



WORLD COFFEE ROASTING CHAMPIONSHIP

PRODUCTION ROAST EVALUATION

單品 Single Origin 拼配 Blend

評審姓名 Judge Name :

杯號 Cup # :

Roast Level of Sample	乾/濕香	風味	餘韻	酸質	體脂感	甜度 X2	平衡性 X2	風味描述	總分
	 Dry 乾 Qualities: Break 濕 品質				Intensity 強度 High 強 Low 低	Level 程度 Heavy 厚 Thin 薄	Development 發展度 Chocolate 巧克力 Candy 糖果 Sweet Grains 甜糧		

烘焙瑕疵 Roast Defects (從總分減去 Subtract from total score)

烘焙瑕疵說明 Roast Defects Notes:

Underdevelopment 發展未成熟	Overdevelopment 過度發展	Baked 焙烤	Scorched 表面烤焦
--------------------------------------	------------------------------------	------------------------	-----------------------------

總分 Total Score	<input type="text"/>
- 瑕疵扣分 Total Defects	<input type="text"/>
=最終得分 Final Score	<input type="text"/>

無法接受 Unacceptable : 0 可接受 Acceptable : 4 – 4.75 平均 Average : 5 – 5.75 好 Good : 6 – 6.75 非常好 Very Good : 7 – 7.75 出色 Excellent : 8 – 8.75 非凡 Extraordinary : 9 –
 無覺瑕疵 No Presence of Defect Taste : 0 一點點 Barely Tasted : 1 明顯察覺 Fairly Tasted : 3 壓倒性 Overwhelming : 5