



2016 월드 브루어스 컵 챔피언십

규정 및 규칙

VERSION 2015.12.22

Written and approved by the
WCE Competitions
Operations Committee Rules
and Regulations
Subcommittee

WBrC 영문 규정을 2017-2018년 한국 커피 챔피언십 위원회에서 번역하였습니다. KBRC 대회는 WBrC 규정을 준수합니다.

번역 및 감수: 2017.08.02

2016 WORLD BREWERS CUP RULES AND REGULATIONS

TABLE OF CONTENTS 목차

1.0 조직	5
2.0 권리	5
3.0 2016 챔피언십	5
4.0 참가자	
4.1 참가 자격	5
5.0 지원	
5.1 참가자 지원 양식	6
5.2 지원 마감 기한	6
6.0 계약 조건	6
7.0 규칙 및 규정 시행	7
8.0 대회 개요	7
9.0 기준 및 정의	
9.1 의무 서비스	8
9.2 오픈 서비스	8
9.3 원두	8
9.4 음료	8
9.5 추출수	9
9.6 그라인더	9
9.7 추출 도구	9
9.8 커피 준비	10
9.9 제공 잔	10
9.10 TDS 측정	10
10.0 대회 장소	10
10.1 의무 서비스 무대	11
10.2 오픈 서비스 무대	11
11.0 기계, 액세서리 및 원재료	
11.1 온수기	11
11.2 물	11
11.3 그라인더	11
11.4 추가적인 전기 장비	12
11.5 제공되는 시설 및 장비	12
11.6 참가자 장비 및 용품들	12
12.0 준비 시간 전 참가자 지시사항	
12.1 참가자 오리엔테이션	13
12.2 의무 서비스 커피 및 연습 시간	13

12.3	시간 엄수	13
12.4	무대 정비	14
13.0	예선전	
13.1	요약	14
13.2	의무 서비스	14
13.3	오픈 서비스	15
14.0	결승전	
14.1	요약	17
15.0	기술적 문제	17
16.0	잊어버린 기구	17
17.0	점수 기록	
17.1	공식 점수 기록	17
17.2	예선전 채점	17
17.3	결승전 점수	18
17.4	점수 반올림	18
17.5	동점 처리	18
18.0	디브리핑	19
19.0	월드 브루어스 컵 심사위원	
19.1	심사위원의 자질	19
19.2	심사위원의 목표와 목적	19
19.3	심사위원이 찾아야 할 챔피언의 조건	19
19.4	브루어스 컵 심사위원의 주요 임무	20
19.5	심사위원이 참가자에게 기대하는 점	20
19.6	심사 전 유의 사항	20
19.7	대회 중 심사위원의 행동	20
19.8	심사위원 가이드 라인	20
19.9	심사위원 오전 칼리브레이션	21
20.0	평가 점수	21
21.0	의무 서비스 평가 과정	21
21.1	심사위원 준비 및 규정	21
21.2	커피 점수 평가 범위	22
21.3	평가표	22
21.4	커피 점수 항목	22
22.0	커피 평가 규정	24
23.0	오픈 서비스 평가	24
23.1	프레젠테이션 평가 점수	24
23.2	프레젠테이션 평가표 부분	24

23.3 프레젠테이션 평가표 요소	25
24.0 헤드 심사위원 평가	
24.1 프레젠테이션 헤드 심사위원 평가표 요소.....	25
25.0 TDS 측정	
25.1 목적	26
25.2 공식	26
25.3 측정 절차	26
26.0 참가자 항의 및 이의 제기	
26.1 항의	26

1.0 조직

월드 브루어스 컵(WBrC)은 월드 커피 이벤트(WCE)의 프로그램이다.

2.0 권리

이 공식 규칙 및 규정, 대회 형식을 포함한 월드 브루어스 컵과 관련된 모든 지적 재산권은 월드 커피 이벤트의 재산이며, 이 문서의 어떠한 부분도 월드 커피 이벤트의 허가 없이 무단 사용 및 복제 할 수 없다.

3.0 2016 챔피언십

2016 월드 브루어스 컵은 Dublin, Ireland에서 SCAE World of Coffee event와 함께 22-25, June 2016에 개최된다.

4.0 참가자

4.1 참가 자격

월드 브루어스 컵은 월드 커피 이벤트에 의해 인증된 국가별 기관이 주최한 국가대표 선발전에서 선발된 각 국 챔피언들의 참여로 열린다. 오직 한 명의 참가자만이 각 나라를 대표할 수 있다. 인증된 국가별 기관이 전년도 국가대표 선발전의 우승자가 아닌 선수를 대회에 참가시키고자 할 경우, 월드 커피 이벤트에게 서면으로 승인을 받아야 한다.

4.1.1 나이 제한

대회 참가자들은 참여시 만 18세 이상인 경우에만 월드 커피 이벤트 관련 이벤트에 참여 할 수 있다.

4.1.2 국적

각국 대표 참가자들은 해당 국가의 유효 여권을 소지하고 있거나 24개월 이내 발급된 노동 허가서 또는 해당 국가에서 중등 교육 이상의 과정을 마친 자이어야 한다. 만약 참가자가 유효 여권이 아닌 노동허가서나 교육 과정 이수 증서를 가지고 참여하고자 한다면, 국가대표 선발 12개월 전에 취득한 것이어야 한다. 참가자는 WCE에서 승인한 하나의 국가 대회에 일 년에 한 번 참가할 수 있다. WCE의 대회연도는 WCE 이벤트가 열리는 해당 연도부터 그 다음 이벤트가 열리는 내년 사이의 기간으로 규정된다.

4.1.3 복수 여권(이중 국적)

복수의 여권(이중 국적)을 소지한 경우, 참가자는 하나의 국가를 선택하고, 해당 국가대표 선발전의 허가를 받아야 한다.

4.1.4 경비

인증된 국가별 개최 기관은 대회 기간 각 국을 대표하는 월드 브루어스 컵 참가자들을 위한 숙박과 경비를 지불해야 한다. 추가 여행 경비 및 대회에 필요한 재료, 준비물, 현지 교통비 및 추가 인력으로 인해 발생하는 비용은 참가자 본인이 지불해야 한다. 월드 커피 이벤트는 참가자들의 경비에 관하여 책임을 가지지 않는다. 만약 경비를 마련할 수 없어 후원자 혹은 이러한 경비를 지원해 줄 다른 단체를 찾는 것은 참가자의 책임이다.

4.1.5 참가자 질의사항

모든 참가자들은 이러한 규정과 평가표를 정독하고 이해해야 한다. 규정과 평가표를 이해하지 못한

참 가자의 요구에 대해서는 어떠한 합의나 예외도 없다. 브루어스 컵 관련 문서는 월드 브루어스 컵 웹사이트에서 다운로드 받을 수 있다. 참가자들은 가급적 대회장에 도착하기 전에 질문을 하도록 하며, 각 대회 전 열리는 사전 모임을 통해서도 질문 할 기회를 갖게 될 것이다.

4.1.6 심사위원

참가 선수는 참가한 대회로 대표를 선발하는 월드 브루어스컵 대회가 끝날 때까지 자국을 비롯한 타국의 월드 브루어스 컵 관련 대회(월드, 국내 대회, 예선 포함)에서 심사를 할 수 없다. 심사위원은 참가한 대회로 대표를 선발하는 월드 브루어스컵 대회가 끝날 때까지 자국을 비롯한 타국의 월드 브루어스 컵 관련 대회(월드, 국내 대회 선발전, 예선 포함)에 선수로 참가할 수 없다. 심사위원 칼리브레이션에 칼리브레이션 바리스타로 참여하는 바리스타들은 참가한 칼리브레이션으로 대표를 선발하는 월드 브루어스컵 대회가 끝날 때까지 자국을 비롯한 타국의 월드 브루어스 컵 관련 대회(세계대회, 국내대회, 예 선전 포함)에 선수로 참여할 수 없다.

참가 선수들은 특정 심사위원을 선택하거나 지지할 수 없다. 참가 선수들 중 국내 대회 운영에 관여하고 있는 자는 반드시 WCE에 이메일을 통해 맡고 있는 직책과 관여 정도를 상세히 알려야 한다. 이와같은 사실을 고지함에 있어 무조건 참가 선수가 배제되거나 대회 참가에 영향을 받지 않으나, 고지하 지 않을 경우 그에 따른 책임이 따른다.

4.1.7 이해 상충

이해 상충이 예상되는 관계가 있는 경우, 참가자나 심사위원 혹은 이벤트 주최자는 최대한 빠른 시일내에 WCE 측에 알려야 한다. 이는 WCE 제휴 국내 대회 및 세계 대회에 모두 적용된다. 공식대회 시작 전에 잠재적인 갈등이라도 이를 고지하지 않은 경우 당사자는 자격을 박탈당하거나, WCE가 해당 대회를 취소하고 그 결과 역시 무효가 된다. 이해 관계에 관한 질문이나 정책에 대한 자세한 정보는 info@worldcoffeeevents.org로 직접 문의할 수 있다.

5.0 지원

5.1 참가 지원 양식

참가자들은 www.worldbrewerscup.org를 통해 온라인 참가 지원 양식을 작성하여야 하며, 늦어도 월드 브루어스 컵 개최 6주 전까지 유효 여권이나 24개월 이내 발급된 노동 허가서 혹은 교육 과정 이수증서 사본을 개최 측에 전달하여야 한다. 인증된 각국 챔피언들은 2주 안에 온라인 신청 양식과 유효 여권 혹은 법적 서류에 대한 확인 메일을 받게 될 것이다.

5.2 지원 마감 기한

참가자들은 대회 6주 전까지 온라인 참가 신청 양식과 유효 여권 혹은 법적 서류 등을 제출해야 한다. 국가대표선발전은 월드 브루어스 컵이 열리기 6주 전에는 진행되어야 하며, 국가대표 선발전 우승자는 우승 후 5일 이내 에 지원 양식, 여권/서류 등을 제출해야 한다. 이러한 요구 사항들이 이행되지 않을 경우 월드 브루어스 컵에서 제외될 것이다.

