



KOREA COFFEE ROASTING CHAMPIONSHIP 2018

2018 코리아 커피 로스팅 챔피언십 예선 규정 안내

KCC 대회는 WCE 규정을 준수 및 적용합니다. 심사 프로토콜을 포함한 2018 KCRC 본선 규정집은 별도 공지됩니다. 단, 예선은 WCE 규정을 참고하여 아래와 같이 진행함을 알려드립니다.

[예선 진행 규정]

①생두 추천 ②생두 지급 ③로스팅 ④테크니컬 평가 ⑤센서리 평가 순으로 진행됩니다.

①생두 추천

- 예선대회 공식 생두는 총 5종이다.
- 예선대회에 사용할 생두는 대회 시작 전 1번 참가자가 대표로 추천한다.
- 모든 참가자는 추천된 동일한 생두를 지급받고 로스팅한다.

②생두 지급

- 주최측은 각 참가자에게 생두 1000g을 지급한다.
- 지급된 생두는 로스팅 시작까지 임의로 개봉하여서는 안 된다.

③로스팅 (30분)

- 예선대회 공식 로스터는 기센W1으로 진행된다.
- 참가자가 사용하는 로스터기는 추천 순서에 따라 배정된다.
- 모든 로스터기는 공식 스폰서 테크니션에 의해 동일한 셋팅값으로 준비된다.
- 공식 로스터의 기계적 사양을 변경(제거, 추가) 하여서는 안 된다.
- 참가자는 지급된 생두만을 사용하여 로스팅 하여야 한다.
- 로스팅은 4~5명의 참가자가 동시에 시작한다.
- 로스팅이 종료되면 식힌 후 주최측에서 제공한 공식 봉투에 넣어 제출하고 사인한다.
- 평가를 위해 주최측에 제출해야 하는 원두는 최소 200g 이상 이다.
- 사용하지 않은 생두와 평가를 위해 제출하지 않은 원두는 전량 주최측이 회수한다.

[평가 방법]

④테크니컬 평가

- 참가자 1인당 테크니컬 심사위원 1인이 평가한다.
- 투입온도, 배출온도, 로스팅 컬러 총 3가지 항목을 평가한다.
- 참가자는 로스팅 시작전 "KCRC 로스팅플랜 시트지"에 투입온도, 배출온도, 로스팅컬러를 작성하여 테크니컬 심사위원에게 제출하여야 한다. (미제출 시 실격된다.)
- 제출된 로스팅플랜 시트지는 로스팅 중이나 혹은 로스팅 후에 변경 또는 수정할 수 없다.
- 로스팅컬러는 공식 컬러측정기로 분쇄된 상태로 평가한다.
- 투입온도, 배출온도, 로스팅컬러 (각 항목에서 ± 6 를 초과한 경우 실격된다.)

평가기준: $\pm 6=1$ 점 / $\pm 5=2$ 점 / $\pm 4=3$ 점 / $\pm 3=4$ 점 / $\pm 2=5$ 점 / $\pm 0=6$ 점

(예시: ○○번 참가자가 로스팅컬러 60 작성 후, 로스팅 테크니컬 평가 측정값이 53이하 혹은 67이상일 경우 실격)

⑤센서리 평가

- 참가자를 알 수 없도록 더블블라인드(Double-Blind) 처리되어 센서리 심사위원에게 전달된다.
- 평가는 2018 KCRC 공식 센서리 스코어시트로 진행된다.
- 평가는 한팀 당 4명의 센서리 심사위원과 1명의 헤드심사위원이 진행한다.
- 2개 조가 끝나면 더블블라인드 된 커피는 센서리 심사위원에게 전달되며 즉시 평가 과정이 이루어진다.
- 테크니컬 평가점수와 센서리 평가점수를 합산하여 80명의 선수 중, 상위 12명의 선수가 본선라운드에 진출하게 된다. (전년도 대표선발전 결승 진출자 1~3위까지는 본선 자동진출권(시드)을 부여한다. 단, 선수 등록 필수.)

※ 평가는 헤드심사위원의 지시와 2018 KCRC 심사 프로토콜에 따라 진행 되며, 참가자와 센서리 심사위원은 헤드심사위원의 지시를 주의 깊게 경청하고 프로토콜을 따라야 한다.