何多餘的物質。

## 9.8 咖啡的製備

- A. 比賽中沖煮的每杯咖啡必須是個別獨立製作的飲品，每位評審各一杯。
- B. 「個別獨立製作」的定義為：定量的咖啡以定量的水萃取成一杯飲品。因此選手不可將一份沖煮咖啡呈送給一位以上的評審（如：選手不可一次沖煮一公升的法式濾壓，分成三杯給各個評審。許可的出杯方式為分別製作三份法式濾壓）。
- C. 「萃取時間」的定義為從水接觸到咖啡粉的瞬間開始，直到選手停止沖煮為止。沖煮止於萃取的飲品與咖啡粉層完全分離（咖啡渣吸收的水份不算「萃取飲品」的一部份），或者當選手停止讓萃取中的咖啡流入盛裝杯具之中，視其中任一情況先發生。沖洗濾紙／濾網所使用的水不算「沖煮用水」。
- D. 於兩個競賽階段，若在比賽時間開始前開始萃取，該飲品將喪失評分資格而不予給分。

## 9.9 盛裝杯具

- A. 盛裝杯具的定義為杯子、咖啡壺、或任何其他容器讓選手將咖啡飲品呈送給評審。
- B. 每位選手於每次競賽時間內，至少需要有三個盛裝杯具
- C. 每杯咖啡飲品必須以完整的一份並至少含有120毫升呈送給每個評審（例如，給一位評審的一份飲料不可以兩個或兩個以上的小份量做成「分杯」）。
- D. 盛裝杯具不可具有任何味道或氣味。
- E. 盛裝杯具沒有材質上、形狀、或尺寸的限制，但必須能讓評審拿起直接啜飲。
- F. 大會將提供容量 300ml 的標準盛裝杯具。
- G. 於「指定沖煮」的項目時，所有選手必須使用大會提供的標準盛裝杯具。
- H. 於「自選沖煮」的項目時，選手可選擇使用大會提供的標準盛裝杯具，或使用自備的杯具。
- I. 「濕香氣」的評分會在飲品呈上後，即刻於選手最終呈送的盛裝容器中評估。但選手於自選沖煮項目中可選擇改變此評估程序，可提供飲品於服務容器中供濕香氣評估，但需於競賽時間內將飲品轉移至最終飲用杯具中，以供評審進行其他項目評估。

J. 若評審認為有讓飲料更快速冷卻的必要，咖啡在濕香氣已評估後可以被倒入標準盛裝杯具中。如果飲品以該種方式重新盛裝，對於評分不會有任何影響。

### 9.10 總可溶性固態物 (TDS) 測量

- A. 大會將使用 TDS 測量儀，測量每杯飲品的總溶解物質。
- B. TDS 測量的操作規範於本規章有詳述。
- C. TDS 測量值會以百分比（加小數點之後兩位數字，比如 1.15%）紀錄於評分表上。
- D. TDS 測量值僅提供給選手做為參考，並不作評分考量。

## 10.0 比賽區域

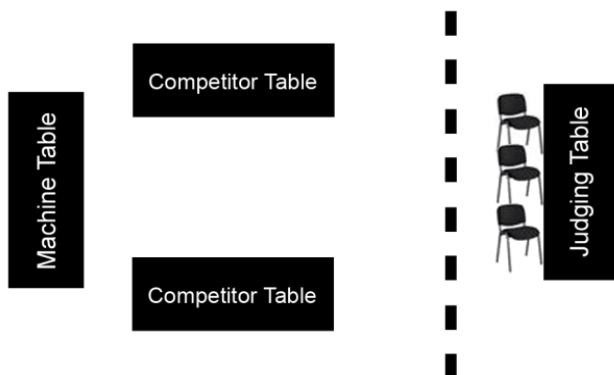
### 10.1 指定沖煮競賽區(視現場狀況可能調整)

指定沖煮競賽區的配置如下：

設備桌：備有熱水機、大會贊助的磨豆機、清潔用具、以及其他器具與配件。選手不可移動設備桌的熱水器與磨豆機。

競賽桌（一張）：一張檯面將會作為一位選手的競賽用桌。選手會在指定的競賽桌設置比賽所需的器具與沖煮比賽所需的咖啡。

評審桌：評審將坐在指定的桌前，從評審所坐的位置無法看見選手。(也可能撤除此桌)



### 10.2 自選沖煮競賽區

The Open Service Station consists of:

自選沖煮競賽區的配置如下：

評審桌：評審將併排坐在長方型桌面的一邊（桌子約 0.90 至 1.0 公尺高，1.8 公尺長）面對選手，並準備評估沖煮好的咖啡與選手的展演。

設備桌：備有熱水器、大會贊助的磨豆機、清潔用具、以及其他器具與配件。選手不可移動設備桌的熱水器與磨豆機。

## Machine Table



### Judging Table

#### 11.0 機器、配件與飲料材料

##### 11.1 熱水機

選手可選擇使用大會贊助商的熱水機所提供的熱水或自備沖煮用水。大會熱水機出水的溫度會設定在 96.0°C 到 98.5°C，以使用時（在出水口或出水閥）所測得的溫度為準。

選手不可改變、調整或更換大會熱水機的任何結構、設定或是組件。任意改變或調整可能造成選手喪失比賽資格，失格與否由大會經理或主審判定。因選手錯誤使用或濫用導致比賽設備受損，亦可能使得選手遭受取消比賽資格的判定。