6.0 계약 조건

월드 브루어스 컵 신청 양식을 제출 시, 참가자들은 다음과 같은 계약 조건에 대해 이해해야 한다. (이 계약 조건에는 월드 브루어스 컵 우승자로서의 책임과 요구사항이 포함되어 있으므로 참고할 것)

- A. 월드 브루어스 컵 우승자는 월드 커피 이벤트, 미국 스페셜티 커피 협회(SCAA), 유럽 스페셜티커피 협회 (SCAE) 등을 대표하게 된다.
- B. 월드 브루어스 컵 우승자는 다음과 같은 의무사항을 이행하게 된다.
 - i. WCE, SCAA, SCAE 등의 홍보를 목적으로 참가자의 이름과 사진 등을 무상으로 사용할 수 있다.
 - ii. 사진, 비디오, 인쇄물, 인터넷 혹은 어떠한 형태의 전자 매체 등 구매 받지 않고 사용될 수 있다.

- iii. 이 계약 조건이 충족될 때, WCE, SCAA, SCAE의 위상을 지키기 위해 적극적으로 활동한다.
- C. 각 참가자는 월드 브루어스 컵 웹사이트에 등록된 참가자 행동 규범을 반드시 읽고 준수하여야 한다.
- D. 월드 브루어스 컵 우승자는 월드 브루어스 컵 웹사이트에 등록된 참가자 행동 규범을 반드시 읽고 준수 하여야 한다.

7.0 규칙 및 규정 시행

WCE는 대회 전반에 걸쳐 해당 규정 및 규칙을 적용한다. 참가자가 한 가지 이상의 규정을 위반할 시, 규정에 특별히 명시된 경우를 제외하고, 자동적으로 실격 처리 된다. 만약 심사위원 혹은 대회 조직 위원회에서 한 가지 이상의 규정을 위반할 시, "참가자 항의 및 이의 제기" 규정에 의거 항의서를 제출할 수 있다.

8.0 대회 개요

- A. 대회는 두 개의 라운드로 진행된다 : 예선과 결선
- B. 예선전은 의무서비스와 오픈서비스로 구성된다.
- C. 결승전은 참가자별 오픈 서비스 프레젠테이션으로 구성된다.
- D. 각각의 시연에서 참가 선수는 세 명의 센서리 심사위원이 평가한다. 추가로 헤드 저지가 동석해 제공된 커피를 평가하게 되며, 헤드 저지는 제공된 커피의 균일성과 전반적인 작업의 흐름을 평가할 것이다. 헤드 저지의 평가는 최종 점수에 포함된다.
- E. 각각의 시연 중 참가자들은 센서리 심사위원 개개인을 위해 세 잔의 개별 음료를 준비, 제공하여야 한다.
- F. 참가자들은 대회 규정에 어긋나지 않는 한 그들이 선택한 어떠한 추출 도구의 사용도 가능하다. (섹션 9.7 참조)
- G. 각각의 서비스를 위해 참가자들은 시연 장소에서 5분 간의 준비 시간을 갖게 된다.
- H. 참가자들은 의무 서비스를 하는 동안 어떠한 발표나 설명 없이 음료 준비 및 제공할 시간 7분을 갖게 된다. 참가자는 WBrC에서 제공하는 원두만을 사용할 수 있다.
- I. 참가자들은 오픈 서비스 중 본인들이 준비한 어떠한 원두도 사용이 가능하며, 발표 시간을 포함하여 음료 준비 및 제공할 시간 10분을 갖게 된다.
- J. 각각의 서비스에서 제공되는 세 잔의 음료는 반드시 동일한 원두를 사용하여야 한다.
- K. 참가자들은 결승전에서 1회전 오픈 서비스에서 사용한 원두와 동일하거나 혹은 본인이 선택한 다른 원두를 제한 없이 사용할 수 있다.
- L. 참가자들은 본인의 시연 시간 중 원하는 만큼의 음료를 만들 수 있으며, 심사위원에게 제공되는 음료에 대해서만 평가 받게 된다.
- M. TDS 측정은 제공된 각각의 음료에 대해 진행된다.
- N. 국가대표 선발전과 그 하위 대회(지역 예선) 등에 한해 개최 기관 및 대회 조직 위원회의 재량으로 1회 전에서는 의무 서비스, 결승전에서는 오픈 서비스로 구성할 수 있다.
- O. 참가자들은 의무 서비스와 오픈 서비스 사이에 기물 준비 등을 위한 짧은 시간을 제공받는다. 참가자는 그 시간을 인지하고, 신속히 준비해야 한다.
- P. 국가대표 선발전과 지역 예선전에서는 심사위원 두 팀으로 동시 혹은 순차적으로 경연을 진행할 수 있다.

9.0 기준 및 정의

9.1 의무 서비스

- A. 의무 서비스는 브루어스 컵의 두 가지 커피 서비스 중 하나이다.
- B. 참가자들은 세 명의 심사위원에게 제공될 각각 따로 추출한 세 잔의 커피를 준비하고 제공하기 위해 준비 시간 5분과 시연 시간 7분을 갖게 된다.
- C. 의무 서비스 참가자는 모두 브루어스 컵에서 제공하는 동일한 커피, 동일한 그라인더, 동일한 물, 동일한 컵을 사용해야 한다. 커피는 각 참가자들의 연습 시간 직전에 제공될 것이다.
- D. 시연 시간이 시작되면 참가자들은 스테이지 매니저의 지시에 따라 심사위원들에게 제공할 음료를 준비하게 된다.
- E. 음료는 월드 브루어스 컵 심사 규정에 의거하여 감각 평가로만 이루어진다. (관련 섹션 참조)
- F. 의무 서비스에서 시각적, 언어적, 감각적 정보는 평가되지 않으며, 그러한 정보는 제공되어서는 안 된다.

9.2 오픈 서비스

- A. 오픈 서비스는 브루어스 컵 두 가지 커피 서비스 중 하나이다.
- B. 참가자들은 세 명의 심사위원에게 제공될 각각 따로 추출한 세 잔의 커피를 설명, 준비, 제공하기 위해 준비 시간 5분과 시연 시간 10분을 갖게 된다.
- C. 참가자들은 결승전에서 그들이 준비한 원두를 사용하고, 커피에 대한 경험을 도울 수 있는 설명과 함께 음료를 제공할 수 있다.
- D. 참가자들은 월드 브루어스 컵 심사 규정에 의거하여 감각 평가와 프레젠테이션 평가를 받게 된다. (관련 섹션 참조)

9.3 원두

- A. 원두는 코페아과 식물의 열매의 씨앗을 로스팅한 것이다.
- B. 커피 체리가 수확되어 음료로 추출되는 사이에는 어떠한 향미, 색상, 방향, 액체, 분말 등의 첨가물도 허용 되지 않는다. 커피의 재배, 경작, 주 공정 과정 등에 이용된 것에 대해서는 허용한다. (비료 등)
- C. 참가자들은 시연에서 사용하는 것과 동일한 원두를 최소 2kg 이상 대회 조직위원회에 제공하여야 한다. 이는 관중을 위해 추출되거나 월드 챔피언십 커피 바에서 추출 및 제공된다.
- D. 의무 서비스에 제공된 커피는 대회 전 최소 7 일 이내에 medium 에서 medium-light 사이(분쇄 상태 Agtron 55~70)로 로스팅된 fully-washed 스페셜티 등급의 커피여야 한다. 한배치가 넘게 로스팅했을 경우 배치별로 따로 라벨을 하거나, 각각의 배치를 완전히 섞어야 한다.

9.4 음료

- A. 음료는 물을 용매로 이용하여 원두 커피 입자로부터 추출된 것이어야 한다. 원두, 추출 수, 추출 도구와 제공 컵을 외에 어떠한 첨가물도 허용되지 않는다. 서비스 전 농도를 변경하기 위해 물을 추가하는 것(바이패스)은 허용된다.
- B. 음료는 2.00% 또는 20,000ppm 이하의 TDS 함량을 가져야 한다. 이는 에스프레소 혹은 다른 추출 방식의 커피 음료와 구분되는 '필터 커피'로 불리는 음료의 통상적 범위이다.
- C. 참가자들은 세 명의 심사위원들에게 각각 한 잔씩 세 잔의 커피 음료를 준비, 제공하게 된다
- D. 각각의 커피는 120-375ml로 제공해야 한다. 만일 120mL 이하거나 375mL 이상일 경우, 그 추출 커피는 실격 처리된다.
- E. 커피 준비 시간 동안 만들어진 모든 음료를 제공할 필요는 없다.

9.5 추출수

- A. 참가자들은 의무 서비스에서 반드시 제공되는 물을 활용해야 한다. 그러나 오픈 서비스에서는 참가자 자신이 가져온 추출 물을 활용할 수 있다.
- B. 대회에서 제공되는 물은 섹션 11.2에 따라 허용 범위로 조정될 것이다.
- C. 참가자가 물을 준비해 오는 경우, 이 물은 허용치 이상의 첨가물이나 화학물질이 들어있는지 분석된다. 헤드 심사위원이 깨끗한 음용수로 어떠한 향미나 물질이 첨가되지 않았다는 것을 확인하기 위해 상온과 가열된 물의 맛을 확인할 것임을 참가자들은 알고 있어야 한다. 참가자는 시연 전 이벤트 매니저, 스테이지 매니저 등에게 시연에 사용할 물을 알려야 한다.
- D. 제공된 물은 상온 상태와 96.0~98.5°C 사이의 가열된 상태 모두로 사용 가능하다.
- E. 만일 참가자가 직접 물을 준비할 경우, 그들은 원하는 온도로 물을 가열하기 위한 장치를 직접 준비해야 한다. 그러한 장비를 위해 제공된 전압은 경기 상황에 따라 제한될 수 있다. (섹션 11.4 참조)

9.6 그라인더

- A. 그라인더는 커피의 화학적 성분을 바꾸지 않으며, 커피의 물리적 입자를 더 작게 만들어 주고, 커피를 분쇄 하는 것 외에 어떠한 첨가물도 더하지 않는 장비이다.
- B. 시연 시간 중 시연 공간 안에서 참가자들은 공식 그라인더 외에 다른 어떠한 그라인더도 사용할 수 없다. 오픈 서비스에 한해서, 참가자들은 시연 시간 전에 무대 밖에서 그들이 준비한 그라인더 또는 공식 그라인더를 사용할 수 있다.

