



2022 WCE世界盃烘豆大賽台灣選拔賽 規則與規章

2022 年3月

1.0 TCRC 參賽者規定與相關事項

「世界盃烘豆大賽台灣選拔賽」(Taiwan Coffee Roasting Championship, 簡稱 TCRC), 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烘豆大賽競賽(World Coffee Roasting Championship, 簡稱 WCRC)。因此, WCRC 的競賽規章與規則以 WCE 官方所公布的最新 WCRC 競賽規則與規章(World Coffee Roasting Championship Official Rules and Regulations)為主要依歸, 來制定此本【2022 年世界盃烘豆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。

1.1 2022 TCRC 比賽時間與場地

- (1) 比賽時間：初賽-2022年5月16日至21日共6天, 總決賽7月19日至22日共4天, 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)
- (2) 賽前選手說明會, **請務必參加! 選手說明會未到者視同棄權。**
 - ※ 初賽選手說明會時間：2022年5月15日下午2點 地點：台灣咖啡協會5樓。
 - ※ 總決賽選手說明會時間：2022年7月19日早上10點 地點：台灣咖啡協會5樓。**<因應COVID-19防疫, 若疫情擴大, 有可能會取消或延期此次賽事, 將另行公告說明。>**
依據政府規定, 若有前往政府公告之國家及場所, 請務必自主隔離14天才可參加賽事相關活動。

1.2 報名方式

- (1) 報名日期：2022年3月22日(二)早上10點至3月23日早上10點, 提前及逾時報名恕不受理。
 - (2) 報名費用：新台幣壹萬元整。
 - (3) 報名人數：初賽144人。
 - (4)報名方式:**請於咖啡協會網站” <https://www.taiwancoffee.org/Roasters.asp>” 比賽專區->2020 烘豆賽->比賽規章->報名網頁連結” 點選 google 表單報名網址:
3月22日早上10點會公佈表單連結網址, 請於時間內網路報名; 並於完成填寫報名表並成功送出後, 務必於3月23日早上11點前主動電洽協會確認所有報名資料: Tel:02-2517-8055。若無確認, 視同放棄。本會將於報名截止後, 當日(3/23)中午12點整公布報名名單於本會FB粉絲專頁, 並於下午1點直播抽出144位名單, 另抽5位候補, 並寄發參賽通知匯款信。
 - (4)主辦單位將於確認報名資料後, 3月23日下午2點以e-mail寄發參賽通知選手繳交報名費, 請於2個工作日內(3/25下午3:30前)匯款完成報名手續者始可參加比賽。
(上班時間:星期一到五 8:30-17:30)
- ◎ 若完成報名後無故不來, 且不告知主辦單位(聯絡人崔經理), 則禁賽一年。**

1.3 選手資格、義務與獎勵

- (1) 18歲以上, 具有中華民國國籍的咖啡愛好者。
 - (2) 每一店家及連鎖店及單位推薦不能超過2名
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。
 - * 初賽144人, 取24人進入總決賽。本年度 TCRC 冠軍有義務於今年代表台灣參加 World Coffee Roasting Championship; 若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 WCRC 台灣代表資格, 不得異議, 且取消得獎資格以及禁賽兩年; 而 WCRC 台灣參賽代表則以總決賽名次依次遞補。
- 代表台灣參賽 WCRC 的選手, 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。

不論世界賽或台灣賽, 因應疫情考量, 主辦方可能會針對比賽物品、行程等做調整

1.4 賽事相關疑問

- (1) 2022 年 TCRC 比賽的規則與規章，請至台灣咖啡協會網站下載。<http://www.taiwancoffee.org/Roasters.asp>
- (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提問。

Tel:02-2517-8055 Fax:02-2517-9755

E-mail: 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。

※主辦單位保留比賽時間、場地更動的權利。如有未盡事宜及爭議，本會保有最終修改、終止、變更活動及規章內容之細節之權利，且不另行通知。

1.5 Judges 評審

選手不可擔任其他 WCRC 任何國家的相關比賽評審(世界,國家或區域賽)，包括自己國家的或者 WCRC 當年世界賽賽前的比賽，評審不可擔任其他 WCRC 任何國家的相關比賽選手(世界、國家或區域賽)，包括自己國家的或者 WCRC 當年世界賽賽前的比賽，參加 WCE 評審校正通過者在當年 WCE 活動比賽結束前不可參與任何 WCRC 當年比賽前任何國家的相關比賽選手(世界、國家或區域賽)，WCE 鼓勵所有選手/評審/舉辦方在所有比賽前，以最快的速度聲明是否有任何潛在利益衝突，未能事前申報對於比賽的潛在利益衝突可能會導致從個人到比賽失去資格或者導致 WCE 移除其比賽活動認可，對於潛在利益衝突疑問請直接連絡台灣咖啡協會。

2.0 比賽

2.1 世界賽制 WCRC (此賽制適用於台灣決賽部分)

比賽包含以下組成部分：

- A. 烘焙前一實驗室設備練習、生豆評估、樣品烘焙、開放杯測和烘焙計畫
- B. 作品烘焙
- C. 烘焙作品評估

2.2 台灣賽制 TCRC

台灣賽制分為[初賽]及[決賽]

A. [初賽]:

1. 初賽第 1 至3 天-5/16-18 : 比賽機器練習 (使用比賽豆練習)