##### 11.2 比賽用水

選手可選擇使用大會贊助的用水或自備沖煮用水。

大會贊助商提供的熱水器僅供應大會贊助的用水。選手不可使用大會贊助的熱水器來加熱自備用水。

大會贊助用水會盡量校正至以下的標準：

氣味：乾淨／新鮮、無異味

顏色：透明清澈

氯／氯氣總含量：0（零）mg/L

**總可溶性固態物：85 mg/L（可接受範圍在 50~125 mg/L）**

**鈣／水質硬度：3 格令或 51mg/L（可接受範圍在 1-5 格令或 17~85 mg/L）**

總鹼度：40 mg/L（可接受範圍在 40 mg/L 左右）

酸鹼度：7.0（可接受範圍 6.5 到 7.5）

鈉：10 mg/L（可接受範圍在 10 mg/L 左右）

##### 11.3 磨豆機

大會贊助商提供的磨豆機會置於設備桌，供選手使用。

在自選沖煮項目，選手可選擇使用大會的磨豆機或自理研磨的部份，但在比賽區域及比賽時間內只能使用大會贊助的磨豆機。

假若選手選擇使用自備的磨豆機（而且並非指定款），則不可在比賽時間內於比賽區域（表演舞台上）使用，亦不可將自備的非指定款磨豆機在比賽舞台上插上電源。

**只有在自選沖煮中，選手在準備時間或比賽時間開始之前可以研磨咖啡豆，在指定沖煮中，選手必須使用官方指定磨豆機，僅可在指定沖煮準備時間或比賽時間開始時，於場上研磨。**



#### 11.4 其他用電設備

選手最多可再攜帶兩個用電設備供比賽使用。選手於賽前比需於**收到參賽通知時**大會經理報備將自備的電器設備（例如會是加熱爐、熱水壺等等），並告知使用電器之瓦數及110或220v。電器設備所需的電源必須適用單一個單相電流插座，並與磨豆機分用一個插座。選手需自行負責大會提供的電力足夠驅動額外的用電設備。選手在場上若因需要多餘的供電而訴請「技術裁決」將是不被受理的。不需使用接地電源的電動設備則不受限制，只要是仍在規章的規範之內許可的機器。

#### 11.5 大會提供的設備

在比賽區域大會會提供下列的設備：

- 設備桌（備有熱水機與磨豆機）
- 評審桌
- 熱水器
- 大會指定磨豆機
- 大會標準盛裝杯具
- 清理的刷子（給磨豆機與檯面使用）
- 垃圾桶
- 盛裝廢水的水桶

#### 11.6 選手自備的設備及用品

選手需自備所有比賽表演所需的器材和設備。選手得考慮旅途中及參賽過程中用品的破損。選手需自行負責在參賽期間管理自己的設備與用具。大會、大會工作人員與義工不負責看顧留在比賽區域內的設備用品。

大會強烈建議選手盡可能減少展演所需的設備工具，並僅攜帶具有實際功能的器具（例如，沖煮器材、沖煮或是咖啡的資訊等等）。評審桌不需要準備杯測匙、餐巾紙。比賽時間選手提供並不需要的物件，將導致主審評分表上整體工作流程項目的分數降低。若選手于自選沖煮項目下列規則中明列禁止的物件，將導致感官評分表顧客服務項目零分。

選手必須自備以下的設備：

- 沖煮器材
- 咖啡過濾的材質（濾紙或濾網）
- 自選沖煮的咖啡（足夠用來練習、比賽）

以下可考量自備：

- 後備的沖煮器材
- 額外的電動設備（最多兩件）
- 沖煮器材的架子
- 沖煮器材的配件
- 電子秤（測量重量）
- 溫度計（測量溫度）
- 計時器（測量時間）

- 其他多準備的咖啡過濾材質
- 自選沖煮所需的盛裝杯具（至少多備三件）
- 乾淨的口布／抹布
- 印製的解說

以下情況不被允許：

- 不具備任何咖啡服務功能，僅用以裝飾評審桌的任何物件。
- 除了咖啡飲品以外，供評審體驗的任何感官/食物的物件，包括水以及研磨後的咖啡粉。

## 12.0 準備時間前的選手指南

### 12.1 賽前選手會議

3月10日下午2點整大會將召開選手會議，所有選手必須出席。會中並抽籤比賽順序及說明比賽當日流程、時間表、會場的場地配置以及解說規則等重要事項。選手可當場提問。如果參賽選手沒有提前告知本會並且不能參加選手會議，主審將會取消選手的參賽資格。大會將於3月28日(比賽前一天)發送選手指定沖煮的練習豆，

#### 12.1.2 選手準備室

比賽場地設有選手準備室，該區域僅限選手本人及一位助手進入。任何其他人，在沒有大會經理同意下不得進入。選手可存放其沖煮設備與材料，但大會不負保管責任，選手需自行評估風險。選手需自行清理比賽器材以及回收杯具，大會工作人員對選手器具不負保管責任。

### 12.2 指定沖煮的咖啡與練習時間

#### 12.2.1 大會提供的指定沖煮咖啡

在競賽前一天，大會將發給每位選手一包250克的指定沖煮練習豆。評審亦將測試其風味，若是評審覺得杯中風味超出預期範圍，主審有權要求選手當場拿未拆封指定豆進行沖煮並依此評分。而在選手指定沖煮準備時間就要開始前，大會將發給選手一包250克的指定沖煮比賽豆，選手僅可使用該比賽豆進行指定沖煮。更多關於指定用豆請詳規章上9.0的「標準與定義」。

### 12.3 準時到達

選手必須在準備時間開始前最少30分鐘到達。任何選手若無法在比賽時間開始前到達，將被取消參賽資格。

### 12.4 比賽區域清潔管理

選手將負責維持準備區域的整潔讓下一位選手也可使用。會場上將不會有比賽區域的清潔義工，選手需在比賽時間結束後清潔與整理使用的準備區域。

## 13.0 初賽

### 13.1 大綱

在初賽選手會製作兩種手沖：指定沖煮與自選沖煮。初賽的分數會以指定沖煮與自選沖煮的總分計。

選手在兩個比賽項目會有指定的準備時間與比賽時間。任何選手若無法在準備時間／比賽時間開始前到達，將被取消參賽資格。若比賽流程有所延遲，選手仍需在當初指定的時間準備好。

## 13.2 指定沖煮

### 13.2.1 準備時間

大會會安排選手「指定沖煮」項目的準備時間。**選手有 8 分鐘準備比賽區域**。電動設備可在準備時間開始前插好插頭，但在準備時間開始前不可啟動（或將電源打開）。

準備時間結束後選手必須停止所有動作，比賽時間開始前不可再移動設備桌與準備桌上的器材或物品。除了計時器以外，選手在準備時間結束後手中不可拿著比賽時間會需要用到的用品。