9.7 추출 도구

- A. 추출 도구는 음료를 추출하는 동안 참가자들이 사용할 수 있는 장비이다.
- B. 추출 도구는 아래에 예외적인 항목들을 제외하고, 사실상 전기로 작동되는 기계적인 힘이 사용 되지 않는 손을 이용해서만 추출되어야 한다.
 - i. 참가자의 손의 힘 손이나 팔의 움직임에 의해 작동되거나 중력 또는 커피 추출 도중 발생하는 힘(진공 추출에 의한 압력, 추출의 균형을 위한 움직임) 등은 허용된다.
 - ii. 커피 음료나 추출 수를 데우는데 사용하는 전기, 자석, 연료 등의 열원은 제공되며, 다른 추가적인 기계는 허용되지 않는다.
 - iii. 참가자에게 추출 수를 제공하기 위해 자동화 되어 있거나 부분적으로 기계화된 (일정량의 물이 공급되도록 설정된) 기계의 사용은 허락된다. 예를 들어, 추출을 위한 자동화된 물 전달 기계는 커피에 직접적으로 사용할 수 없다, 하지만 추출수를 주전자에 일정량으로 분배하기 위해서는 사용할 수 있다.
- C. 참가자들은 그들이 준비한 추출 도구를 사용해야 한다. 협찬사에서 특정 추출 도구를 제공하는 경우도 있지만, 참가자들은 여과 장치를 포함하여 추출 도구를 스스로 준비할 책임이 있다. 월드 브루어스 컵은 공급된 추출 도구의 작동과 보존에 대한 어떠한 책임도 지지 않는다. 추출 도구를 사용하는 참가자들은 추출 도구에 대한 충분한 사전 테스트를 해야 한다.
- D. 참가자들은 시연 시간 내에 3잔의 커피를 준비하기 위해 필요한 추출도구를 그들이 원하는 만큼 사용할 수 있다.
- E. 추출 도구에는 어떠한 첨가물도 더해져서는 안 된다.

9.8 커피 준비

- A. 시연 커피는 각각의 심사위원들을 위해 개별적으로 준비(추출) 되어야 한다.
- B. "개별 준비(추출)"란, 일정량의 커피와 일정량의 추출 수에서 직접 추출된 단일 추출(브루잉)을 의미한다. 그러므로 참가자들은 이 개별 추출된 커피를 1 명 이외의 심사위원에게 제공해서는 안된다. (예를 들어, 1 리터 용량의 프렌치 프레스를 준비하여 3 잔으로 나누어 심사위원

원들에게 제공해서는 안된다. 하지만, 3 개의 프렌치 프레스를 사용하여 각각 개별 추출된 것을 제공하는 것은 허용된다.)

- C. "추출 시간"은 물을 끓이고, 커피를 분쇄하여 커피 추출이 시작되고, 완료되는 시점까지의 시간을 의미한다. 추출의 완료는 추출된 음료가 커피 층으로부터 완전히 분리되었을 때나 (분쇄 커피 내에 남아있는 물은 추출된 음료의 한 부분으로 간주하지 않는다), 추출을 멈추고 커피 제공 용기에 추출된 음료를 담는 것으로 간주한다. 필터의 사전 적심으로 인한 물은 "추출 수"로 간주하지 않는다.
- D. 예선과 본선 모두 시연 중에 제공하는 음료의 추출이 시연 시간 전에 시작되거나 허용된 시연 시간이 경과 된 후에 음료 제공이 이루어진다면 실격 처리된다.

9.9 제공 잔

- A. 제공 잔은 심사위원에게 커피를 제공하기 위해 참가자가 사용하는 컵, 서버, 또는 기타 용기를 의미한다.
- B. 최소 3개의 제공 잔이 커피 서비스 또는 프레젠테이션을 위해 요구된다.
- C. 커피 음료는 완전한 한 잔으로 각각의 심사위원에게 제공되어야 한다. (두 잔 또는 그 이상으로 나누어 "분할된 음료"로 제공해서는 안 된다). 그러나 참가자는 빈 잔을 별도로 제공할 수는 있다. (예를 들어, 음료가 담긴 프렌치 프레스를 제공하고, 심사위원이 직접 음료를 따라 마실 수 있는 빈 잔을 제공하는 것).
- D. 제공 잔에는 어떠한 향미나 냄새도 있어서는 안 된다.
- E. 심사위원이 제공 잔을 잡고 커피를 마실 수 있는 한, 재질, 모양, 크기에는 어떠한 제한도 없다.
- F. 참가자에게는 150~235mL 용량의 표준화된 공식 잔이 제공될 것이다.
- G. 의무 서비스 중에 모든 참가자들은 그들의 커피를 공식 잔에 제공할 것이다.
- H. 오픈 서비스 중에는 공식 잔 또는 참가자 본인이 준비해온 잔을 사용할 수 있다.
- I. "Aroma" 항목의 점수는 음료가 심사위원들에게 최종적으로 제공된 잔에서 평가 된다.
- J. Aroma가 평가된 이후 온도를 낮추기 위하여, 심사위원은 필요에 따라 커피를 공식 잔으로 옮길 수 있다. 커피를 다른 잔으로 옮기는 것은 평가에 어떠한 영향도 끼치지 않는다.

9.10 TDS 측정

- A. TDS 측정 도구는 각각의 추출 커피의 총 용존 고형물을 측정하기 위해 사용된다.
- B. TDS 측정 규정은 이 규정집 안에서 찾을 수 있다.
- C. TDS 측정은 소수점 둘째 자리까지 각각의 평가표에 기록될 것이다 (소수점 둘째 자리, 예를 들어 1.15%)
- D. TDS 측정은 참가자에게 제공될 참고 사항일 뿐, 점수에 포함되진 않는다.

10.0 대회 장소

WBrC의 시연 장소는 의무 서비스 무대와 두 개의 독립된 오픈 서비스 무대로 이루어진다. 국내 대회와 지역 예선은 시연에 적절하도록 경연 무대를 이용할 수 있다.

10.1 의무 서비스 무대

의무 서비스 무대는 다음과 같이 구성된다.

- A. 기계 테이블: 이 테이블은 온수기, 공식 그라인더, 청소 도구와 그 외 다른 도구들이 제공될

것이다. 온수기와 그라인더는 참가자에 의해 이동될 수 없다.

- B. 시연 테이블: 두 개의 분리된 공간은 참가자의 준비 공간으로서 지정될 것이다. 참가자는 커피를 준비하고 장비를 세팅하기 위해 할당된 테이블을 사용할 것이다.
- C. 심사위원 테이블: 심사위원은 참가자들의 심사위원을 볼 수 없도록 가려진 자리에 앉게 될 것이다.

10.2 오픈 서비스 무대

오픈 서비스 무대는 다음과 같이 구성된다.

- A. 심사위원 테이블: 심사위원은 높이 약 0.75-1.0m, 길이 약 1.8m, 너비 약 0.8m의 직사각형 테이블에 참가자와 마주하고 나란히 앉게 될 것이고, 제공된 커피와 참가자의 프레젠테이션을 평가할 것이다.
- B. 기계 테이블: 이 테이블은 온수기, 공식 그라인더, 청소 도구와 그 외 다른 도구들이 제공될 것이다. 온수기와 그라인더는 참가자에 의해 이동될 수 없다.

11.0 기계, 액세서리 및 원재료

11.1 온수기

참가자들은 오픈 서비스때 공식 온수기를 사용하거나 직접 추출 수를 준비할 수 있다. 온수기는 96.0°C에서 98.5°C 사이의 온도로 설정될 것이다. (노즐 혹은 수도꼭지에서 측정시) 참가자들은 온수기의 구성 요소나 설정을 임의로 바꾸거나 교체할 수 없다. 설정을 바꾸거나 교체할 경우 스테이지 매니저와 헤드 심사위원의 판단 하에 실격 처리된다. 장비의 잘못된 운용으로 인한 훼손 역시 실격 사유가 된다.

11.2 물

참가자들은 공식 추출 수 혹은 본인이 준비한 추출 수를 사용할 수 있다.

공식 온수기는 공식 추출 수로만 사용할 수 있다. 참가자들은 본인이 준비한 추출 수를 공식 온수기에 사용할 수 없다.

공식 추출 수는 아래의 기준에 따라 조정된다.

- . 향 : 깨끗/순수, 무취
- . 색 : 투명
- . 총 염소량 : 0mg/L
- . TDS : 85mg/L (허용 범위 50-125 mg/L)
- . 칼슘 경도 : 3 grains or 51mg/L (허용 범위 1-5grains or 17-85mg/L)
- . 총 알칼리도 : 40 mg/L (허용범위 약 40 mg/L 전후)
- . pH : 7.0 (허용 범위 6.5-7.5)
- . 나트륨 : 10 mg/L (허용 범위 약 10 mg/L 전후)

11.3 그라인더

공식 커피 그라인더는 장비 테이블에 놓일 것이다. 참가자들은 오픈 서비스에 한해서만 공식 그라인더를 사용하거나 참가자 본인이 준비한 그라인더를 사용할 수 있다. 하지만, 시연 시간 동안이나 시연 장소(스테이지)에서는 공식 그라인더만을 사용해야 한다. 만약 참가자가 본인이 준비해 온 그라인더를 사용할 경우, 시연 시간 동안이나 시연 장소(스테이지)에서 사용할 수 없으며, 시연 장소(스테이지)에 해당 그라인더의 전원을 연결해서는 안된다.

커피 사전 분쇄는 오픈 서비스에 한해서만 시연 전에 허가된다. 의무 서비스에서 커피는 반드시 공식 그라인더를 이용해 시연 시간 중에 분쇄해야 한다.

11.4 추가적인 전기 장비

참가자들은 커피 준비 시간 또는 프레젠테이션에 사용될 추가적인 전기 장비를 2개까지 가져올 수 있다. 참가자들은 이벤트 매니저에게 그들이 가져올 (핫 플레이트, 전기 주전자 등) 추가 장비들에 대해 대회전에 통보해야 한다. 추가 전기 장비를 위한 총 전력은 그라인더와 함께 사용할 수 있도록 단상 회로로 설비 되어야 한다. 제공된 전력 서비스를 확인하는 것은 추가 전기 장비의 동력을 확인하는 것으로 충분하다. 참가자의 추가 장비에 의해 발생된 문제에 의한 어떠한 기술적 항의도 용납되지 않는다. 전기를 사용하지 않아도 되는 추가 기구에 대한 제한은 없다.

