

브루잉 장비 기물 리스트 (모든 과정에 필수)	Foundation/ Intermediate	Professional
기물		
투과식(Gravity) 매뉴얼 브루잉 기구 (학생 당 1세트 - 여러가지 스타일 있을 수 있음)	✓	✓
침지식(Immersion) 매뉴얼 브루잉 기구 (학생 당 1세트 - 여러가지 스타일 있을 수 있음)	✓	✓
가압(Pressure) 매뉴얼 브루잉 기구 (학생 당 1세트 - 여러가지 스타일 있을 수 있음)	✓	✓
다양한 브루잉 기구에 맞는 스탠드	✓	✓
다양한 브루잉 방식에 적절한 용기 (저그, 유리서버, 컵, 등..)	✓	✓
브루잉 컨트롤 차트 학생 당 x 1	✓	✓
워크시트 출력물 학생 당 x 10 (커피 추출 별 1개 필요)	✓	✓
종이컵 (학생 당 4개; 예. 커피 빨음용)	✓	✓
10L 물 보일러 (학생 6명 당 한 대)	✓	✓
리테일 그라인더 - 플랫폼 혹은 코니컬 버 (학생 6명 당 한 대)	✓	✓
자동 필터 브루어(AFB) 1대 (1L - 10L 배치 브루어)	✓	✓
Air-pots x 6개 - 브루어에 적합한 진공 플라스크 또는 밀폐 용기	✓	✓
2 리터용 플라스틱 저그 x 3	✓	✓
디지털 저울 x 1 (학생 당 1개)	✓	✓
디지털 온도 조절 주전자 x 1 (학생 2명 당 1개) (선택)	✓	✓
디지털 굴절계 혹은 디지털 TDS(전도) 미터기 x 1	✓	✓

디지털 TDS 미터 x 1	✓	✓
디지털 pH 미터 x 1 (TDS/pH/온도계 복합형도 가능)	✓	✓
Total Hardness 매뉴얼 측정 키트 x 1		✓
TDS 매뉴얼 측정 키트 x 1		✓
pH 매뉴얼 측정 키트 x 1		✓
알칼리도 측정 키트 x 1		✓
커피 볼 x 24 (minimum 6 delegate class)	✓	✓
커피 스푼 학생 당 1개 + 추가 클리닝용	✓	✓
3가지 타입의 경도 물 (예, 90ppm, 200ppm, 350+ppm)	✓	✓
2그룹 에스프레소 머신 x 1	✓	✓
에스프레소 그라인더 x 1	✓	✓
1 x 300 (약) 마이크론 체 (추가 가능)	✓	✓
1 x 600 (약) 마이크론 체 (추가 가능)	✓	✓
1 x 800 (약) 마이크론 체 (추가 가능)	✓	✓
TDS 테스트를 위한 주사기와 필터 1개씩	✓	✓
페이퍼타올 또는 롤형 타올 - 청소용 및 스푼 닦기용	✓	✓
커피 샘플용 커피 트레이 x 12	✓	✓
이론 교육 공간		

플립차트 또는 화이트보드	✓	✓
클립보드 (학생 당 1개)	✓	✓
OHP 또는 TV (프레젠테이션용)	✓	✓
계산기 (학생 당 1개)	✓	✓