選手需考量準備時間結束後到比賽時間開始，可能會有不同的時間落差。

### 13.2.2 比賽時間開始

選手上場的時間以準備時間交疊上一個選手的比賽時間來安排，在 8 分鐘的準備時間結束後，選手即可告知計時員開始正式比賽時間。選手需確認計時員亦準備好開始計時。

選手必須在沖煮的水與咖啡粉接觸（即開始沖煮）之前開始競賽時間，否則將取消資格（預先將濾器浸水等「預先浸潤」或其餘不算使用沖煮用水的動作將不列入考量。）

### 13.2.3 比賽時間

**選手有 7 分鐘準備和呈送咖啡給評審。所有的選手只能沖煮大會與準備時間前提供的指定沖煮豆，不能含有任何其他咖啡（未磨豆或咖啡粉）。**

不需有「展演」或任何相關的演出部份。選手應盡量安靜地進行沖煮。若主審認為選手有嘗試影響評審或是有展演行為，可依規則 7.0 判決選手失格。

選手不可在評審桌製作指定咖啡。評審桌的區域將純粹做為評分的空間，評審亦不得觀察沖煮的情況。

**指定沖煮項目（包括準備時間與比賽時間）進行時，選手必須使用比賽操作臺上的指定磨豆機和指定用水製作飲品。**

飲品必須遵從規章規定，尤其應遵從規章 9.0 標準與定義來製作與呈現。

選手會將沖煮好的飲品放在在準備區的指定托盤上。大會服務人員會將飲品轉遞給評審。

### 13.2.4 比賽時間結束

比賽時間在選手送上第三份飲品之後即結束，或當比賽時間已到。選手不需喊停止計時，或宣告比賽時間到。

**未於 8 分鐘內呈送的飲料將以失格計算。但評審依然可以評量該飲品，但評分僅供選手參考。當比賽時間結束後，選手需從用於沖煮該競賽咖啡的水壺（或容器）中，傾注約 100 毫升沖煮用水至大會指定容器中。**

**當比賽時間結束後，選手需靜等主審品嚐沖煮用水及咖啡，一旦選手接獲大會工作人員示意可以清理後，選手即可進行競賽區域的整理與清潔。選手需快速整理準備區以讓下一位選手使用。**

### 13.2.5 逾時罰則

- A. 若選手未能於大會規定的 7 分鐘內完成咖啡的沖煮，選手可繼續沖煮直至完成。
- B. 超過 7 分鐘的部分，每逾時一秒將扣該選手總分 0.5 分，最高扣至 30 分（1 分鐘）。
- C. 若選手的咖啡製備時間超過 8 分鐘，將導致失格。

## 13.3 自選沖煮

### 13.3.1 準備時間

大會會安排選手「自選沖煮」項目的準備時間。選手有 5 分鐘準備比賽區域。電動設備可在準備時間開始前插好插頭，但在準備時間開始前不可啟動（或將電源打開）。

準備時間結束後選手必須停止所有動作，比賽時間開始前不可再移動設備桌與準備桌上的器材或物品。除了計時器以外，選手在準備時間結束後手中不可拿著比賽時間會需要用到的用品。

選手需考量準備時間結束後到比賽時間開始，可能會有不同的時間落差。

當準備時間結束後，選手需從用以製備咖啡的盛水容器中傾注 100 毫升水樣至大會指定容器中。室溫與加熱後的樣本各一。主審將評估此二水樣，以辨別是否樣本含有正常飲用水之外的風味與特性。

### 13.3.2 比賽時間開始

大會會安排選手「自選沖煮」項目的比賽時間。在 5 分鐘的準備時間結束後，選手即可告知計時員開始正式比賽時間。選手需確認計時員亦準備好開始計時。

### 13.3.3 比賽時間

選手有 10 分鐘去準備與呈送個別製作的沖煮飲品給三位評審，並且結合展演的方式呈現。

選手可使用自行準備的咖啡豆。

選手可選擇在比賽時間研磨咖啡與準備沖煮用水，或者在之前預磨和預先盛裝用水。

咖啡沖煮的過程需結合展演，明確地描述與帶領評審體驗選手想呈現的味覺感受，以展現優秀的服務態度以及提升整體的咖啡體驗。飲品必須以這些標準來製作與呈現。

選手在評審桌個別將飲料呈送給評審，一位各得一份。

選手必須主動將飲品置於每位評審面前，以判定為「已呈送」給評審。

### 13.3.4 比賽時間結束

當時間限制一到，比賽時間即止，或當選手喊「Time 時間」宣布停止計時比賽時間即結束，任一情形先發生。

比賽時間內尚未呈送的飲料得分將以零分計算。但評審依然可以評量該飲品，但評分僅供選手參考。

評審不會以比賽時間開始之前或結束之後所描述、送上、或呈現的部份作為評分的一部分。當比賽時間結束後，選手需快速整理準備區以讓下一位選手使用。

### 13.3.5 逾時罰則

- A. 若選手未能於大會規定的 10 分鐘內完成咖啡的沖煮與展演，選手可繼續沖煮或展演直至完成。
- B. 超過 10 分鐘的部分，每逾時一秒將扣該選手總分 0.5 分，最高扣至 30 分（1 分鐘）。
- C. 若選手的咖啡製備與展演時間超過 11 分鐘，將導致失格。

### 13.3.6 自選沖煮項目的額外資訊

選手製作手沖的過程需結合演出與說明，以加強選手想呈現該咖啡的味覺感受，並以貼近實際現場服務的狀態提升精品咖啡的體驗。飲品必須以這些標準來製作與呈現。

表演可以有創意、充滿資訊與活潑有趣，但必須著重於加強評審感受良好的咖啡體驗。

除了咖啡飲品，選手不可使用或呈送任何食物、飲料、或者是香氛讓評審食用、飲用、品嚐、或嗅聞。任何諸如上列的配件皆不會被評估**並且在顧客服務這項分數欄裡得“0”分**。選手不可要求評審從座位起身移動。