11.5 제공되는 시설 및 장비

시연 장소에는 아래와 같은 장비가 준비된다.

- . 장비 테이블 (온수기 및 그라인더, 추가적인 장비 용)
- . 서비스 테이블 (심사위원 테이블)
- . 온수기
- . 공식 커피 그라인더
- . 표준 컵
- . 청소용 붓 (그라인더 및 작업대 용)
- . 쓰레기통 및 찌꺼기 수거통
- . 폐수용 물통
- . 커피스푼, 물, 심사위원을 위한 냅킨(WCE)

11.6 참가자 장비 및 용품들

참가자들은 시연에 필요한 모든 도구들을 직접 가져와야 한다. 참가자들은 그들의 대회 중 혹은 여행 중 파손될 것을 감안하여 필요한 모든 도구를 준비해야 한다. 참가자들은 대회 중 본인의 장비와 기구들에 대한 책임이 있다. 세계 챔피언십의 봉사자들과 행사 진행요원들은 대회장에 남겨진 장비와 기구들의 안전에 대한 책임을 갖지 않는다.

참가자들은 아래 항목들을 지참할 필요가 있다.

- . 추출 도구
- . 커피 여과 도구
- . 오픈 서비스용 커피

(참가자들은 연습 및 대회를 위한 충분한 양을 지참하여야 한다. 그리고 참석자들에게 제공하기 위해 최소 2kg을 지참해야 한다.)

선택 항목들

- . 여분의 추출 도구
- . 추가 전기 장비 (최대 2개)
- . 추출 장비 거치대
- . 추출 장치 부속품
- . 저울
- . 온도계
- . 타이머
- . 추가 커피 여과 도구

- . 오픈 서비스를 위한 심사위원 제공잔 (최소 3개 이상)
- . 청소용 행주
- . Visualized items such as printed items (프린트물들 같은 시각적 요소들)

허용되지 않는 것들 :

- 심사위원 테이블에 테이블보, 꽃 그리고 악세사리 등의 장식품들
- 커피를 제외한 심사위원들을 위한 어떤 감각적인 요소나 식품들
- 심사위원들을 위한 커피스푼, 물, 냅킨들 (WCE에 의해 제공됨)

12.0 준비 시간 전 참가자 지시사항

12.1 참가자 오리엔테이션

월드 브루어스 컵 시작 전에 참가자 오리엔테이션이 개최된다. 오리엔테이션은 모든 참가자들에게 의무 사항이다. 오리엔테이션 동안 대회 매니저는 대회 진행을 설명하고, 대회 스케줄을 설명하고 시연 장소와 연습장소를 안내해 줄 것이다. 참가자들에게는 대회 매니저에게 질문을 하거나 관심을 표하는 기회가 될 것이다. 참가자가 WCE 이벤트 주최자와 사전에 계획하지 않고, 오리엔테이션에 참석하지 않을 경우, 그들은 헤드 심사위원장에 의해 실격 처리될 것이다.

12.1.1 통역

참가자는 본인의 통역사를 대동할 수 있다 참가자와 통역사 간의 대화는 사회자나 헤드 심사위원의 말을 통역할 때에만 가능하다. 참가자가 이야기를 할 때에 통역사는 참가자가 말한 것만을 정확하게 통역하는 것이 허락된다. 통역사를 사용하여 발생하는 추가 시간은 인정되지 않는다. www.worldbaristachampionship.com의 통역 모범 사례를 읽어보는 것은 참가자와 코치의 책임이다. 참가자와 코치는 시연 전 오리엔테이션 때 어떠한 점이 요구되는지 읽고, 이해했다는 것에 대해 서명해 야 한다.

12.2 의무 서비스 커피 및 연습 시간

12.2.1 의무 서비스 커피 제공

참가자들의 연습시간이 시작되기 직전에, 각 참가자들은 350g의 의무서비스용 커피 1봉지를 받을 것이다. 참가자들은 제공된 커피를 연습과 시연에서 사용할 것이다.

제공되는 커피에 관한 자세한 사항은 '9.0 기준 및 정의' 참고.

12.2.2 연습 시간

참가자들은 예정된 시연 당일에 제공되는 커피(의무서비스용)와, 그들이 준비한 커피(오픈서비스용)로 연습 추출을 할 수 있을 것이다. WCE 이벤트 매니저는 참가자 오리엔테이션 때 연습 시간에 대한 상세한 정보를 제공할 것이다.

12.3 시간 엄수

각 참가자는 적어도 예정된 준비 시간의 30분 전에는 도착해야 한다. 시연 시간에 현장에 도착하지 않은 참가자는 실격 처리 된다.

12.4 무대 정비

무대 정비 참가자들은 다음 참가자들을 위하여 준비 무대를 깨끗하게 유지해야 할 책임이 있다. 무대 정비를 위한 자원봉사자들이 배치되지 않을 것이므로 참가자들은 시연 시간 종료 시, 무대를 깨끗하게

곳하게 정돈해야 한다.

13.0 예선전

13.1 요약

예선전 참가자들은 의무 서비스와 오픈 서비스, 2개의 커피 서비스를 선보인다. 예선전 점수는 의무 서비스와 오픈 서비스 점수의 합계로 계산될 것이다. 참가자들은 의무 서비스와 오픈 서비스를 위한 시연 시간과 준비 시간을 배정받을 것이다. 참가자들은 지정된 시간에 준비 또는 시연을 시작하지 않을 경우 실격처리 될 것이다. 만일 대회 진행이 늦춰지더라도, 참가자들은 정시에 시연을 위한 준비를 시작해야 한다.

13.2 의무 서비스

13.2.1 셋팅 시간

참가자들은 의무 서비스를 위한 장비의 설정 시간을 할당 받을 것이다. 참가자들은 시연 시간 동안 필요한 모든 관련 항목들을 준비하여 5분 동안 시연 장소에 설치해야 할 것이다. 전기 장비는 준비 시간 시작 전에 전원을 연결하고 셋팅되어야 한다, 하지만 이것은 준비 시간이 시작될 때까지는 전원을 켜서 는 안 된다.

설치 시간이 끝나면 참가자들은 기계 테이블 위에 모든 항목들의 조작과 준비 동작을 모두 멈추어야 하고, 커피 서비스에 참여할 참가자 테이블은 시연 시간이 시작될 때까지 모든 동작을 멈추어야 한다. 참가자들은 타이머를 제외하고 설치 시간이 끝난 후에 커피 제공과 관련된 어떠한 것도 손에 쥐고 있지 않아야 한다. 참가자들은 셋팅 시간의 종료 시간과 시연 시작 시간은 다를 수 있다는 사실을 확인해야 한다.

13.2.2 시연 시간 시작

참가자들은 시간 차를 두고 시연 시간이 정해질 것이다. 셋팅 시간 5분 후에 참가자들은 타임키퍼의 신호와 함께 시연을 시작할 것이다. 참가자들은 타임키퍼가 타이머를 시작할 준비가 되었는지 확인해야 한다.

참가자들은 물과 커피가 닿기 전에 시연 시간을 시작해야 한다, 그렇지 않으면 실격 처리될 것이다. (여과 도구를 미리 적시는 물이나 추출에 사용되지 않는 물은 위 사항과 관련 없다.)

13.2.3 시연 시간

참가자들은 심사위원에게 제공할 커피를 준비하기 위해 7분의 시간을 갖는다.

모든 참가자들은 오직 참가자들에게 제공된 의무 서비스용 원두를 사용해야 하며, 어떠한 다른 커피 (원두 또는 분쇄된 커피)도 사용하지해서는 안된다.

어떠한 프레젠테이션도 행하여서는 안된다. 참가자들은 조용히 시연하도록 노력해야 한다. 만약 헤드 심사위원이 판단하기에 참가자가 심사위원에게 영향을 끼치기 위해 혹은 보여주기 위한 시도를 한다면 해당 참가자는 규칙 7.0에 따라 실격 처리될 것이다.

참가자들은 심사위원 테이블에 커피를 준비하지 않아도 된다. 심사위원 테이블은 평가를 위한 음료만이 준비되고, 준비 과정은 평가되지 않을 것이다.

참가자는 반드시 시연 시간 동안 시연 스테이지에 설치된 공식 그라인더와 대회 공식 물을 사용해 음료를 만들어야 한다.

음료는 '8.0 기준 및 정의' 규정에 따라 준비되고 제공되어야 한다.

참가자들은 심사위원에게 커피를 제공하기 위해 스테이션 가장자리에 놓인 지정된 서비스 쟁반에 잔을 배치한다. 서비스 전달자가 심사위원들에게 해당 음료를 전달할 것이다.

13.2.4 시연 시간 종료

시연 시간은 참가자가 마지막 음료를 제공하거나 시연 시간이 경과되었을 때 종료된다.

참가자는 시연 종료 시점을 표시하거나 언급할 필요는 없다.

시연 시간 내에 제공되지 않은 음료는 0점을 받을 것이다. 그러나 심사위원은 참가자의 참고 사항으로 계속해서 음료의 평가와 점수를 매길 수 있다.

시연 시간이 종료되면, 참가자는 다음 참가자를 위해 스테이션을 신속하게 정리한다.

13.2.5 시간 엄수 패널티

- A. 참가자가 주어진 7분 내에 시연을 종료하지 못할 경우 참가자는 준비 혹은 시연을 종료할 때까지 이어서 진행할 수 있다.
- B. 7분이 경과된 이후부터 매 1초 당 총점에서 0.5점씩 감점되며 최대 30점 (최대 1분)까지 감점이 가능하다.
- C. 준비 혹은 시연이 8분을 초과할 경우 참가자는 실격된다.