選手在正式競賽之前，使用主辦方發給之比賽豆1公斤練習比賽現場的設備。

*主辦方將於比賽當天發給豆子。

2.初賽第 4至6天 5/19-21 :作品烘焙及作品烘焙評價 (48 位選手/天.當天烘焙當天評價)

選手將使用主辦方提供的同樣的 1支咖啡生豆 1 公斤和 1 公斤樣品烘焙機現場烘焙，每位選手有 20 分鐘。

所有選手務必在 5月 19 日正式烘焙當日早上 8:59前提交烘焙計劃 (現場繳交或 e-mail，e-mail 請於早上 8:59 前確認是否收到，逾時不候)。請繳交 200 克作品。

3. 初賽第 6天-5/21 :作品烘焙評價及入圍決賽名單公布

根據 WCRC 評估方案，現場進行作品烘焙評估，結果在杯測當天公佈。主審和感官評審員必須在作品杯測前進行校準。當天(5/21)下午即公佈入圍總決賽 24 位名單。

B. [決賽]: 請參考以下賽制內容

3 標準和定義

3.1 咖啡生豆

- A. 比賽中的所有生豆都將來自不同國家或地區生產的阿拉比卡咖啡品種。選手將會獲得指定烘焙用途類別的總共 5 種不同類型的生豆：一種用於單品烘焙的競賽豆，三種用於拵配咖啡烘焙的競賽豆，以及一種用於烘焙機練習的練習豆。選手將在賽前會議上知道現場提供的咖啡。
- B. 咖啡生豆可能以任何不同的處理方法處理（如水洗（濕處理法）、自然（乾處理法）、半水洗等等。

3.2 生豆樣品

- A. 生豆樣品-每一種可用的生豆將提供350克的數量提供給選手，用於他們的生豆評估與樣品烘焙，咖啡生豆將會隨機從袋子隨機取出，選手可以將所有提供的咖啡生豆做生豆分級，但是只有在單品生豆評價時間內另外提供的 350克單品豆分級繳交的生豆表會被計分。(世界賽樣品烘焙為350-500克，台灣賽樣品烘焙為350克生豆)

3.3 競賽用生豆

- A. 作品烘焙時間提供每種生豆3公斤。賽事經理將確保從每個生豆選項的批次中隨機取出生豆。選手必須使用提供的生豆進行作品烘焙。(世界賽6公斤)
- B. 單品作品只能用於指定的單品豆烘焙，配方作品只能用提供的配方豆烘焙。
- C. 為拵配咖啡提供的每種生豆必須至少占提交的拵配作品總重量的 10%，並且作品必須符合烘焙計畫。
- D. 未遵守這些要求將導致該咖啡在作品烘焙評估表的所有類別中獲得 0 分。

3.4 烘焙色值

將使用大會提供的色度儀評估烘焙和研磨咖啡的烘焙色值。將在選手說明期間提供烘焙色值評估的說明和研磨尺寸。選手可能可以攜帶自己的咖啡樣品，用提供的色度計進行校準。如果贊助的色度計有多個讀數設置，將在賽前會議中商定並傳達要使用的設置。

3.5 咖啡熟豆繳交

將由選手提交作為最終作品的熟豆給評審進行評估。選手應在其作品烘焙時間結束前完成提交。熟豆提交的作品總數應為 2 種：一種單品豆和一種拵配豆。選手將僅根據與烘焙咖啡提交的咖啡相關的

工作被進行評估，而不會評估其他工作。提交給評審的咖啡必須來自比賽官方提供的選擇。每份熟豆提交的重量必須至少為800克，並放在為此目的提供的包裝中。如果選手計畫烘焙後混合，提交的咖啡應該是最終的、完全混合的作品。(世界賽1.5公斤)

3.6 烘焙計畫

選手將為每個作品烘焙提交一份烘焙計畫。選手應清楚地描述其熟豆的重量、溫度、色值讀數，並描述作品的嚐起來如何與將會是什麼樣的風味，包括酸度和體脂感的強度。建議選手使用 SCA 標準風味輪作為參考工具。

4 競賽流程

4.1 烘焙場區域

- A. 比賽期間，非選手不得向選手提供幫助或意見，或以任何方式干擾選手、評審、賽場監督或比賽流程。不遵守此規定可能會導致選手被取消資格。
- B. 在第一位選手開始烘焙之前，官方將預熱烘焙機 30 分鐘。烘焙機預熱溫度將在選手賽前會議上公佈。在下一位選手比賽之前，機器將恢復到相同的預熱溫度。在樣品烘焙時間開始之前，選手可能有 5 分鐘的準備時間來調整自己的預熱溫度。
- C. 所有的生豆將在每項活動開始前由賽場監督或官方技術人員將生豆交給選手。
- D. 從比賽開始至比賽結束，咖啡不得離開賽場。在每次活動（例如，樣品烘焙、練習烘焙、作品烘焙等）後，官方將立即收集比賽的所有咖啡。選手將被允許帶一些樣品烘焙或練習烘焙豆到開放杯測區。
- E. 頒獎典禮結束後，選手將被允許領取他們的烘焙咖啡。

5 機器,配件和原料

5.1 樣品烘焙機

將提供一台Woots 1公斤樣品烘焙機。(世界賽烘焙量建議介於100-500克之間)