評審將只評估被呈送的咖啡。若在呈送咖啡後，選手對該咖啡或盛裝咖啡容器進行再次修飾、更動、或是改變其狀態或效果，則該改動後之咖啡將視為重新呈送，評審之前所做的評估將被捨棄，而將最終呈送的咖啡視為新的咖啡加以評估。評審將會依照選手指示進行香氣評估，一旦咖啡飲品被傾注入杯具並且呈送供味覺評估後，選手不可再與咖啡飲品或是杯具有任何接觸。

## 14.0 決賽

### 14.1 大綱

初賽最高分的 8 名選手晉級，於決賽進行自選沖煮的項目。初賽指定沖煮的成績將列入決賽計分。

## 15.0 技術相關問題

A. 在準備時間或競賽時間中，如果選手遇到下列情況的技術問題，應舉手喊：「技術暫停 / Technical」。

- i. 供電
- ii. 大會提供之磨豆機與熱水機
- iii. 視聽設備（僅限於自選沖煮階段，例如：選手的麥克風）

若上述問題發生在「準備時間」，請選手向大會經理舉手喊：「技術暫停 / Technical」，若發生於「競賽時段」，則請選手舉手喊：「技術暫停 / Technical」告知主審，比賽時間將會暫停。

B. 在大會經理與主審認定確實有技術上的問題，且此問題能在短時間內排除後，將會給予選手適當的額外比賽時間作為補償。當技術問題成功排除後，比賽會立刻恢復並繼續計時。

C. 如果此技術問題無法在短時間內排除，大會經理或主審將決定選手是否應等待繼續完成比賽，或中止該場比賽、重新安排競賽的時間。

D. 如果選手不得不中止該場比賽，大會經理將另外安排完整競賽時間讓選手重新競賽。

E. 如果該技術問題判定是因為選手個人不當使用所造成、或是選手自行攜帶之設備的問題，主審會要求選手繼續著手進行準備工作或比賽，且不會給予額外時間，並繼續計時。

F. 對於大會設備不熟悉並不足以構成要求暫停的理由。選手須事先了解、並遵循大會機器的正確操作方式。

## 16.0 遺忘物品

- A. 在競賽時段中，若選手發現遺忘任何物件，必須先向該場主審報告後，才能離開競賽區去取回，計時亦不會停止。
- B. 任何人皆不可協助選手傳遞遺忘的物品。(包含大會工作人員、選手團隊成員、或觀眾等)

## 17.0 分數計算與排序

### 17.1 大會計分

大會指定計分人員在尚未發表晉級名單或名次之前，必須對分數保密，不得對外討論任何有關評分表的事項。

### 17.2 初賽計分

#### 17.2.1 指定沖煮計分

指定沖煮項目的分數為七項飲料評估分數之總和。(其中酸度、醇厚度和平衡度，會加乘兩倍計算)。

三位評審給予分數之平均即為該位選手的指定手沖項目總分。(例如 85.25, 91.00 與 89.50 的平均為 88.58。)

#### 指定沖煮項目的滿分為 100 分

#### 17.2.2 自選沖煮計分

自選手沖項目之分數計算標準與指定手沖項目相同，由風味、平衡度與整體印象分數總和為基準，其中風味描述和顧客服務兩項會加乘兩倍計算。

自選手沖項目的分數會與選手的表演分數在評分表上作相加，並除以 1.40。

自選手沖項目之總分為三位評審評分表上給予分數之平均，最高 100 分。

#### 17.2.3 初賽總分

初賽的總分即為指定手沖項目與自選手沖項目分數的加總，最高分為 200。

## 17.3 FINALS ROUND SCORING

### 決賽評分

- A. 飲品之評分標準如同 17.2.1 章節中所述。
- B. 決賽時，飲品分數計算標準由風味、平衡度與整體印象分數總和為基準，其中風味描述和顧客服務兩項會加乘兩倍計算。
- C. 決賽時，飲品的分數會與選手的表演分數在評分表上作相加，並除以 1.40 計算。
- D. 決賽總分為： $(\text{三位評審平均分} \times 1.4 + \text{主審分數}) / 1.6$ 。
- E. 初賽指定沖煮成績和決賽的自選沖煮成績，加計總分最高者的選手將獲得冠軍，最高分為 200。

### 17.4 分數取整

所有的分數將四捨五入至最接近的小數點第 2 位。(例如 88.583333 分即為 88.58 分。)

### 17.5 同分狀況之名次排序

初賽分數結算後，如有 2 位或多位選手的總分為同分、且會造成多於 6 位選手以上晉級決賽的情況，則會按照以下規則辦理：

- A. 在指定沖煮項目總分得到較高分數的選手晉級。
- B. 若指定沖煮項目總分還是同分，則由指定沖煮評分表上風味評分得到較高分數的選手晉級。
- C. 若評分表上之風味部分還是同分，則由指定沖煮評分表上平衡度評分得到較高分數的選手晉級。
- D. 若評分表上之平衡度部分還是同分，則由指定沖煮評分表上整體印象得到較高分數的選手晉級。
- E. 若分數依然平分秋色，則決賽將由總分前六高之所有符合資格的選手晉級。

而在決賽分數結算後，如有兩位或多位選手的總分為同分的情況，最終名次排行則會按照以下規則辦理：

- A. 不包含展演分數，咖啡感官之總分較高的選手名次在前。
- B. 若總分還是同分，則在顧客服務部分得到較高分數的選手名次在前。
- C. 若總分還是同分，則在整體印象得到較高分數的選手名次在前。

## 18.0 賽後評審解說

頒獎典禮結束後，大會將提供評分表予選手、**並依照公佈的時間表指派評審解說**，供選手參考。所有評分表正本由大會統一保管，不會交給選手，**但選手可現場拍照**。