13.3 오픈 서비스

13.3.1 셋팅 시간

참가자들은 오픈 서비스를 위한 장비의 설정 시간을 할당 받을 것이다. 참가자들은 시연 시간 동안 필요한 모든 관련 항목들을 준비하여 5분 동안 시연 장소에 설치해야 할 것이다. 전기 장비는 준비 시간 시작 전에 전원을 연결하고 셋팅 되어야 한다, 하지만, 이것은 준비 시간이 시작될 때까지는 전원을 켜서는 안 된다. 설치 시간이 끝나면 참가자들은 기계 테이블 위에 모든 항목들의 조작과 준비 동작을 모두 멈추어야 하고, 커피 서비스가 갖추어진 참가자 테이블은 시연이 시작될 때 까지 모든 동작을 멈추어야 한다. 참가자들은 타이머를 제외하고 설치 시간이 끝난 후에 커피 제공과 관련된 어떠한 것도 손에 쥐고 있지 않아야 한다. 참가자들은 셋팅 시간의 종료 시간과 시연시작 시간은 다를 수 있다는 사실을 확인해야 한다.

13.3.2 시연 시간 시작

참가자들은 오픈 서비스를 시연할 시간을 배정 받을 것이다. 셋팅 시간 5분 후에 참가자들은 타임키퍼에게 시연 시작할 것임을 알려야 한다. 참가자들은 타임키퍼가 시작할 준비가 되었는지 확인해야 한다.

13.3.3 시연 시간

참가자들은 세 명의 심사위원에게 제공할 개별적으로 준비한 세 잔의 추출 커피를 준비하고, 제공하며 선보이는데 10분의 시간을 가질 것이다.

참가자들은 그들이 선택한 원두 또는 분쇄 커피를 사용할 것이다.

참가자들은 시연 시간 동안 또는 그 전에 그들이 준비한 커피를 분쇄하거나 추출 수를 준비할 수 있다.

커피 서비스는 심사위원들에게 커피 맛의 경험을 명료하게 표현한 프레젠테이션이 수행되어야 하고, 전반적인 커피 맛의 가치를 끌어 올릴 수 있는 최고의 고객 서비스를 보여주어야 한다.

음료는 이러한 규칙에 따라 준비되고 제공되어야 한다.

참가자들은 각각의 심사위원들을 대면하고 음료를 제공한다. 각각의 심사위원들이 자신의 음료가 제공되었다고 간주될 수 있도록 각각의 심사위원 앞에 음료를 제공한다.

13.3.4 시연 시간 종료

시연시간은 시연 시간이 경과 되었을 때, 참가자가 타이머를 멈췄을 때, 또는 참가자가 손을 들어 '타임'을 외쳤을 때 종료된다.

시연 시간 내에 제공되지 않은 음료는 0점을 받게 된다. 그러나 심사위원은 참고 사항으로 음료를 계속 평가하고 점수를 매길 수 있다.

심사위원은 시연 시간 전후에 어떠한 말로도 평가하지 않는다.

시연이 종료되면 참가자들은 준비 구역으로 돌아와 다음 참가자들을 위해 정리한다.

13.3.5 시간 엄수 패널티

- A. 참가자가 주어진 10분 내에 시연을 종료하지 못할 경우 참가자는 준비 혹은 시연을 종료할 때까지 지이어서 진행할 수 있다.
- B. 10분이 경과된 이후부터 매 1초 당 총점에서 0.5점씩 감점되며 최대 30점 (최대 1분)까지 감점이 가능하다.

C. 준비 혹은 시연이 11분을 초과할 경우 참가자는 실격된다.

13.3.6 추가적인 오픈 서비스 정보

참가자들은 커피 맛을 향상시키고 실제로 스페셜티 커피를 맛보는 훌륭한 서비스에 관한 프레젠테이션 과 함께 그들의 커피를 선보여야 한다.

프레젠테이션은 참가자의 커피 맛에 대한 묘사가 실제 맛과 어떻게 어울리는지를 평가하게 될 것이다.

프레젠테이션은 창의적이고, 지식을 전달하며 흥미로워야 하지만 무엇보다 커피 맛의 경험을 살리는데 집중해야 한다.

참가자들은 심사위원들에게 추출한 커피를 제외하고 먹거나, 마시거나, 향을 맡게 하는 그 어떤 것도 제공해서는 안된다. 만약 이를 제공했을 경우 심사위원들은 이를 평가하지 않을 것이며 평가자의 고객 서비스 항목을 0 점 처리 할 것이다.

참가자들은 심사위원들이 그들의 위치에서 이동하는 것을 요구하지 않아야 한다.

심사위원은 심사위원에게 제공된 커피만을 평가한다. 만약 커피를 심사위원에게 제공한 이후에 참가자가 커피를 변경하거나 변화를 주거나 영향을 주거나 혹은 커피를 담은 용기에 영향을 주는 경우 해당커피는 다시 제공된 것으로 간주되며 이전의 심사 내용은 반영되지 않고 변경 이후의 커피를 새로 제공된 것으로 보고 다시 평가한다.

14.0 결승전

14.1 요약

결승전은 1회전 오픈 서비스 상위 6명의 참가자들로 진행되며, 예선전의 의무 서비스 점수는 결승전에 서도 포함될 것이다.

15.0 기술적 문제

A. 준비시간 또는 시연시간 동안, 만약 참가자에게 다음과 같은 기술적 문제가 발생했을 때

- i. 전력 공급
- ii. 공식 그라인더 혹은 공식 온수기
- iii. 오픈 서비스에 한해 : 오디오 장비 (참가자 마이크 등)

...참가자는 손을 들어 "테크니컬"을 외치며, 이벤트 매니저(준비 시간 중) 혹은 헤드 심사위원(시연 시간 중)을 부른다. 시간은 정지될 것이다.

B. 만일 이벤트 매니저가 기술적인 문제에 대해 간단하게 해결될 수 있다고 판단하면 참가자를 위한 적절한 시간을 결정하게 된다. 기술적인 문제가 해결되면 참가자의 시간은 재개된다.

C. 만일 기술적인 문제가 해결될 수 없다면 이벤트 매니저 또는 헤드 심사위원은 참가자의 시연 진행 여부를 논의하거나, 다시 시간을 정해 시연을 재개할 것인지를 결정할 것이다.

D. 만일 참가자가 시연을 멈춰야 한다면 이벤트 매니저는 차후에 다시 시연을 할 수 있도록 일정을 다시 잡을 것이다.

E. 만일 기술적인 문제가 참가자의 실수 또는 개인 장비 때문에 발생한 일이라면, 이벤트 매니저는 참가자에게 어떠한 추가 시간도 주지 않을 것이며 준비 또는 시연 시간은 어떠한 추가 시간 없이 진행 될 것이다.

F. 시연 장비에 대한 조작 미숙은 타임아웃에 대한 이유가 될 수 없다.

16.0 잊어버린 기구

- A. 만일 참가자가 시연 시간 동안 개인 장비 또는 기구를 잊었다면, 참가자는 헤드 심사위원에게 이 사실을 알리고 기구들을 무대 밖에서 가져올 수 있다. 하지만 시연 시간은 멈추지 않는다.
- B. 시연 시간 도중 진행 요원, 응원단, 팀원 또는 관중들에 의해 어떠한 것도 운반되어서는 안 된다.

17.0 점수 기록

17.1 공식 점수 기록

공식 점수 기록 관리자는 모든 점수의 비밀을 유지해야 할 책임이 있다.

17.2 예선전 채점

17.2.1 의무 서비스 채점

총점 계산을 위해 각 7개의 항목의 컵 점수들은 더해질 것이다 (Acidity, Body, Balance의 2배 점수를 포함하여).

참가자의 의무 서비스 총점은 각각의 심사위원으로부터 나온 3장의 평가표를 모두 더하여 표로 만들어 질 것이고, 총 합계를 3으로 나눈다. (예를 들어 85.25, 91.00, 89.50의 합산은 265.75이며, 총점은 88.58이 된다.)

의무 서비스의 최고 총점은 100점이다.

17.2.2 오픈 서비스 점수

컵 총점은 의무 서비스 총점 계산 방법과 동일하다.

프레젠테이션 점수는 Taste Description 과 Customer Service 점수를 각각 두 배로 곱한 후 더한 점수다.

각각의 오픈 서비스 스코어시트 총점은, 컵 총점을 총 프레젠테이션 점수와 더한 후 이를 1.4 로 나눈 점수다.

먼저, 참가자의 오픈 서비스 총점 평균을 계산하기 위해 3 명의 센서리 심사위원들의 오픈 서비스 점수를(각각의 스코어시트 총점) 더한 후 이를 3 으로 나눈다. 그리고 이 오픈 서비스 총점 평균에 1.4 를 곱한 값에 헤드저지 총점을 더한 다음 이를 1.6 으로 나눈다. (오픈 서비스 헤드 저지 스코어시트참조). 오픈 서비스 총점의 최고 점수는 100 점이다.

17.2.3 예선전 점수

예선전 총점은 의무 서비스 점수와 오픈 서비스 점수를 합한다. 예선전 최고 총점은 200점이다.

17.3 결승전 점수

- A. 컵 총점은 섹션 17.2.1 에서 언급된 의무 서비스 총점 계산 방법과 동일하다.
- B. 프레젠테이션 점수는 Taste Description 과 Customer Service 점수를 각각 두 배로 곱한 후 더한 점수다.
- C. 각각의 오픈 서비스 스코어시트 총점은, 컵 총점을 총 프레젠테이션 점수와 더한 후 이를 1.4 로 나눈다.
- D. 먼저, 참가자의 오픈 서비스 총점 평균을 계산하기 위해 3 명의 센서리 심사위원들의 오픈 서비스

스 점수를(각각의 스코어시트 총점) 더한 후 이를 3 으로 나눈다. 그리고 이 오픈 서비스 총점 평균에 1.4 를 곱한 값에 헤드저지 총점을 더한 다음 이를 1.6 으로 나눈다. (오픈 서비스 헤드 저지스코어시트 참조). 오픈 서비스 총점의 최고 점수는 100 점이다.

- E. 결선에 진출한 참가자들의 총점은 예선전 의무 서비스 점수와 결선의 오픈 서비스 점수를 합한 점수이다. 대회의 우승자는 의무 서비스와 결선의 오픈 서비스 점수의 합이 가장 높은 사람으로 결정된다.