5.2 作品烘焙機

所提供的烘焙機可手動操作，將提供Woots 3 公斤烘焙機，並將根據當地法律進行安裝，以確保安全和環境影響。比賽期間不允許使用自動化模式。(世界賽烘焙量建議介於3-6 公斤之間，TCA及WCE 將盡一切努力確保選手可以使用同一台烘焙機進行練習和作品比賽，但這不一定能保證。)

5.3 提供的設備和用品

賽場將配備以下設備：

A. 工作站

- i. 工作桌（例如，水分測量儀、密度測量儀、生豆分級篩網等）
- ii. 生豆評估工作區（例如，生豆分級桌、生豆墊、托盤等）

B. 樣品烘焙機

C. 作品烘焙機

D. 杯測站（如磨豆機、水、杯測用品、秤、色度儀等）

E. 比賽用容器和配件

5.4 其他設備與用品

選手可自備杯測匙和手寫筆記工具（如筆記本、紙、筆等）。在**任何比賽時間**都不允許使用可以為選手提供任何額外資源的電子設備或物品。可以使用碼錶或手電筒，只要這是它們的唯一目的（例如，沒有將手機用作碼錶）。選手在比賽期間只能使用官方提供的物品（或上面列出的可選物品），不得使用其他資源。

6 選手賽前須知

6.1 選手賽前會議

在活動開始之前，將舉行線上或現場參加的選手賽前會議。會議詳細資訊將在活動開始前通過電子郵件發送給選手。本次會議對所有選手都是強制性的。會議期間，賽事經理將發佈公告，解釋比賽流程，報導比賽日程，並分享賽場和後臺區域的圖像。這將是選手向賽事經理提出問題和/或表達疑慮的機會。如果選手沒有參加賽前會議，並且沒有與TCA賽事組織者提前制定缺席計畫，他們將被主審取消資格。

溫度記錄和烘焙設備資訊也將在選手賽前會議上分享。

CM100操作影片：<https://www.youtube.com/watch?v=JjMGxLx8aL4>。選手在賽前會議可以攜帶自己的CM100來，大會將會提供校正樣品。(僅能使用大會指定贊助設備: CM100)

6.2 教練

不得在比賽時間內向選手提供指導或“指示”，否則選手將會被扣分或者失去資格。WCE 鼓勵觀眾參與和在不干擾比賽的熱情粉絲支持。教練、支持者、朋友或家人不得在舞臺上或在比賽進行中干擾比賽，否則選手將被賽場監督或主審取消資格。

在開放杯測期間(練習烘焙)，選手可以有 1 名教練陪同。但是，在選手的烘焙比賽作品評估杯測期間，不允許有教練。

6.3 準時

選手應在預定比賽和練習時間前 45 分鐘到達比賽區域。任何在比賽時間開始時不在現場的選手可能會被取消資格。如果賽程延遲，選手仍應按預定時間做好準備。

6.4 整潔有序的區域

選手應保持工作區域整潔有序。如果選手搞亂、破壞或其他等不專業行為，主審可能會在總成績單上扣 1 分。

7 烘焙前

烘焙前將會為選手安排烘焙前準備時間。選手將無法在預定時間外使用比賽設備或咖啡豆。

7.1 生豆評估時間

- A. 參賽者只會獲得每種各 350克咖啡生豆(台灣決賽是350克,世界賽則是350-500克)。所有的生豆評價，包括樣品烘焙皆必須來自大會提供
- B. 每位參賽者將會額外再給予專門做生豆評鑑的 350 克的單品生豆樣品和空白的咖啡生豆報告(Quaker 不再生豆評鑑的時間辨認)
- C. 參賽者應展現出良好的咖啡生豆知識，包含生豆缺陷，並有能力使用提供的設備來評價咖啡的特性
- D. 咖啡生豆的評價應根據 5.3中定義的標準和定義，且按照參賽者賽前會議的使用準則解釋
- E. 生豆缺陷計算確定基準為 SCA 阿拉比卡咖啡生豆分類標準和 SCA 缺點生豆手冊且生豆缺點手冊是基於 350g 樣品，生豆評估時間時不可使用生豆書
- F. 選手將有 30 分鐘的生豆評價時間來完成大會提供的單品咖啡生豆報告。大會人員將確認每位參賽者的時間。除非有技術問題的情況下，參賽者將不會賦予多餘的時間，技術問題必須在正式競賽完成前提出，且由主審或賽場經理斟酌決定是否給予多餘時間
- G. 當選手完成生豆分級，他們必須分別繳交生豆評鑑表與裝在指定袋子/容器中的缺點豆，這會由主審或者認證 Q Grader(咖啡品質鑑定師)確認
- H. 如果參賽者在指定的時間還未繳交，他/她將會允許繼續直到完成表格填寫，在規定的時間內每超過 4 秒會扣一分總分最多扣 15 分(超時 1 分鐘)，選手比賽時間超時超過 1 分鐘將會被判定失格
- I. 選手將使用大會提供水分儀來測量生豆含水率。參賽者必須證明他們有能力來測量咖啡生豆的含水率
- J. 選手將使用大會提供的設備來評價生豆密度。參賽者必須證明他們有能力來量測的咖啡生豆的密

度.