## 19.0 台灣沖煮競賽合格評審

### 19.1 如何取得評審資格

- A. 台灣沖煮競賽的評審皆須通過台灣咖啡活動評審認證委員會的**考核**，熟知規則規章、評分內容、細節與方法、並且擁有辨別咖啡內萃取物質多寡的味覺與評價的能力，方能勝任評審資格。
- B. **凡取得世界盃沖煮大賽國際評審資格，並且仍在資格時限內的評審，不需參加台灣咖啡活動評審認證委員會的考核，但仍需參加賽前及比賽當天的校正。**
- C. 評審必須熟知世界盃沖煮大賽，或參與評審訓練課程。
- D. 評審必須參加比賽期間於每天上午進行的味覺校正會議。
- E. WCE 官方將指派一名具有專業評審經驗的**代表**負責監督評分校正。主審可對飲料進行飲用評估並計入成績中。

### 19.2 評審的目的與目標

- A. 支持選手們的專業。
- B. 推廣精緻咖啡與高品質的一杯完美咖啡。
- C. 評分時必須保持客觀、公平、公正、評分的一貫性。
- D. 評選出值得尊敬、學習的冠軍。

### 19.3 評審們所遴選的冠軍

評審們對冠軍選手的期望是：

- A. 具備專業技術與技能，足以做為模範表率。
- B. 能為顧客提供完善周到的服務。
- C. 能清楚地表達出親手沖製之咖啡所含有的味覺體驗。
- D. 能夠創造完美的咖啡饗宴。

#### 19.4 評審們的主要任務

評審能以下列方法協助選手們更好：

- A. 不帶歧視、公正無私地評分。
- B. 熱心的響應與支持選手（舉凡微笑、眼神接觸等）。
- C. 尊重選手的個人背景。
- D. 使用客觀與尊重的字眼撰寫評論，因評分表將在賽後給予選手作參考。
- E. 參與賽後評審解說，讓選手更加瞭解自身狀況與進步的空間。
- F. 在競賽完全結束後，多給選手建議與鼓勵來協助提昇選手技術。

#### 19.5 評審們對參賽選手的期待

- A. 選手必須熟知規則、規章以及選手行為準則。
- B. 選手在比賽中所有呈現的項目必須是依照規則與規章進行。
- C. 選手需充分掌控比賽流程與時間。

#### 19.6 評審應遵守的事項

- A. 評審們應抱著積極的態度與鼓勵的精神與選手互動，而非迴避選手。但在比賽期間須注意不可和選手們提到他們的表現、咖啡與演出狀況等話題。
- B. 感官評審必須只食用中性清淡的食物。
- C. 上場評分前不得吸菸。
- D. 使用無香味的除臭劑。
- E. 不使用香水、古龍水或有香氣的刮鬍水。

#### 19.7 評分時評審的行為舉止

- A. 評審們必須公平與公正。
- B. 評審們在任何時候都必須對選手抱持著肯定、恭敬的態度。
- C. 在指定沖煮項目評審們需僅專注評估選手呈送的飲料。
- D. 評審們在自選沖煮項目需專注聆聽選手的說明。
- E. 評審們應隨時能，並確切地回答選手提出的問題。
- F. 在評分過程中，評審應避免互相交談。
- G. 於初賽時，評審們不可探視選手的手沖過程，避免評分的標準受到影響。

#### 19.8 評審行為守則

味覺評審應該做到：

- A. 選手在作介紹時，友善微笑表示歡迎。
- B. 回答選手的問題。
- C. 當選手呈上飲料時，必須注視選手的眼睛並微笑以表尊重。
- D. 小心注意不要被熱咖啡燙傷口腔。



- E. 永遠記得：評審的表現對選手的心理層面會有重大影響與衝擊。
- F. 在競賽過程中，不可與其他感官評審討論個人評價。
- G. 在場上，不可做出任何可能會讓選手、觀眾誤會的負面舉動。

### 19.9 評審的味覺校正

在比賽期間，於競賽開始前，評審們應一同參與味覺校正。

- A. 評審們會拿到三杯不同的手沖咖啡，各 150 毫升。
  - i. 於初賽時，評審們拿到的咖啡將是三杯具有不同沖煮特色的指定手沖咖啡品項。
  - ii. 於決賽時，評審們拿到的咖啡將是三種不同的手沖咖啡品項。
- B. 每杯手沖咖啡將被分成三等份，每位評審各拿一份，並明確地標明出品項。
- C. 評審們將品嚐每個品項三次，分別在：
  - i. 咖啡剛呈上，溫度冷卻至大約攝氏 70 度時。（熱）
  - ii. 當咖啡的溫度冷卻至大約攝氏 40 度時。（溫）
  - iii. 當咖啡的溫度冷卻至室溫，接近攝氏 25 度時。（涼）
- D. 評審們會對咖啡作評分並記錄在校準用評分表上。
- E. 校準的用意在「讓口腔作好準備」及練習使用評分表，評審們也可在此時互相討論及提出問題交流。

