



# WORLD COFFEE ROASTING CHAMPIONSHIP

## OVERALL SCORE SHEET

參賽者 COMPETITOR   
 COUNTRY

主審 HEAD 評審   
 參賽者編號  單品 Single:  拵配 Blend:

### 生豆評估 GREEN EVALUATION

$$\boxed{\phantom{000}} - \boxed{\phantom{000}} = \boxed{\phantom{000}}$$

0-24 生豆評價      0-15 超時扣分      0-24 總分

### 烘焙計畫 ROASTING PLAN

單品: (  +  +  ) / -  =

(如果提交多個烘焙計畫則取平均)

0-24      0-24      0-24      0-15      總分 (0-24)

單品烘焙計畫 1      單品烘焙計畫 2      單品烘焙計畫 3      超時扣分

+

拵配 Blend: (  +  +  ) / -  =

(如果提交多個烘焙計畫則取平均)

0-24      0-24      0-24      0-15      總分 I (0-24)

拵配烘焙計畫 1      拵配烘焙計畫 2      拵配烘焙計畫 3      超時扣分

總分 (0-48)

### PRODUCTION CUPPING

單品 \*減去最高與最低分

$$\boxed{\phantom{000}} + \boxed{\phantom{000}} + \boxed{\phantom{000}} + \boxed{\phantom{000}} + \boxed{\phantom{000}} - \boxed{\phantom{000}} = \boxed{\phantom{000}}$$

拵配 BLEND

$$\boxed{\phantom{000}} + \boxed{\phantom{000}} + \boxed{\phantom{000}} + \boxed{\phantom{000}} + \boxed{\phantom{000}} - \boxed{\phantom{000}} = \boxed{\phantom{000}}$$

0-100 主審      0-100 評審 #1      0-100 評審 #2      0-100 評審 #3      0-100 評審 #4      0-200 減去最高與最低      0-300 總分

評審姓名

0-600 單品+拵配 總分

### 扣分 Penalties

$$\boxed{\phantom{000}} + \boxed{\phantom{000}} + \boxed{\phantom{000}} = \boxed{\phantom{000}} = \boxed{\phantom{000}}$$

設備使用      樣品烘焙      開放杯測      練習烘焙      總扣分

### TOTALS

$$\boxed{\phantom{000}} + \boxed{\phantom{000}} + \boxed{\phantom{000}} - \boxed{\phantom{000}} = \boxed{\phantom{000}}$$

0-24 生豆評估      0-48 烘焙計畫      0-600 作品烘焙      0-4 扣分      0-672 總分