- K. 篩網將只使用由大會贊助商提供的生豆篩網，選手應該表現出有能力使用篩網來評斷咖啡生豆大小，選手將會篩選 350g 的咖啡生豆且將最大的 3 個數值記錄在表格。

DEFECTS		Report counts from a 350g sample. Do not report equivalents.		3			
CATEGORY 1 (No if actual defect count is more than 1 of the defect found)				Correct Defect identified.			
				Y	N		
	Full Black						
	Full Sour						
	Dried Cherry						
	Fungus-Damaged Bean						
	Foreign Matter						
	Severe Insect Damage						
CATEGORY 2 (No if actual defect count is more than 3 of the defect found)				Y		N	
	Partial Black						
	Partial sour						
	Parchment						
	Floater						
	Broken/chipped/cut						
	Immature bean						
	Withered/shriveled						
	Hull/husk						
	Slight insect damage						
	Shell						
From Single Origin roast:	Quaker(Official Use Only)						/17
	Overtime						
							- /24
							TOTAL

Evaluation Scale: Yes = 1 No = 0

7.1 練習與生豆評估 (此為世界賽規則, 台灣賽不適用)

- A. 在樣品烘焙之前，選手將安排 1 小時的練習時間。
- B. 選手可以利用這段時間熟悉工作站設備，也可以利用這段時間進行生豆評估。
- C. 生豆評估不計分，僅供選手參考。

7.2 樣品烘焙

- A. 選手將有1小時的樣品烘焙時間，具體取決於贊助的機器類型 (世界賽提供選手有 30 分鐘到 1 小時的樣品烘焙時間)。台灣賽贊助廠商為Woots (綦和實業股份有限公司)。
- B. 每種生豆選項選手將獲得 350克。 樣品烘焙必須來自這些提供的樣品。選手可以在實驗室練習期間對這些樣品進行生豆評估，以供他們自己參考(世界賽每種生豆選項選手將獲得 350-500 克)
- C. 樣品烘焙供選手個人使用，以確定烘焙參數和生豆屬性，提交後不會評分。
- D. 選手者應以有組織和尊重的方式對待其他選手和官方技術人員。

- E. 選手在剩餘 15 分鐘和 5 分鐘將收到的計時提醒。如果剩餘時間少於 5 分鐘，選手不得開始新的烘焙。

7.3 開放杯測

- A. 選手將有 1 個小時開放杯測時間。(世界賽選手將有 30 分鐘到 1 小時的開放杯測時間)
- B. 選手可以在預定時間內在開放的杯測區檢查和準備（例如，研磨、沖泡、評估色值、杯測等）他們的烘焙樣品。開放杯測為練習當天。(世界賽有可能為不同天)
- C. 選手可攜帶 1 名教練參加開放杯測。不允許超過 1 名教練。
- D. 選手、教練、志願者等不得將比賽中使用的任何咖啡帶出比賽區域。這包括烘焙樣品、練習和作品咖啡。

7.4 練習烘焙

- A. 選手將有 40 分鐘的烘焙機練習。(世界賽選手將有 30 分鐘到 1 小時的烘焙機練習)
- B. TCA 將提供用於練習烘焙的咖啡。這將不是用於作品烘焙的咖啡，而是一種練習咖啡，目的是讓選手獲得所提供的機器和烘焙記錄系統的工作知識。
- C. 如果願意，選手可以從練習時間中選擇一個選定的配置曲線作為比賽烘焙的參考曲線；選手需要在自己的烘焙計畫中清楚地記下這一點，並將喜歡的烘焙配置曲線編號告知賽場監督或官方技術人員。(若 Cropster 與 Woots 可互相支援，則台灣賽會使用之)
- D. 選手將在剩餘 15 分鐘和 5 分鐘的時候收到計時提醒。如果剩餘時間少於 5 分鐘，選手不得開始新的烘焙。

7.5 烘焙計畫

- A. 選手將在預定時間提交他們的烘焙計畫。**請於 7 月 21 日比賽烘焙當天早上 8:59 前現場繳交或是以電子郵件 e-mail (若是 e-mail，請務必於 7/21 當天早上 7:30-8:50 之間電話確認崔經理是否收到)**
- B. 烘焙計畫是一份書面記錄，記錄了預計的烘焙曲線以及選擇這些烘焙曲線的原因。選手應清楚地描述其咖啡熟豆的重量、溫度、色值，並描述烘焙作品的口感和風味結果，包括酸度和體脂感的強度。建議選手使用 SCA 標準風味輪作為參考工具。
- C. 選手將為單品豆和拵配豆提交分別的烘焙計畫。
- D. 每個生豆選項將在作品烘焙時間之前提供給選手。因此，選手應清楚地為每個烘焙曲線寫下他們所需的生豆數量。

- E. 如果選手計畫進行生拚或熟拚，他們應在每個烘焙計畫中說明每個烘焙曲線，包括混合比例和混合時間。
- F. 評審將根據選手風味描述的準確性評估“風味描述”。評審將考慮烘焙計畫上寫的風味以及酸度、體脂感的強度。選手烘焙計畫中預期的風味描述資訊將由賽場監督向評審披露，評審將根據他們的杯測記錄為風味描述評分。如果混合了多種豆子，選手應描述最終產品風味。