### 20.0 評分尺度

此評分尺度適用於初賽評分表與決賽評分表。

Unacceptable 無法接受: 0

Acceptable 尚可接受: 4 - 4.75

Average 平均水準: 5 - 5.75

Good 好: 6 - 6.75

Very Good 非常好: 7 - 7.75

Excellent 優秀: 8 - 8.75

Extraordinary 特優 9 - 10

評審應使用適當的分數以對應與其相當的評語。

評審可以視情況給予小數點形式的分數。（以 0.25 分為最小單位）

當發生明確的違規、或超出常規，或低於專業或服務的最底限度時，才會給予無法接受的 0 分。

### 21.0 指定沖煮項目評分

以下詳述指定沖煮的評審標準與程序。

#### 21.1 評審準備清單與準則

##### 21.1.1 評審桌準備清單

- 鉛筆
- 記分板（每位評審一份）
- 評審桌桌墊紙（墊紙標示號碼及擺設位置，約 A4 大小）
- 杯測匙
- 吐杯（可不用）

### 21.1.2 杯測匙與吐杯

評審可選擇用杯測匙自選手最終呈送的杯具中取得咖啡飲品並進行啜吸或品嚐，或者直接從選手最終呈送的杯具直接啜吸或品嚐。

同樣的，評審也可選擇吐出或喝掉飲料。原則上建議（而非要求）評審在整個比賽中盡量以一致的方式使用杯測匙、啜吸、品嚐、吐出或飲用咖啡，除非選手有明確給出飲用指示。

### 21.1.3 觀察選手的沖煮過程

當選手上場製作指定沖煮時，評審不可觀察或審視選手與選手準備飲品的過程，以此避免對呈上的飲品有假設或偏見。可使用布幕或屏風來完整隔離評審與製作指定手沖的區域。

## 21.2 評分尺度

評分尺度限於下列範圍：

6.00 Good 7.00 Very Good 8.00 Excellent 9.00 Extraordinary

6.00 好 7.00 很好 8.00 優秀 9.00 特優

6.25 7.25 8.25 9.25

6.50 7.50 8.50 9.50

6.75 7.75 8.75 9.75 - 10.00

評審必須以該評分尺度進行評分：好、很好、優秀、以及特優。

評審不可給低於 6.00 的分數。低於「好」的程度以 6.00 分計。

## 21.3 評分表

當手沖咖啡送上時，評審需將杯具移至桌墊紙上，並在墊紙上的位置寫下編號。編號會被紀錄於表格上「飲料編號」的部份。

每個評分項目皆使用橫向的評分尺（由左至右）標示，用以評量對該項目所感受到的相對品質，對該杯飲品品質的感受評估則依評審經驗上對品質的瞭解為基準。

有些項目亦有直式的評分尺。直式的評分尺（上到下）用以標示感官部份的強度作為紀錄與參考，並不包含在分數之中。

評估完畢之後，評分分數將記錄於每個表格的「總計」欄。計分員將計算每個項目累積的總分。

（評分表格請參閱網站公告 <http://www.taiwancoffee.org/Brewed.asp>）

## TDS 測量

### 21.4 評分項目

濕香氣	風味	餘韻	酸質	醇厚度	平衡度	整體印象	Total Cup Score
Total: <input type="text"/>	Total: <input type="text"/>	Total: <input type="text"/>	Total: <input type="text"/> ×2	Total: <input type="text"/> ×2	Total: <input type="text"/> ×2	Total: <input type="text"/>	<input type="text"/> /100

#### 21.4.1 濕香氣

基本上，咖啡濕香氣的**特質**對應著咖啡的生產地。但相對的，濕香氣的**強度**通常與咖啡的新鮮度有關，依咖啡的烘焙日期到使用的日期這段期間長短來衡量，同時也受包裝隔離濕氣與氧氣的情況影響。

#### 21.4.2 風味

風味代表了咖啡的主要特質，是「中段」的感官體驗，介於咖啡的濕香氣和酸質帶來的第一印象與最後的餘韻之間。風味融合了所有味蕾知感與鼻後嗅覺（retro-nasal）對咖啡的印象。風味項目的評分必須包含味道與濕香氣的強度、質感、以及複雜度，藉由強勁的啜吸讓所有的味蕾都參與這味覺評估。

#### 21.4.3 餘韻

餘韻的定義為正面風味特質（味道與香氣）在咖啡已喝下或吐出之後，於舌後端殘留的時間長短。若餘韻短或帶有負面特質，從而降低對該杯咖啡的體驗，將得到較低的分數。若此餘韻提升對該杯咖啡的體驗，則將得到高分。

#### 21.4.4 酸質

酸質當具有正面的風味時通常被形容為咖啡的「明亮度，brightness」，而當具有負面風味時會形容為「臭酸，sour」。在最好的情況下，酸質賦予咖啡甜度、活潑的質感、以及像新鮮水果的風味特質，也通常是當咖啡飲用時立即就可感受與評量的特質。但過度強烈或顯著的酸質可能會令人感覺不舒服，而且過高的酸質對於該咖啡的風味特質呈現可能並不恰當。在橫向評分尺上標明的最終分數必須反應出評審所感受到的酸質品質，此乃基於該咖啡生產地的風土特性或其他因素（烘焙度、沖煮用途等等）所預期的風味特質。評審鼓勵參賽選手呈現展演咖啡時，將咖啡相關資訊，包含了來源、品種以及處理法，加以連結並傳遞於展演咖啡中，酸質強度偏高或偏低，但如果酸質品質佳，會有好的成績反應在分數中，也會反應在整體感受中。

#### 21.4.5 醇厚度

醇厚度的品質是以飲品在口腔中的觸感為基準，尤其以舌面與上顎之間的觸感為主。醇厚度「重，heavy」或「輕，light」的咖啡在質感的評分上可能都會獲得高分，原因在於液體在口腔中有好品質的觸覺感受。然而某些純厚度較「輕，light」的咖啡可能也會在口腔中有令人愉悅的感受。口感醇厚程度較重的咖啡，或者是醇厚程度較輕的咖啡，在醇厚度的質感表現上皆可能得到相對高分的評分，雖然兩者的強度截然不同。評審鼓勵選手將咖啡的來源、品種以及加工過程統整融入咖啡展演中呈現給予評審。

#### 21.4.6 平衡度

平衡度融合了該咖啡所有的元素，包括風味、餘韻、酸質、與醇厚程度共同呈現互補或是對比的感受。假如咖啡缺乏了某種香氣或味道的性質、或者某些特性過於強烈，平衡度的分數會較低。

#### 21.4.7 整體印象

「整體印象」的評分是用以反應出該評審對於該沖煮飲品最全面性而完整的感受。若一個咖啡飲料在許多層面有很好的表現，但卻「不夠到位」，仍會得到較低的分數。在此項得到高分，

需完整呈現一隻咖啡在風味上獨特的風土特質，並合乎其特質上給人的期望。最好的例子，如評審若有某項偏好的特質無法適當地在個別評分項目中被凸顯，在整體印象上的給分就可能會更高，以反應該特質的表現。這個項目讓評審依個人觀感做評價。