17.4 점수 반올림

점수는 100분의 1까지 반올림 될 것이다 (총점이 88.583333일 경우, 88.58까지 반올림 한다.)

17.5 동점 처리

예선전 : 만약 결승을 위한 6위까지의 참가자 중 두 명 혹은 그 이상이 동점의 결과가 나오면, 결정 과정은 다음과 같다.

- A. 의무 서비스 총점이 더 높은 참가자가 높은 순위를 얻게 된다.
- B. 만약 여전히 동점이라면, 의무 서비스 평가표에서 'Flavor' 점수의 합이 더 높은 참가자가 높은 순위를 얻게 된다.
- C. 만약 여전히 동점이라면, 의무 서비스 평가표에서 'Balance' 점수의 합이 더 높은 참가자가 높은 순위를 얻게 된다.
- D. 만약 여전히 동점이라면, 의무 서비스 평가표에서 'Overall' 점수의 합이 더 높은 참가자가 높은 순위를 얻게 된다.
- E. 여전히 동점이라면, 결승은 상위 6위까지 동점자 모두를 참가자들로 하여 진행될 것이다.

결승전 : 만약 두 명 혹은 그 이상이 동점의 결과가 나오면, 결정 과정은 다음과 같다.

- A. 프레젠테이션 점수를 제외한 결승전의 컵 총점이 높은 참가자가 높은 순위를 얻게 된다.
- B. 여전히 동점이라면, 'Customer service' 점수의 합이 더 높은 참가자가 높은 순위를 얻게 된다.
- C. 여전히 동점이라면, 'Taste Description' 점수의 합이 더 높은 참가자가 높은 순위를 얻게 된다.

18.0 디브리핑

시상식 이후, 참가자들은 심사위원들과 함께 자신의 평가표를 검토할 기회를 가진다. 참가자들은 자신들의 평가표 원본을 가지고 있을 수 없다. 이벤트 매니저는 평가표 사본을 이메일로 보내줄 것이다.

19.0 월드 브루어스 컵 심사위원

19.1 심사위원의 자질

- A. 월드 브루어스 컵 심사위원은 대회 규정에 대한 전반적인 이해와 필요한 기술, 월드 커피 이벤트에 적합한 기준의 추출 커피(2.00% 또는 그 이하의 농도)의 감각 평가를 완벽하게 수행하기 위한 경험과 기술을 가진 자로서 World Coffee Events Judges Certification Committee에 의해 자격이 주어지게 된다.
- B. 국가대표 선발전 혹은 하위 대회 (지역 예선전 등)을 위해 위와 같은 자격을 가진 심사위원이 선호된다. 이러한 자격 요건이 부족하다 해도, 표준화된 평가표(SCAA, COE, 기타 등등)와 같은 커피 평가의 경력이 있는 경우 또한 심사위원으로 임명될 수 있다.
- C. 심사위원들은 심사 전에 월드 브루어스 컵 심사위원 프레젠테이션을 보거나 적절한 훈련을 받아야 한다.

- D. 심사위원들은 매 시연 당일 오전 칼리브레이션에 참여해야 한다.
- E. 대회 동안 WCE 이벤트 주최자는 (심사와 전문적인 경험을 바탕으로) 커피의 균일성과 전반적인 작업의 흐름, 그리고 심사위원들의 평가 회의를 감독하기 위한 헤드 심사위원을 선임한다. 헤드 심사위원은 센서리 심사위원들에게 제공된 커피를 맛보고 컵 간의 균일성과 작업 흐름을 평가한다. 그리고 이 점수는 선수의 해당 라운드의 점수에 포함된다. 헤드 심사위원은 Taste description 과 브루잉 방법에 관해 선수가 설명한 것을 메모한다. 해당 영역에 작성된 메모는 참고를 위함이지 점수로 평가되지는 않는다.

19.2 심사위원의 목표와 목적

- A. 바리스타 직업을 지원해주기 위해
- B. 스페셜티 커피와 최고의 커피를 홍보하기 위해
- C. 중립, 공정성, 일관성 있는 심사를 위해
- D. 가치있고 전문적인 브루어스 컵 챔피언 선발을 위해

19.3 심사위원이 찾아야 할 챔피언의 조건

심사위원은 다음과 같은 챔피언을 선발한다.

- A. 우수한 품질의 추출 커피를 준비하고
- B. 뛰어난 고객 서비스를 제공하고
- C. 자신이 추출한 커피 음료의 맛을 명료하게 표현할 수 있으며
- D. 전체적으로 뛰어난 커피를 경험할 수 있는 서비스를 제공하는 것

19.4 브루어스 컵 심사위원의 주요 임무

심사위원들은 참가자들을 위해 다음과 같은 의무를 이행한다.

- A. 이 규정에 의거하여, 어떠한 편견이나 치우침 없이 공정하게 평가한다.
- B. 지속적인 관심을 갖고 응대, 반응한다. (미소, 시선 교환, 참가자들의 질문에 적극적으로 응대)
- C. 참가자들의 문화적 배경을 존중하는 모습을 보여준다.
- D. 평가표에 객관적이고 참가자를 존중하는 의견을 적는다. 참가자들은 대회가 끝난 후 평가표를 받을 수 있다.
- E. 참가자들의 개선을 위한 디브리핑(평가표 리뷰)에 참석한다.
- F. 시연이 끝난 후 참가자들이 이해하기 쉽도록 추가적인 설명을 해준다.

19.5 심사위원들이 참가자에게 기대하는 점

- A. 참가자들은 이러한 규정에 대해 명확히 이해해야 한다.
- B. 준비, 서비스, 프레젠테이션 등은 이 규정에 의해 진행된다.
- C. 참가자들은 시연 시간 이내에 시연을 진행한다.

19.6 심사 전 유의 사항

- A. 심사위원들은 시연 당일 동안 참가자들의 서비스, 커피, 또는 프레젠테이션에 관한 어떠한 자세한 언급도 피해야 한다. 심사위원은 참가자들에게 격려와 긍정적인 협조를 보여주되, 회피하지 말아야 한다.

- B. 센서리 심사위원들은 심사 전 자극적이지 않은 식사를 한다.
- C. 심사 전 흡연을 하지 않는다.
- D. 향이 없는 데오도란트를 사용한다.
- E. 향수, 코롱, 향이 있는 애프터쉐이브 등을 사용하지 않는다.

19.7 대회 중 심사위원의 행동

- A. 모든 심사위원은 공정하고 정직해야 한다.
- B. 모든 심사위원은 대회 동안 참가자들을 긍정적이고 존중으로 대해야 한다.
- C. 심사위원은 의무 서비스 중 본인이 평가하는 커피에만 집중해야 한다.
- D. 심사위원은 오픈 서비스 중 참가자들에게만 집중하고 귀 기울여야 한다.
- E. 심사위원은 참가자들의 이유 있는 질문에 대해 적극적으로 응답할 수 있도록 준비해야 한다.
- F. 심사위원들은 평가 진행 중 상호 간 대화를 자제해야 한다.
- G. 예선전에서 심사위원은 참가자들의 추출 준비 동작을 볼 수 없으며, 심사위원들이 보는 것이 감각평가에 영향을 끼치지 않아야 한다.

19.8 심사위원 가이드 라인

센서리 심사위원들은,

- A. 참가자들이 소개받을 때 미소 짓고 환영해야 한다.
- B. 참가자의 질문에 직접 대답해야 한다.
- C. 참가자들이 음료를 제공할 때, 미소를 지으며, 눈을 마주치도록 한다.
- D. 뜨거운 커피로 인해 입 안에 화상을 입는 것에 주의하도록 한다.
- E. 심사위원이 참가자들에게 심리적 영향력을 끼칠 수 있다는 것을 언제나 기억하도록 한다.
- F. 심사 중 다른 센서리 심사위원과 평가를 공유하지 않는다.
- G. 참가자나 관중들에게 부정적인 의미로 해석될 수 있는 어떠한 행동도 해서는 안 된다.

19.9 심사위원 오전 칼리브레이션

대회 당일마다, 대회 시작 전에 심사위원들은 커피 칼리브레이션을 위한 회의를 진행해야 한다.

- A. 심사위원들은 각 150ml씩 세 잔의 다른 추출 커피 음료를 마시게 될 것이다.
 - i. 예선전에서는, 대회에서 참가자들에게 제공한 커피를 사용해 준비하되, 다양한 추출 방법으로 커피를 준비한다.
 - ii. 결승전에서는, 각각 다른 커피를 사용할 것이다.
- B. 각각의 음료는 각각 3잔으로 나누어 제공되고, 심사위원 1명씩에게 적절하게 표시되어 제공될 것이다.
- C. 심사위원들은 각각의 음료를 최소한 3번 맛보게 될 것이다.
 - i. 커피음료가 약 70°C로 제공되었을 때 (뜨거운 정도)
 - ii. 커피음료가 약 40°C로 식었을 때 (따뜻한 정도)
 - iii. 커피음료가 약 25°C의 상온 정도로 식었을 때 (차가운 정도)
- D. 심사위원들은 칼리브레이션 평가표에 음료를 평가하고 채점할 것이다.
- E. 칼리브레이션 훈련은 미각의 훈련과 평가표를 사용하는 연습을 위함이다. 심사위원들은 이 시간

동안 의문 사항을 질문하거나 협의할 수 있다.

20.0 평가 점수

평가 점수는 예선전과 결승전 평가표 모두 동일하다.

Unacceptable : 0

Acceptable : 4 - 4.75

Average : 5 - 5.75

Good : 6 - 6.75

Very Good : 7 - 7.75

Excellent : 8 - 8.75

Extraordinary : 9 - 10

심사위원들은 각각 설명하는 단어와 함께 평가표에 숫자로 점수를 기입해야 한다.

중간 점수는 0.25점이 사용될 수 있으며, 심사위원들은 0.25보다 적은 점수를 줄 수 없다.

0점은 기준에 미달하는 서비스를 제공하거나 전문성, 상식, 기본 규칙을 위배한 경우에 받게 된다.

21.0 의무 서비스 평가 과정

월드 브루어스 컵 의무 서비스 심사 기준과 과정은 다음과 같다.

