



世界烘豆大賽烘焙計畫表

參賽者姓名：

比賽機構：

☐ 單品

☐ 拚配

勾選一個：☐ 生拚 ☐ 熟拚

如果混合，請指定比例和數量：

開始/結束重量： / (未得分)

失重百分比：

起始溫度：

結束溫度：

烘焙色值：

您將使用哪種溫度測量單位？（圈一）：°C °F

實際的

準確度

0 到 3

=

烘焙計畫

總準確度

平均全部

(如果多次烘焙)

超時

官方使用

烘焙計畫

/24

總分

描述性評估通過選中相應的 CATA 框並在其旁邊添加註釋來描述您計劃達到的最終作品。主審和杯測評審將通過與杯測評估的比較來評估此描述的準確性。

乾香 / 濕香

最多選擇五個適用的選項：

- ☐ 花香
☐ 果味的 (☐ 莓果 ☐ 果乾 ☐ 柑橘類水果)
☐ 酸的/發酵的 (☐ 酸的 ☐ 發酵的)
☐ 綠色/植物

- ☐ 其他 (☐ 化學 ☐ 發霉/泥土味 ☐ 紙質的)
☐ 烘烤
☐ 堅果/可可 (☐ 堅果 ☐ 可可)
☐ 香料味
☐ 甜味 (☐ 香草/香草醛 ☐ 紅糖)

風味

最多選擇五個適用的選項：

- ☐ 花香
☐ 果味的 (☐ 莓果 ☐ 果乾 ☐ 柑橘類水果)
☐ 酸的/發酵的 (☐ 酸的 ☐ 發酵的)
☐ 綠色/植物

- ☐ 其他 (☐ 化學 ☐ 發霉/泥土味 ☐ 紙質的)
☐ 烘烤
☐ 堅果/可可 (☐ 堅果 ☐ 可可)
☐ 香料味
☐ 甜味 (☐ 香草/香草醛 ☐ 紅糖)

主要口味 (2)

- ☐ 鹹味 ☐ 苦味
☐ 酸味 ☐ 鮮味
☐ 甜味

餘韻

最多選擇五個適用的選項：

- ☐ 花香
☐ 果味的 (☐ 莓果 ☐ 果乾 ☐ 柑橘類水果)
☐ 酸的/發酵的 (☐ 酸的 ☐ 發酵的)
☐ 綠色/植物

- ☐ 其他 (☐ 化學 ☐ 發霉/泥土味 ☐ 紙質的)
☐ 烘烤
☐ 堅果/可可 (☐ 堅果 ☐ 可可)
☐ 香料味
☐ 甜味 (☐ 香草/香草醛 ☐ 紅糖)

主要口味 (2)

- ☐ 鹹味 ☐ 苦味
☐ 酸味 ☐ 鮮味
☐ 甜味

酸

選擇一個：

- ☐ 乾酸 (草本, 青草, 尖酸)
☐ 甜酸 (多汁, 水果感, 明亮)

甜

口感

最多選擇兩個：

- ☐ 粗糙 (顆粒感, 粉感, 沙感)
☐ 油感
☐ 光滑的 (絲絨般的, 絲滑的, 糖漿狀的)
☐ 乾口感
☐ 金屬的