8 作品烘焙

選手將有預定的作品烘焙時間。選手將無法在預定的時間外使用比賽設備或咖啡豆。

8.1 烘焙時間

- A. 將向選手發放每種最多 3 公斤的單品豆和拚配生豆。生豆的數量將根據選手的烘焙計畫發放。生豆將在選手的作品烘焙預計時間開始前發出。如果選手選擇熟拚，則烘焙計畫必須說明每種不同烘焙曲線的數量和順序，以及混合的比例和時間。
- B. 選手將有指定的作品烘焙時間，單品咖啡烘焙時間為 30 分鐘，拚配咖啡烘焙時間為 1 小時。每個類別的烘焙時間可以根據整個活動排程在不同的時間。選手有責任確保他們知道他們的比賽時間並確保他們準時到達。
- C. 選手必須將作品放在提供的桌子上，然後舉手並喊“Time或者時間到”結束他們的比賽時間。如果他們願意，選手可以在指定的時間結束之前喊“時間到”來停止他們的烘焙時間。如果他們願意，選手可以在分配的時間結束之前喊“Time或者時間到”來停止他們的烘焙時間。
- D. 在第一位選手開始烘焙之前，官方將預熱烘焙機 30 分鐘。烘焙機預熱溫度將在選手賽前會議上公佈。在下一位選手比賽之前，機器將恢復到相同的預熱溫度。在烘焙時間開始之前，選手可能有 5 分鐘的準備時間來調整自己的預熱溫度。選手在暖機期間不得接觸生豆。
- E. 選手將收到剩餘 30、15 和 5 分鐘的計時通知。如果比賽時間的剩餘時間少於 5 分鐘，選手不得開始新的烘焙。
- F. 起始溫度是選手移動生豆料斗杆，咖啡進入到烘焙室時記錄的溫度。結束溫度是選手打開出豆閘門時記錄的溫度。選手應在離開機器前與官方技術人員核對官方溫度記錄。更多的溫度記錄資訊將在選手會議上分享。
- G. 烘焙機將配備時間/溫度記錄系統，該系統將記錄並向選手、官方技術人員和觀眾即時顯示烘焙資訊。
- H. 烘焙記錄資訊將被記錄並保存以供烘焙計畫評估。為了準確記錄，選手應在熟豆進入冷卻盤時立即或同時按下記錄系統上的**停止**按鈕。如果記錄系統出現任何技術問題，官方技術人員將手

動記錄烘焙資訊，並在主審和賽場監督同意的情況下替換記錄系統中的資料。

- I. 選手將在比賽前獲得時間/溫度記錄系統的演示和練習時間。 選手有責任確保烘焙紀錄系統準備就緒、啟用並準確記錄烘焙。任何未記錄的烘焙都將被摒棄。如果選手試圖改變系統設置，選手將被取消參賽資格。
- J. 贊助的烘焙機允許調節風門，選手可以根據需要選擇使用此控制，但不會以任何方式計分。在每位選手的比賽時間開始時，風門將重置為在賽前會議上宣佈的固定設置。(選手請檢查)
- K. 如果選手決定熟揀，他們必須為每個烘焙提交一份烘焙計畫。 熟揀的最終烘焙計畫分數將是所有提交的烘焙計畫分的平均值。
- L. 選手在比賽期掌管並對他們的烘焙過程負責。 烘焙過程包括入豆、出豆、清潔和包裝。 志願者或技術人員將不提供任何幫助。
- M. 烘焙色值將由賽場監督或主審指定的官方代表測量。 烘焙色值測量將在提交完成後 30 分鐘至 4 小時之間進行。 如果選手是熟揀，則每種咖啡必須單獨提交 100 克樣品進行烘焙顏色評估。(不含在800克內. 請額外提供)

9 烘焙計畫表評估

烘焙計畫表的評估等級是0-6

不能接受= 0

可以接受= 1

平均值= 2

好= 3

非常好= 4

出色的= 5

超凡的= 6

9.1 重量評估尺度

每次烘焙的最終重量將由官方技術人員在作品烘焙時間測量並計分。 為了獲得超凡的分數，烘焙咖啡的差異不超過 +/- 200 克。 之後每增加 100g 重量差異將扣除 1 分。 超過 +/- 701 克的重量差異將導致 0 分。

重量評估量表

- 6 = +/-200克
- 5 = +/-201克 to 300克
- 4 = +/- 301克 to 400克
- 3 = +/- 401克 to 500克
- 2=+/-501克 to 600克
- 1=+/-601克 to 700克
- 0= 超過+/- 701克

9.2 溫度評估尺度

每次烘焙的開始和結束溫度將由技術官員在生產烘焙時間測量並評分。為了獲得非凡的分數，烘焙計畫記分表將準確描述溫度。溫度每變化 2°C 扣 1 分。超過 +/- 10.1° 的溫度變化將導致 0 分。選擇在烘焙計畫和操作中使用 F 度的選手將根據該等級進行評判，該等級允許在評分時與他們的預測溫度存在相同的差異。

溫度評估量表：

- 6 = 準確
- 5 = +/- 0.1°C to 2°C
- 4 = +/- 2.1°C to 4°C
- 3 = +/- 4.1°C to 6°C
- 2=+/-6.1°C to 8°C
- 1=+/-8.1°C to 10°C
- 0= 超過+/- 10.1°C

9.3 色值評估量表

每次烘焙的烘焙顏色將由官方技術人員在作品烘焙時間結束測量並評分。為了獲得非凡的分數，烘焙顏色將在量表上的 2 分差異內進行描述。每差 1 分扣 1 分。超過 +/- 7.1 分的烘焙顏色差異是不可接受的，將導致 0 分。

色值評估量表:

- 6 = +/- 0 to 2
- 5 = +/- 2.1 to 3
- 4 = +/- 3.1 to 4
- 3 = +/- 4.1 to 5
- 2=+/- 5.1 to 6

1=+/- 6.1 to 7

0= 超過+/- 7.1

10 作品烘焙評估

- A. 選手和評審將參加杯測，其中包括所有提交的咖啡熟豆。選手和評審將會在不同的杯測桌杯測，也可能會安排在不同的時間。
- B. 評審對每個咖啡類別的作品烘焙評估可能會安排在不同的日期，具體取決於整個活動日程。
- C. 評審對於每種作品杯測可以分為2輪杯測，第一輪應為烘焙時間在前半段的咖啡作品，第2輪則為剩下選手的樣品。
- D. 所有作品烘焙評估將是雙重編碼的。一名官方代表將用代碼標記每個選手提交的咖啡，並保留答案以之後解碼咖啡。第二個官方代表將收集第一個編碼後的作品創建一個新代碼，打換順序，並保留一個單獨的答案代碼。
- E. 3名杯測評審和1名監督之前比賽的不計分主審將一起進行杯測。評審在任何時候都不得接觸或舉起杯子，評審將按照主審的安排“破渣”（攪拌杯子使咖啡粉層倒塌）。僅杯測評審的分數計入總分。
- F. 每種咖啡將準備 3 至 5 杯，以符合常見的行業杯測標準和做法，杯測將根據主審制定的方向和協議進行。所有杯測評審和選手應仔細聽取主審的指示，並遵守所有指示和守則。
- G. 評審和選手應遵循標準的 SCA 杯測規程，並且不得在任何時候身體接觸或移動杯子。
- H. 主審將由WCE（根據評審和專業經驗）指定監督比賽並在比賽期間領導校準、討論和賽後檢討。

10.1 作品烘焙評估準備

- A. 所有樣品至少為烘焙完靜置 8 小時。
- B. 樣品應杯測之前研磨，研磨後不超過 15 分鐘注水。
- C. 樣品應以全豆下去秤重，杯測比例為 8.25 克配上 150毫升水。
- D. 咖啡研磨刻度應該比一般濾紙滴漏沖泡略粗。作品杯測時磨豆機的刻度應該在賽前會議由主審公佈.應從每樣品中，至少準備 3-5 杯來評價樣品的一致性。
- E. 在第一杯咖啡之前，研磨機將通過研磨一定量的樣品進行清洗。然後將開始研磨每杯樣品，單獨放入玻璃杯中或碗，確保將全部和一致數量的樣品放入每個杯子中。研磨後會立即在每個杯子上蓋上蓋子。
- F. 杯測用水應是清潔，無異味，但沒有蒸餾或經過軟化處理。理想的總溶解固體物質是 125-175

PPM，但應不小於 50 ppm 或超過 200 ppm。注水到杯測杯時的水溫應保持約在 200°F（93度°C）。

- G. 評審完成乾香評價後，應將熱水直接倒在被測量的咖啡粉上直至杯口，確保將所有的咖啡粉都弄濕。在評估開始前，粉層將被靜置 4 分鐘。

10.2 評估流程

- A. 首先應目視檢查樣品的烘焙顏色。這將在表上標注，這可用作特定風味屬性評估過程中的參考。每個屬性的評估順序是基於咖啡冷卻時溫度降低引起的風味感知變化。
- B. 乾香/濕香：在樣品研磨後的 15 分鐘內，將通過掀開蓋子並嗅聞乾燥的咖啡粉來評估樣品的乾香。
- C. 注水後，評審將評估粉層的香氣，並讓其保持狀態至少 4 分鐘。當粉層通過攪拌 3 次破裂時，評審將再次評估香氣。然後根據乾濕的評估來標記乾香/濕香分數。
- D. 風味、餘味、酸值、體脂感、甜度和平衡：當樣品冷卻到 160°F (71°C) 後，大約 8-10 分鐘後，就應該開始評估咖啡。將液體啜吸入口中，以覆蓋盡可能多的區域，尤其是舌頭和上顎。因為鼻後香氣會在這個溫度下處於最大強度，所以在這時間點上評估風味和餘韻。
- E. 隨著咖啡繼續冷卻（160°F - 140°F），酸質，體脂感，甜感和平衡將會接著評估。
- F. 隨著樣品冷卻，不同的屬性在幾個不同的溫度（2 或 3 次）下進行評估。要按比例尺對樣本進行評分，請在表格上圈出相應的刻度線。如果進行了更改（如果感知樣本因溫度變化而獲得或失去某些品質），請重新標記水準刻度並繪製箭頭以指示最終得分的方向。
- G. 當樣品達到華氏 70 度（攝氏 21 度）時，應停止對咖啡的評估，而在盲測之後，風味描述分數會由評審在杯測討論期間與選手繳交烘焙計畫上的所有特性與風味描述做比較後給分。