21.1 심사위원 준비 및 규정

21.1.1 심사위원 테이블 기물 리스트

- . 연필
- . 클립보드 (심사위원 당 1개)
- . 평가표 (세 자리 고유번호가 표시된 A4 사이즈 용지)
- . 커핑 스푼
- . 타구/컵 (선택적)

21.1.2 커핑 스푼 및 타구

심사위원들은 제공 잔으로 바로 커피를 마시거나 커핑 스푼을 이용하여 커피를 마실 수 있다. 또한 심사위원들은 커피를 삼키거나, 뱉을 수 있다. 심사위원들은 전체 대회 동안 커핑 스푼을 이용하거나, 소 리내어 마시거나, 한 모금 마시거나, 뱉거나 삼키는 동작 등 일관성 있는 평가를 해줄 것을 추천한다.

21.1.3 참가자 관찰

의무 서비스 중 심사위원들은 심사에 대한 편견이나 추측을 배제하기 위하여 커피 준비 과정을 관찰할 수 없을 것이다. 의무 서비스 준비 과정으로부터 심사위원을 격리시키기 위하여 커튼이나 벽이 사용될 것이다.

21.2 커피 점수 평가 범위

커피 점수의 평가 범위는 다음과 같다.

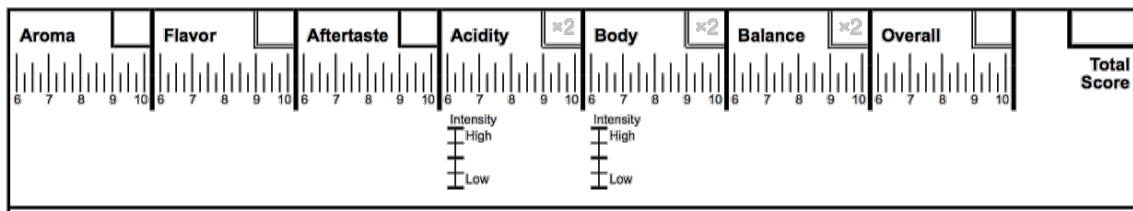
6.00 Good	7.00 Very Good	8.00 Excellent	9.00 Extraordinary
6.25	7.25	8.25	9.25
6.50	7.50	8.50	9.50
6.75	7.75	8.75	9.75 –10.00

심사위원들은 평가표에 Good, Very Good, Excellent, Extraordinary 등으로 평가해야 한다.
심사위원들은 6.00보다 낮은 점수를 줄 수 없다. Good이라고 기재한 경우 6.00의 점수를 주어야 한다.

21.3 평가표

음료를 제공받았을 때, 심사위원들은 각각의 음료를 평가표 쪽으로 가져와 각각의 평가표 Cup#이라고 표시된 곳에 영문과 숫자로 코드를 기입한다. 각각의 평가 항목은 수평의 범위 (좌우)로 기록될 것이고 이것은 심사위원들의 커피 품질에 대한 경험적인 이해와 커피에 대한 특성과 관련하여 평가될 것이다. 몇몇 항목들은 수직 범위로 기록될 것이다. 수직 범위(상하)는 감각 평가 항목의 강도를 평가하는데 사용되고 이것은 참고 사항일 뿐 점수와 관련된 항목은 아니다. 평가 후, 점수는 Total이라고 표시된 곳에 기록되어야 한다. 점수 기록 관리자들은 Total Score로 기록된 점수 항목의 합산을 계산할 것이다.

21.4 커피 점수 항목



21.4.1 아로마 Aroma

일반적으로 커피 향미 특성의 범위는 커피 원산지의 성향에 준한다. 반대로 커피 향미 특성의 강도는 커피의 로스팅 정도와 추출 시간, 커피의 산화를 방지하기 위한 포장 방법 등 커피의 신선도와 관련이 있다.

21.4.2 향미 Flavor

커피의 향미는 커피를 마실 때 처음 느껴지는 아로마와 후미의 산미에 의해 표현되는 그 중간 범위에서 표현된다. 이것은 입에서 코로 넘어가는 비강과 미각에서 혼합되어 느껴지는 감각이다. 커피를 입 안 전체에서 느낄 수 있도록 커피가 강력하게 흡입되었을 때 경험할 수 있는 강도, 품질 그리고 맛과 향의 복합성을 평가하여 채점해야 한다.

21.4.3 후미 Aftertaste

후미는 커피를 뱉거나 삼킨 후에 남아 있는 입천장 뒷부분으로부터 퍼지는 긍정적인 커피의 맛과 향의 여운과 그 지속성으로 정의된다. 만약 후미가 커피의 전반적인 맛을 감하는 경우(예를 들어 뱉거나 씹) 낮은 점수를 받게 될 것이다. 반면 후미를 통해 커피의 전반적인 맛이 긍정적으로 좋아지는 경우 높은 점수를 받게 될 것이다.

21.4.4 산미 Acidity

산미는 긍정적인 맛을 표현할 때는 “선명한/밝은”이라 정의되고, 부정적인 맛으로 표현될 때는 “신맛”으로 정의된다. 좋은 산미는 커피의 생기 발랄함, 단맛 그리고 신선한 과일의 특성을 가질 때 최고로 여겨지며 마시는 순간 입안에서 즉각적으로 경험할 수 있는 특성이다. 너무 강하거나 지배적인 산도는 불쾌하게 느껴지고, 과한 산도는 전반적인 향미 구성에 있어서 부적절할 것이다.

평가지의 수평 눈금에 표시된 최종 점수는 해당 커피의 원산지의 특성, 또는 커피의 로스팅 정도나 사용 의도와 같은 요인으로 인해 기대되는 향미를 기준으로 심사위원이 실제로 인지한 품질을 의미한다.

심사위원들은 선수가 제공한 커피의 원산지, 품종, 혹은 가공 정보와 실제로 제공된 커피와의 관련성을 적극적으로 고려해서 평가할 수 있다. 산미의 강도가 높거나 낮은 경우 모두, 산미의 품질이 좋고 전체적인 맛과 어우러져 좋은 맛을 낸다면 높은 점수를 받을 수 있다.

21.4.5 무게감 Body

무게감은 입안에서 느껴지는 특히 입천장과 혀 사이에서 느껴지는 액체의 촉감에 기준을 둔다. 묵직하거나 가벼운 무게감을 가진 커피 모두 입안에서 느껴지는 촉감이 좋을 경우 높은 점수를 받을 수 있다. 어떤 샘플은 무게감이 가볍지만 입 안에서 긍정적인 촉감을 줄 수 있다. 반대로, 무게감이 높을 것으로 기대되는 커피의 경우 무게감의 정도가 다름에도 불구하고 동일하게 좋은 점수를 받을 수 있다.

심사위원은 참가자가 전달한 커피 원산지, 품종, 가공 방식에 대한 정보와 실제 제공된 커피와의 관련성을 적극적으로 고려해서 평가할 수 있다.

21.4.6 균형감 Balance

커피의 향미, 후미, 산미, 무게감의 다양한 모든 측면이 어떻게 서로 보완되거나 대조되는지 알 수 있는 것이 균형감이다. 만일 커피의 향이나 맛이 부족하거나, 특정한 속성이 다른 특징들을 가린다면 균형감 점수가 낮아질 것이다.

21.4.7 종합 Overall

종합 점수는 개별 심사위원에 의해 매겨진 커피 평가 점수를 전체적으로 통합한 것을 의미한다. 높은 점수를 받은 커피라 할지라도, 기대에 부합하지 못한다면 낮은 순위에 오를 수 있다. 특별한 향미 특성을 가지고 있는 커피라면 높은 점수를 받을 수 있다. 개별 점수가 모두 반영되지 않은 선호도 특성이 훌륭한 커피라면 더 높은 점수를 받을 수도 있다. 이것은 심사위원들의 개인적인 소견으로 만들어지는 점수이다.

22.0 커피 평가 규정

- A. 심사위원은 커피가 제공되자마자 Aroma를 평가한다. 커피의 온도가 내려가면서 향기의 강도가 약해지므로 향기에 대한 평가는 가능한 빨리 평가해야 한다.
- C. 소량의 샘플을 채취하여 TDS를 측정하는데 사용된다.
- C. TDS 측정용 샘플은 규격에 맞는 용기에 옮겨 담는다.
- D. 커피가 70°C 정도로 식으면 맛에 대한 평가를 시작한다. 음료를 흡입할 때는 스푼을 사용하거나 제 공된 잔에 바로 입을 대도 된다. 어느 방식이든 가능한 입안을 가득 채울 수 있게 하되 특히 혀와 입천장에 닿도록 한다. 코의 뒤쪽으로 올라가는 증기는 고온에서 가장 강도가 높으므로 Flavor와 Aftertaste를 이 순간에 평가한다.
- E. 커피가 계속 식어가는 동안, 제공 잔 혹은 스푼을 사용하여 Acidity, Body 및 Balance를 평가한다. Balance는 Flavor, Aftertaste, Acidity 그리고 Body가 잘 어우러지면서 얼마나 조화를 잘 이루는지에 대한 커피의 의견이다.
- F. 심사위원의 커피가 식어가는 동안 세 단계의 온도에 걸쳐 각각의 요소에 대해 평가한다.
 - i. "뜨거운"은 약 70°C의 온도를 말한다.
 - ii. "따뜻한"은 약 40°C의 온도를 말한다.
 - iii. "차가운"은 약 25~30°C의 온도를 말한다.
- G. 심사위원은 평가용지에 뜨거운(HOT), 따뜻한(Warm), 차가운(Cold) 중 판단기준을 명확하게 표기

해야 한다. 알파벳 H, W, C를 쓰거나 눈금에 체크 표시 또는 원을 그리고 화살표를 넣어 시간이 지남에 따른 온도변화를 기록할 수 있다.

- H. 커피의 온도가 약 30°C에 다다르면 커피에 대한 평가를 중지하고 Overall 점수는 커피가 결정하며 모든 부분의 조합에 근거한 점수로 "cupper's point"라는 이름으로 주어진다.

심사위원은 감각적인 평가에 대한 상세한 내용을 제공된 note 부분에 기록한다. 이것은 참고사항이 될 수 있고 참가자의 발전을 위한 것이다. 심사위원들은 고객의 입장과 감각 평가의 관점에서 평가하고 노트를 제공해야 하며, 추출 방식, 기술적인 면, 도구에 대한 코멘트는 하지 않도록 한다. (예를들어, "Sharply acidic"나 "baggy" 등과 같은 맛에 대한 노트는 의미가 있지만, "장시간 추출", "과소 추출" 등과 같은 코멘트는 유효하지 않다.)