## 22.0 飲品評分準則

- A. 當飲品被最終送上時，評審必須即刻評量濕香氣的表現。立刻就此項目評分是非常重要的，因為香氣的強度隨著溫度遞減也會轉弱。
- B. 飲品有少許會被取做樣本，測量總可溶性固態物（TDS）的數值（詳見規章有關 TDS 測量值的段落）。
- C. 手沖飲品在這個階段，可能會被倒入大會的標準盛裝杯具。
- D. 當飲品降溫至 70°C，即開始評分該飲品。咖啡液體以杯測匙或直接就杯口啜吸入口，以此方式讓咖啡分散在口中含蓋越多面積越好，特別是在舌面與上顎。由於鼻後嗅覺的感受在此溫度時最為明顯，**風味與餘韻**在這個階段也會被評量。
- E. 隨著咖啡持續降溫，**酸質、醇厚度、與平衡度**隨之開始評量。咖啡的風味、餘韻、酸質、與醇厚度是如何相互融合、產生綜效，飲用者就這個層面的表現做**平衡度**的評估。
- F. 隨咖啡降溫，評審會在三種不同溫度為各個項目評分：
  - i. 「熱」的定義為大約 70°C
  - ii. 「溫」的定義為大約 40°C
  - iii. 「冷」的定義為 25°C 到 30°C 之間
- G. 以評分尺記錄飲品的分數，在強度尺上劃上一條並圈起，以表示品質的程度。如果評量的程度有變動（如果降溫後某些特性的質感增強或減少了），在強度尺上再劃一條線表示新的程度，並劃上箭頭以標明分數最後被修改的方向。
- H. 當飲品的溫度冷卻至 25°C，即停止評分，在總和考量所有的感官特質後，評審依此決定**整體印象**的分數。

評審需清楚地於評分表中的橫向評分尺上標示“熱”、“溫”、“冷”三階段的評分，可以 H、W、C 三字母分別代表，或以畫圈並以箭頭表示品質如何隨時間而改變。

評審會在評分表上筆記欄位詳細記錄感官評估感受。做為評分參考以及幫助選手了解評量的情況。評審必須機其內容限於從感官評估或顧客的角度來描述對咖啡飲料的感受，避免批判沖煮的手法。（例如：風味有「尖銳的酸」或「麻布袋味」是可接受的描述。「沖煮時間太長」或「萃取不足」則不是恰當的評語。）

## 23.0 自選沖煮的飲品評分

自選手沖的飲品評分項目與指定手沖的評分準則相同。選手可以經由給予感官評審明確的飲用指示來改變感官評估的方式，藉以讓咖啡飲品依照選手希望的方式被飲用。只要選手在咖啡飲品被呈送之前給予合理的飲用指示，感官評審將依照指示進行評估。

一旦感官評審開始對選手最終呈送的咖啡飲料進行評估，選手即不可對於感官評估方式進行任何更動。感官評審依照上述規章 22.0 規定的三個溫度段落進行感官評估，選手若有給予對於其他溫度的評估只是，感官評審將不予執行。

## 23.1 選手展演評分尺度

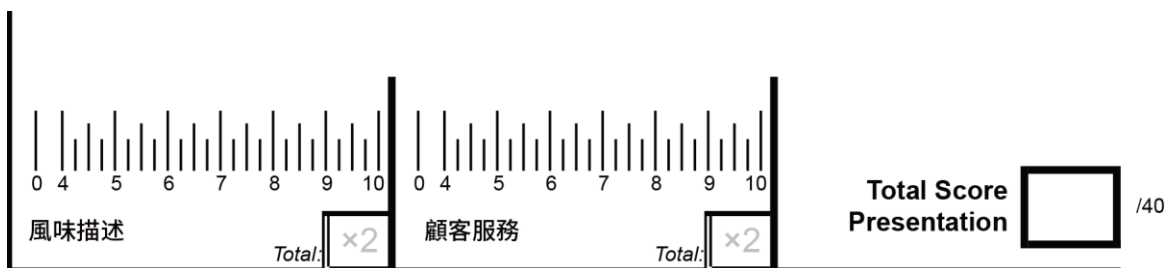
選手展演的評分會使用完整的評分尺度。

### 23.2 選手展演的評分表

表演分數從「可接受」（4分）到「優秀」（10分），包括「不可接受」（0分）做為明顯在違反規則、不合常理、或者未達基本專業或服務水準的情況的給分。

評審會在評分表上做評分時的註記，於橫向評分尺上劃線標示該項目的評分，並在選手的表演結束後完成評量，在每個項目的**總分**欄註明分數。

（評分表格請參閱網站公告 <http://www.taiwancoffee.org/Brewed.asp>）



### 23.3 表演部份的評分

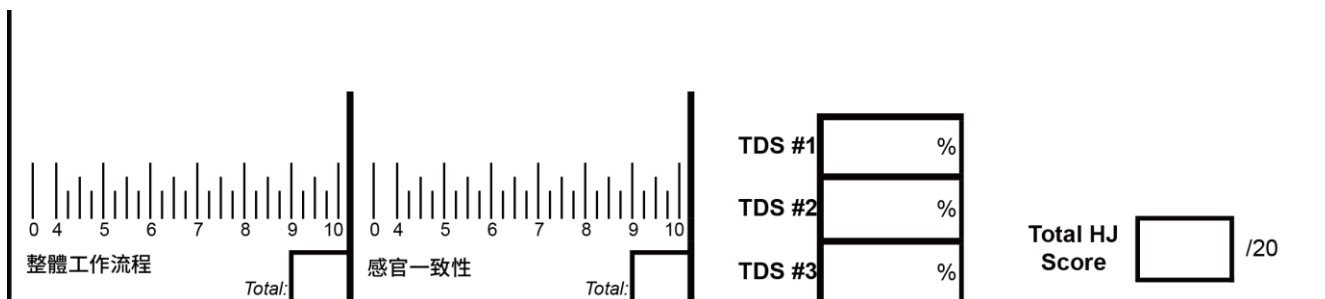
#### 23.3.1 風味描述

選手需描述關於咖啡飲品的風味與整體質感。評審在評量時需寫下詳細的筆記，特別是有關特定的風味或感官上的感受。當選手詳細並精準的描述咖啡給予的感官感受，可在此項獲得高分。但評分考量的是這些描述對於整個體驗品質的重要性及準確度，而非以描述的多寡來評判。