10.3 作品烘焙評估表

- A. 評分將基於作品烘焙評估表。滿分為 100 分。

- a. 作品杯測評估尺度將會基於標準杯測尺度

b. 6.00 好	7.00 非常好	8.00 出色	9.00 超凡
c. 6.25	7.25	8.25	9.25
d. 6.50	7.50	8.50	9.50
e. 6.75	7.75	8.75	9.75 - 10.00

f. 評審應將分數考慮為符合其杯測文字描述的代碼

- B. 作品杯測表提供了一種在咖啡中記錄重要風味特徵的方法：乾香/濕香，風味，餘韻，酸質，體脂感，甜感，平衡和烘焙缺陷。評審通過這些特性給予較高或較低的分數。風味描述準確度分數基於選手對於提供的風味描述的準確性。
- C. 每個評估元素都為水準(由左到右)刻度，用於標注根據評審依照其對於濾泡式咖啡的看法與經驗上的理解感受到咖啡產品特定屬性相關的品質。
- D. 有些特性有垂直刻度標記。垂直（上下）刻度用於對感官成分的強度進行排序，並將其標記為參考和符號，這不包括在分數中。在甜感類別的垂直尺度的情況下，隨著烘焙期間糖的發展（從甜穀物，到糖果，到巧克力）。
- E. SCA 風味輪將被評審用來給選手意見回饋時的杯測通用語言參考工具。
- F. 乾香/濕香：香氣的方面包括了乾香氣（咖啡粉乾燥的狀態下的味道），以及濕香氣（注入熱水後的咖啡香氣）。可以在杯測過程中的 3 個步驟來評價咖啡，(1) 在將水倒在咖啡上之前先聞杯中的咖啡粉。(2) 嗅聞咖啡靜止時和咖啡粉層釋放的香氣(3)嗅聞破渣時釋放出來的濕香氣。特定的濕香氣可以在"品質"下方的欄位注記,且乾香氣、破渣與濕香氣強度可在垂直刻度注記，最後給的評價分數應該反映出樣品乾／濕香氣 3 階段所有香氣偏好。
- G. 風味反映了咖啡主要的特性，可以說是表示咖啡濕香與酸值所給予的第一印象與最後的餘韻之間”中間”的特徵。這是所有的味覺（味蕾）從口中直到從後鼻腔所有的綜合印象。對於風味所給予的評價，應在啜吸的時候，咖啡散佈在整個口腔時，根據其強度、品質以及複雜度的綜合味道與香氣去評價。
- H. 餘韻:所謂的餘韻定義則為咖啡汽化或是吞咽後，在口腔上顎後部所殘留散發的正面風味或是香氣，如果餘韻太短或是令人感到不愉快，則咖啡餘韻分數會比較低，反之亦然。
- I. 酸質:好的酸通常時候以"明亮 "表示，不好的時候以”腐酸”表示。在最好的情況下，好的酸可以使人感受到咖啡帶有著甜感以及活力、令人聯想到新鮮水果的特性且幾乎是在第一口的啜吸就可以立即感受到這個風味。過度強烈或者酸佔據大部份的味道也許會令人感到不愉快，所以，過度的酸對於樣品的風味輪廓並不是適合的。在水準刻度上標記的的最終分數應反映出評審對於酸的感知品質。
- J. 體脂感:體脂感的品質取決於口腔中液體的觸覺，特別是舌頭與口中上顎之間的感覺。大部分的樣品在因為萃取中的膠質與蔗糖存在使得體脂感較重，所以也會有著較高的分數。有些體脂感輕的樣品在口中也會帶來愉悅的感覺，然而，預期體脂感重的咖啡像是蘇門答臘或是預期體脂感輕的咖啡像是墨西哥，也許強度的排名相當的不同，但都同樣可以獲得高分

- K. 甜感：甜感指的是一種令人愉悅的濃郁風味以及任何明顯的甜感，其感知是某些碳水化合物存在的結果。在這種情況下，甜味相反的是酸味，澀味或"生"的味道。這個類別直接受到咖啡如烘焙方式的影響，以及烘焙時糖分如何發展，這分數將乘以二。
- L. 平衡：樣品的風味，餘韻，酸度，甜感和體脂感的各個方面如何協調一致，相互補充或對比則為平衡。如果樣品缺乏一定的香氣或味道屬性，或者某些屬性缺少或過於強烈，則平衡分數會降低。
- M. 風味描述準確性：選手將會詳細介紹他們熟豆的預期感官體驗。在杯測評估後，評審將考慮提交的烘焙計畫裡的風味描述和強度標記。當選手的風味描述既準確又詳細時，會給予更高的分數。然而，這是對其描述的品質，準確性和相關性的評估，而不是數量。
- N. 缺陷：烘焙過程中可能會產生多種缺陷，這些缺陷會對樣品的品質有負面影響。根據評審所感知的缺陷嚴重程度，他們以0到5的等級進行評分。零分將意味著不存在缺陷，得分5表明是有壓倒性的樣品缺陷。這些缺陷是：發展不足，過度發展，焙烤和灼傷(燒焦Scorched)。
- O. 發展不足：發展不足是烘焙時酸度，甜感和風味發展不足有關。口感嘗起來像是在上顎有著過度的酸味與風味且沒有餘韻。這也可能與SCA風味輪中的綠色/植物註記有關。
- P. 過度發展：過度發展涉及通過過度烘焙破壞風味。這嘗起來像是當所有酸度和風味都被淡化。它也可能與SCA風味輪中的烘焙味註記有關。
- Q. 焙烤：焙烤跟焦糖化過程的停滯有關。它味道像爆米花，或硬穀物/燕麥味道。它也可能與SCA風味輪穀物味註記有關。
- R. 灼傷(燒焦Scorching)：灼傷(燒焦Scorching)涉及烘焙中過高熱的熱能提供有關。它可能味道像在SCA風味輪中的灰燼或燒焦的註記。