23.0 오픈 서비스 평가

커피 평가 항목과 평가 규정은 의무 서비스와 동일하다.

23.1 프레젠테이션 평가 점수

프레젠테이션 점수는 평가 점수의 전체 범위를 활용한다.

23.2 프레젠테이션 평가표 부분

프레젠테이션 점수는 "Acceptable~받아들일 수 있는 정도" 4점부터 "Extraordinary~매우 뛰어난" 10점 까지 있는데 대회 규정이나 일반 상식, 최소한의 전문성이나 서비스에 있어 명확하고 의심할 여지없는 위반 행위시에는 "Unacceptable~용납할 수 없는" 0점을 줄 수 있다.

심사위원은 프레젠테이션이 끝나고 감각 평가에 대한 결정을 내린 후 note 부분과 가로로 된 척도 부분에 참고적으로 "굵은 표시"를 하고, total이라고 쓰여진 네모 칸에 점수를 기록한다.



23.3 프레젠테이션 평가표 요소

23.3.1 맛에 대한 설명 Taste Description

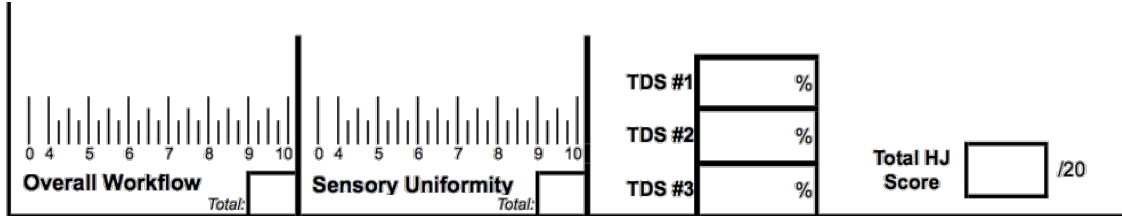
참가자들은 본인들이 준비한 커피 음료의 감각적 경험에 관하여 자세하게 묘사해야 한다. 심사위원들은 맛이나 향미 묘사에 관련된 것은 자세하게 메모해야 한다. 참가자가 설명한 맛들이 음료에서 분명하게 느껴지고 그 설명이 정확하고 자세하다면 높은 점수를 받을 것이다. 하지만, 이 부문은 맛에 대한 표현의 품질과, 정확성, 관련성을 평가하는 것이지 얼마나 많은 용어로 묘사를 했는가를 평가하는 것이 아니다.

23.3.2 고객 서비스 Customer Service

참가자는 반드시 매력적이고 전문적이며 업계에 귀감이 될만한 커피 서비스 경험을 제공해야 한다. 참가자들에게 복잡한 기술이나 고급 식당에서의 서비스 같은 경험을 기대하기 보다는 실제 커피 산업에서 기대할 수 있을 법한 현실적인 서비스인지를 평가한다. 음료 뿐만 아니라 음료를 제공받는 경험을 긍정적으로 만드는 서비스를 제공한다면 높은 점수를 기대할 수 있다. 시연 중 제대로 된 위생과 제공 잔의 청결 역시 고객 서비스 점수에 포함 된다.

24.0 헤드 심사위원 평가

24.1 프레젠테이션 헤드 심사위원 평가표 요소



24.1.1 전반적인 작업 흐름

헤드 심사위원은 참가자의 시연 공간에서의 전반적인 작업 흐름과 추출 도구, 장비, 악세서리 사용에 대해 평가한다. 헤드저지는 참가자가 시연 동안의 전반적인 작업 흐름에 대해 평가한다. 해당 평가는 준비 작업과 도구, 악세서리들의 위치, 참가자의 작업 스테이션에서의 움직임과 매끄러운 작업 진행, 주 스테이션의 청결(장비, 카운터, 추출 도구, 제공 잔, 행주), 브루잉 과정의 일관성과 관리 등을 포함한다.

24.1.2 맛의 균일성

헤드 심사위원은 센서리 저지에게 제공된 세 컵의 맛의 균일성에 대해 평가할 것이다. TDS 샘플이 수집된 후 헤드 심사위원은 컵 평가 방법에 의해 커피를 직접 맛보고 그 균일성을 평가할 것이다. (22.0 컵 평가 프로토콜 참조). 그리고 헤드 심사위원은 각 컵의 아로마를 제외하고 시간이 지남에 따른 맛을 평가하며 세 컵의 균일성을 평가한다.

25.0 TDS 측정

25.1 목적

필터를 이용해 추출한 커피는 통상 1.0% ~1.5%의 용존고형물(고형분)과 약 99%의 물로 이루어져 있다. 커피 고형분 비율은 "TDS" 또는 용존고형물총량이라고 한다. 반대로, 분쇄된 커피의 약 10% ~25%가 커피음료로 추출된다.

이 가용성 성분을 종종 "가용성 수율"이나 "추출 수율"로 나타낸다. 소비자의 선호도 연구 조사에 의한 SCAA와 SCAE의 골드 컵 추출 기준은 각각이 지향하는 커피의 맛에 해당하는 범위를 제시한다. SCAA에서 제시한 TDS 범위는 1.15% ~1.35% 이고 SCAE의 TDS 범위는 1.20% ~1.45%이며 추출 수율은

모두 18.0% ~22.0% 이다.

TDS가 매우 낮게 측정되면 커피에 대한 일반적인 감각 평가는 "weak"이다.

TDS가 매우 높게 측정되면 커피에 대한 일반적인 감각 평가는 "strong"이다.

추출 수율이 매우 낮게 측정되면 일반적으로 "underextracted"이나 "underdeveloped"이라고 한다.

추출 수율이 매우 높게 측정되면 일반적으로 "overextracted"이라고 한다.

월드 브루어스 컵에서는 참가자들 자신의 레퍼런스를 위해 제공된 각각의 컵에 대한 TDS 측정이 이뤄

진다. 참가자들에게는 추출하는데 사용한 물과 커피 고형분에 대한 지식에 근거해 직접 추출한 커피

의 추출 수율을 계산하도록 권장한다. 심사위원은 참가자가 추출 수율을 지정한 경우에만 참고 목적으로 기록한다.

25.2 공식

추출 수율의 계산법은 다양하다. 가장 단순한 방법은 다양한 계산법을 적용한 소프트웨어를 활용하는 것이다. 추출 수율을 계산하기 위해서는 일단 세 가지를 측정한다.

- A. 사용된 커피의 양
- B. 커피 음료의 양
- C. TDS

추출 수율 = TDS × 음료의 양 ÷ 사용된 커피의 양

25.3 측정 절차

- A. 커피는 심사위원 각각에게 제공된다. 심사위원은 커피의 향기를 첫 번째로 평가한다.
- B. 향기를 평가한 후 즉시 월드 브루어스 컵 커핑 스푼을 오목한 잔 바닥까지 담궜다가 들어 올리며 커피를 젖는다. 다시 커핑 스푼을 커피 음료 위로 들어 올리는데 이렇게 젖는 과정을 세 번 반복한다.
- C. 피펫이나 스푼으로 소량의 커피를 취해 작은 유리잔이나 컵, 또는 샷글라스에 옮겨 담는다.
- D. 소량의 커피 샘플에 부유 고형물이 있다면, 종이 필터나 실린지 필터로 걸러내야 한다.
- E. 커피가 약간 식어 평가가 진행되면 테크니션 눈금이 있는 측정 도구로 TDS를 측정할 것이다.
- F. TDS 결과는 소수점 둘째 자리까지 평가지에 기록한다. (예, 1.15%)

26.0 참가자 항의 및 이의 제기

26.1 항의

26.1.1 항의

만약 참가자가 점수에 대한 이의 제기나 대회 동안 발생한 어떤 문제에 대해 항의를 하게 된다면 참가자는 WBrC 이벤트 매니저를 통해 진행해야 한다. 이벤트 매니저는 이 이의제기를 WBC 대회 현장에서 해결할 수 있을지 혹은 WBrC 대회에 대한 소송이 필요한지 여부를 결정해야 한다. WBC 이벤트 매니저가 이 사안이나 항의에 대해 WBrC 대회 현장에서 해결 가능한 것으로 판단하면 WBrC 이벤트 매니저는 공정한 심사를 위해 관계자나 관계자들에게 연락한다. 참가자의 해당 문제에 대한 토론과 판단은 현장에서 WBrC 이벤트 매니저와 지정된 WCE 대회 운영위원회 현장 대표를 통해 공동으로 결정된다. 이벤트 매니저가 대회 현장에서 결정을 내리면 이에 대해 항의를 제기한 참가자에게 알려야 한다.

26.1.2. 항소

만약 참가자가 현장에서 해결될 수 없는 불만을 갖거나 현장에서 정해진 결정에 반하여 항소를 원하는 경우, WBrC 이벤트 매니저는 참가자에게 공식 고소장이나 항소장을 WCE 대회운영위원회에게 제출할 것을 요청해야 한다. WCE 대회운영위원회에서 정해지는 모든 결정이 최종 결정이 된다. 고소장이나 항소장은 다음의 항목을 반드시 포함해야 한다.

- 1) 참가자 성명
- 2) 날짜

- 3) 정확하고 간결한 항의 내용
- 4) 날짜 및 시간기록 (해당사항이 있는 경우)
- 5) 참가자의 입장과 제안하는 해결 방안
- 6) 관련단체
- 7) 참가자의 연락처

위의 정보들이 포함되지 않은 고소장이나 항소장은 심사되지 않을 것이다.

참가자는 사건 발생이나 결정 후 24시간 안에 고소장이나 항소장을 WBC 이벤트 매니저에게 이메일을 통해 제출해야 한다.

26.1.3. WCE 자문 위원회의 항의 심사

WCE 자문위원회는 고소장과 항소장의 접수 30일 안에 이의제기를 검토하고, WCE자문위원장은 참가자에게 최종 결정에 대해 이메일을 통해 연락 할 것 이다.