#### 23.3.2 顧客服務

選手必須專業而引人入勝的方式提供美好的咖啡飲用體驗。但整個呈現不需以高級餐廳類型的複雜、拘謹的模式，而是應更貼近在一般咖啡店的互動方式。若服務提升了整個咖啡飲用的體驗更甚單純感官的享受，在此項目可獲得高分。在展演期間適當的衛生清潔和對器皿的清潔將被考慮在此項目內。

### 24.0 主審評分標準



（評分表格請參閱網站公告 <http://www.taiwancoffee.org/Brewed.asp>）

### 24.1.1 總體工作流程

主審將評估選手於展演期間場上所使用的工具、器材設備、配件以及整體作業流程，包含對於工作檯擺放器具以及配件的組織能力、在工作站內運作流暢度、清潔及維護(器材、計數器、手沖壺、容器、毛巾)

主審將通過評估每位選手的總體工作流程和對操作臺上的工具、機器設備及配件的使用。裁判長將通過選手的表現評估總體工作流程，包括組織和擺放工具和配件的位置；在工作檯周圍的運作流暢度和清潔維護（設備、計數器、手沖壺、服務容器，毛巾）；管理和沖煮過程的連貫性。

### 24.1.2 感官均衡性

主審將評估三杯呈獻給裁判的咖啡的感官均衡性。在取得 TDS 樣本後，主審參照飲品評分準則品嚐咖啡（詳見 22.0 飲品評分準則）。除了香味以外，主審將評估各杯咖啡除了香氣之外的感官評估項目，在一致性方面的表現

## 25.0 TDS 總溶解物質測量

### 25.1 測量目的

沖煮式咖啡通常含有 1.0%到 1.5%的溶解物質，而大約 99%是水。咖啡可溶解物質在飲料液體中的部分稱之為「TDS」，或總可溶固態物。

相對的，咖啡豆大約被萃取了 10%到 25%的物質。這些可溶物質的重量比率被稱之為「可溶率」或「萃取率」。

以研究消費者飲用習慣總結而成的 SCAA/SCAE 金杯沖煮標準，敘述不同的變因可讓咖啡飲品的風味達到希望的結果。SCAA 建議的 TDS 範圍為 1.15%至 1.35%、SCAE 的建議標準則是 1.20%至 1.45%，而兩者的萃取率介於 18.0-22.0%。

如果 TDS 非常低，通常味覺上會感覺「太淡」。

如果 TDS 非常高，通常味覺上會感覺「太濃」。

如果萃取率非常低，通常會被描述為「萃取不足」或「發展不足」。

如果萃取率太高，通常會被描述為「過度萃取」。

每份呈給評審的飲品都會測量 TDS，供選手做參考，建議選手可以水粉比與飲品的重量自行估算萃取率。若是選手有提及水粉比例等沖煮參數，評審會加以記錄但僅作為參考之用。

### 25.2 計算公式

估算出萃取率有不同的方法，複雜度各異。最簡單的方式是使用電腦軟體或程式。

最簡易的計算方式需要下列三個數值：

- A. 咖啡粉的重量
- B. 咖啡飲料的重量
- C. TDS 總溶解物質

萃取率 = TDS x 飲料的重量 ÷ 咖啡粉的重量

亦可從 TDS、咖啡重量、以及萃取所用的水來計算萃取率，但較為複雜。

### 25.3 MEASUREMENT PROTOCOL

- A. 當飲品送上時，評審必須即刻評量濕香氣的表現。
- B. 香氣的表現評分後，評審會立即以杯測匙攪拌咖啡：杯測匙的凹面朝上，沉入杯底再往上提至液面，如此攪拌三次。
- C. 使用滴管或杯測匙採集咖啡的樣本，樣本將以乾淨的小玻璃杯、瓷器、或者量杯來盛裝。
- D. 若咖啡液體有懸浮顆粒（咖啡細粉等粒子），樣本將以濾紙過濾或使用濾過式針筒過濾。
- E. 隨著咖啡降溫、經過評分，大會工作人員會使用經校正的儀器測量樣本的 TDS。
- F. 樣本的 TDS 會記錄在評分表的欄位上，數值以小數點後兩位數記錄（例如 1.15%）。

### 26.0 異議與訴請裁決

#### 26.1 提出異議

- A. 比賽過程當中，選手若有任何抱怨或異議請與大會經理接洽，大會經理會先決定此問題是否能當場予以答覆，或是此異議必須請選手在賽後向大會提出書面資料訴請裁決。
- B. 若大會經理認為選手所提出的抱怨或異議可當場答覆或現場解決，為求公平性，大會經理將召集此事件之所有關係人進行了解，由大會經理與大會技術委員會代表一起討論並共同作出裁決，最終由大會經理告知選手決議。
- C. 選手所提出的訴請或異議的決議可能導致以下裁決（不僅限於這些裁決）：
  - i. 令它名參賽選手喪失資格
  - ii. 令相關選手重做一次涉及的比賽流程，並以新的分數為準
  - iii. 大會所裁定的其他解決方式

#### 26.2 書面訴請裁決

若選手的異議無法當場裁決或選手不同意大會經理與大會技術委員會代表的當場裁決，大會經理將要求該選手提出書面訴請裁決。大會的所有決定與回覆即是最終仲裁，不得異議。書面訴請裁決書必須包含下列資訊：

1. 選手姓名
2. 日期
3. 清楚且準確的敘述抱怨或異議事項
4. 相關事件的發生日期/場次/時間
5. 選手的觀點與建議解決方案
6. 牽涉人員(若有)
7. 選手的聯絡地址、電話、電子信箱

任何抱怨或/及異議之提出，請完整提供上述七項資料，否則大會將不予以受理；並請在該事件發生或當場裁決後 24 小時之內，以書面方式提出。

Fax: 02-2517-9755

E-mail: [coffee.tca@msa.hinet.net](mailto:coffee.tca@msa.hinet.net)

#### 26.3 書面申請書裁決審核

大會將在收件 30 天內召開技術委員會討論，並以 email 回覆選手最終仲裁。