上述由杯測評審發現並經主審同意的烘焙缺陷將作為杯測分數評估的一部分。

11 計分

11.1 官方計分

官方記分員負責添加所有分數並對所有分數保密。

11.2 選手的總分

選手總分的計算方法是將烘焙計畫評分表的總分與每位感官評審的生產杯測分數相加，然後減去任何處罰。

11.3 平分

- A. 如果 2 個或更多選手之間出現平分，則單品杯測總分較高的選手將獲得更高的排名。
- B. 如果 2 個或更多選手之間仍然存在平手，則拵配作品杯測總分較高的選手將排名更高。
- C. 如果仍然是平手，具有較高單品烘焙計畫得分表的選手將排名更高。

11.4 賽後檢討

比賽結束後，選手將有機會按照賽事經理公佈的時間與評審一起查看他們的成績單，這可能是親自或線上進行。(若要代理請選手電洽協會或事前e-mail協會崔經理)

選手可拍照但不可保留他們的原始計分表。

11.5 超時懲罰

如果選手在規定的時間內沒有完成烘焙或提交作品，他們可以繼續進行，直到提交完成。在規定的時間內每 1 秒從選手的總分中扣除四分之一 (0.25) 分，最多扣 15 分（1 分鐘）。任何在比賽時間結束後 1 分鐘提交的咖啡將被取消資格（即，提交的咖啡的評估將不會添加到選手的其他評估中）。

12 TCRC 冠軍 (WCRC冠軍亦同)

評審尋找的冠軍為：

- A. 用提供的咖啡做出一個最佳烘焙。
- B. 展示評估生豆和熟豆的能力。
- C. 展示使用和精通烘焙設備的能力。
- D. 展示烘焙發展以滿足預計風味的能力。
- E. 準確描述烘焙計畫中定義的最終烘焙作品。

13 技術問題

- A. 比賽期間，如果選手認為TCRC提供的任何設備存在技術問題，應立即聯繫主審或TCRC賽事經理。
- B. 如果主審或TCRC賽事經理認為存在的技術問題可以輕易排除，將給予選手適當的時間補償。一旦技術問題解決了，選手的時間將恢復計時。
- C. 如果不能及時解決技術問題，主審或TCRC賽事經理將做出決定選手是否應該繼續比賽或先行

停止，並且重新決定參賽的時間。

- D. 如果一個選手必須要停止其比賽時間，主審和TCRC賽事經理必須單獨與選手在稍後時間重新安排選手再次完整的參賽時間。
- E. 如果技術問題是由於選手的錯誤，主審或TCRC賽事經理可決定將給不予選手額外的時間，準備或比賽時間將在暫停後繼續計算。

14 在TCRC烘焙賽的申訴

14.1 評審相關議題

大多數記分問題將在選手賽後檢討時回答。如果選手對一名或多名評審給出的分數有異議，則選手可以在賽後檢討中與主審見面，以解釋他們的抗議。如果主審不在，則選手可與評審現場討論。如果問題仍未解決，則選手可以書面形式向TCA提出抗議（請參閱下方的上訴）。這將由主審和TCA競賽運營委員會將對此進行審查。他們將在現場做出決定，TCA競賽運營委員會的代表將把決定通知選手。

如果主審或任何其他 TCRC 人員選手評估期間發現或懷疑 TCRC 評審潛在的不誠實行為，則以下情況將適用：

- 主審將從官方計分員取回所有可疑的選手的評分表。
- 主審將與TCRC評審，賽事經理及TCA競賽運營委員會代表會面，以評估情況。
- 賽事經理及TCA競賽運營委員會代表將在官方會議上就此事做出裁決。
- 如果不誠實問題是確認的，則TCA競賽運營委員會代表有權裁定TCRC評審將被排除在未來任何TCRC認可的比賽之外。

14.2 選手相關問題

如果選手在比賽期間對 TCRC 有問題或提出抗議，選手應聯繫 TCRC 賽事組織代表。然後，主辦方將確定問題是否可以在 TCRC 現場解決，或者該問題是否需要在 TCRC 之後提出書面上訴。

如果TCRC主辦方決定可以在TCRC現場解決問題和/或抗議，則TCRC主辦方將與有關各方聯繫，以確保代表公平。TCRC主辦方和TCRC評審長將就選手的問題和/或抗議進行討論，並共同做出決定。TCRC 賽事組織代表會將決定通知選手。

14.3 上訴

如果當事人不同意此決定，則他們可以向TCA競賽運營委員會提出書面上訴。委員會的所有決定均為

最終決定。

上訴信必須包括以下內容：

- 姓名
- 日期
- 簡潔明瞭的投訴陳述
- 日期和時間參考（如果適用）
- 意見和建議的解決方案
- 相關當事人
- 聯絡資訊

任何忽略此資訊的書面抗議/上訴將不予考慮。所有人都必須在事件發生後 24 小時內通過電子郵件將書面投訴或上訴提交給 TCRC 賽事專案經理至 coffee.tca@msa.hinet.net

14.4 由競賽策略委員會審查申訴

TCA 競賽運營委員會將審查書面投訴或申訴，並努力盡快做出回應。請注意，最終解決方案將在收到後 30 天內交付。TCA 競賽運營委員會將通過電子郵件以書面形式與該人聯繫並作出最終裁決。