



2018~19 코리아 브루어스컵 규정 및 규칙

WCE 의 2018 년 WBrC 대회 의 규정 을 준수 하여 선수 와 심사 위원 의 편의 를 위해 번역 된
규정 집 입니다.

번역 안 배포 일: 2018 년 12 월 4 일

SCA 한국 챕터 대회 위원회

| | |
|--|-----------|
| 1.0 Organization 조직 | 6 |
| 1.1 Rights 권리 | 6 |
| 2.0 Conditions of Participation 참가 조건 | 6 |
| 2.1 PARTICPANTS선수 | 6 |
| 2.1.1 National Champions and Substitutions 국가 대표 및 대체 선수 | 6 |
| 2.1.2 Age Requirement 나이 제한 | 6 |
| 2.1.3 Nationality 국적 | 6 |
| 2.1.4 Multiple Passports 다중 여권 | 7 |
| 2.1.5 Judging and Conflicts of Interest 심사 및 이해관계 충돌 | 7 |
| 2.1.6 Expenses 비용 | 7 |
| 2.2 Enforcement of Rules and Regulations 규칙 및 규정의 시행 | 7 |
| 2.3 Application 지원서 | 7 |
| 2.3.1 Competitor Registration Form 선수 참가 등록 양식 | 7 |
| 2.3.2 Final Date to Apply 신청 마감 기한 | 8 |
| 2.4 Competitor Questions 참가 선수 질문 | 8 |
| 2.5 Terms and Conditions 계약 조건 | 8 |
| 3.0 Enforcement of Rules and Regulations 규정 및 규칙의 실행 | 8 |
| 4.0 Competition Summary 대회 개요 | 9 |
| 5.0 Standards and Definitions 기준 및 정의 | 9 |
| 5.1 Compulsory Service 의무 서비스 | 9 |
| 5.2 Open Service 오픈 서비스 | 10 |
| 5.3 Whole Bean Coffee 원두 | 10 |
| 5.4 The Beverage 음료 | 10 |
| 5.5 Brew Water 추출수 | 11 |
| 5.6 Grinder 그라인더 | 11 |
| 5.7 Brewing Device 추출 도구 | 11 |
| 5.8 Coffee Preperation 커피 준비 | 12 |
| 5.9 Service Vessel 제공 잔 | 12 |
| 5.10 TDS Measurement TDS 측정 | 13 |
| 6.0 Competition Area 대회 장소 | 13 |
| 6.1 Compulsory Service Station 의무 서비스 무대 | 13 |
| 6.2 Open Service Station 오픈 서비스 무대 | 13 |
| 7.0 Machinery, Accessories, and Raw Materials 기계, 액세서리, 원재료 | 13 |
| 7.1 Hot Water Machine 온수기 | 13 |

| | | |
|-------------|--|-----------|
| 7.2 | Water 물..... | 14 |
| 7.3 | Grinder 그라인더 | 14 |
| 7.4 | Additional Electrical Equipment 추가적인 전기 장비 | 14 |
| 7.5 | Provided Facilities and Equipment 제공되는 시설 및 장비 | 14 |
| 7.6 | Competitor Equipment and Supplies 참가자 장비 및 용품들..... | 15 |
| 8.0 | Competitor Instructions Prior to Preparation Time 준비시간 전 참가자 지시사항 . | 15 |
| 8.1 | Competitor Orientation Meeting 참가자 오리엔테이션..... | 16 |
| 8.1.1 | Interpreters 통역..... | 16 |
| 8.1.2 | Preparation Practice Room 준비 연습실..... | 16 |
| 8.2 | Compulsory Service Coffee and Practice Time 의무 서비스 커피와 연습 시간..... | 16 |
| 8.2.1 | Provided Compulsory Service Coffee 의무 서비스 커피 제공 | 16 |
| 8.2.2 | Brewers Cup Practice Time 브루어스컵 연습 시간 | 16 |
| 8.3 | Be on Time 시간 엄수..... | 16 |
| 8.4 | Station Maintenance 무대 정비..... | 16 |
| 9.0 | Round One Competition 라운드 원..... | 17 |
| 9.1 | Summary 요약..... | 17 |
| 9.2 | Compulsory Service 의무 서비스..... | 17 |
| 9.2.1 | Setup Time 준비 시간..... | 17 |
| 9.2.2 | Begin Competition Time 시연 시간 시작 | 17 |
| 9.2.3 | Competition Time 시연 시간 | 17 |
| 9.2.4 | End Competition Time 시연 시간 종료 | 18 |
| 9.2.5 | Time Penalties 시간 초과 감점 | 18 |
| 9.3 | Open Service 오픈 서비스 | 18 |
| 9.3.1 | Setup Time 준비 시간..... | 18 |
| 9.3.2 | Begin Competition Time 시연 시간 시작 | 18 |
| 9.3.3 | Competition Time 시연 시간 | 19 |
| 9.3.4 | End Competition Time 시연 시간 종료 | 19 |
| 9.3.5 | Time Penalties 시간 초과 감점 | 19 |
| 9.3.6 | Additional Open Service Information 오픈서비스 추가 정보..... | 19 |
| 10.0 | Final Round Competition 결승전..... | 20 |
| 10.1 | Summary 요약..... | 20 |
| 11.0 | Technical Issues 기술적 문제..... | 20 |
| 12.0 | Forgotten Accessories 잊어버린 도구 | 20 |
| 13.0 | Scorekeeping 점수 기록 | 21 |

| | |
|--|-----------|
| 13.1 Official Scorekeeping 공식 점수 기록 | 21 |
| 13.2 Round One Scoring 예선전 채점 | 21 |
| 13.2.1 Compulsory Service Scoring 의무 서비스 채점..... | 21 |
| 13.2.2 Open Service Scoring 오픈 서비스 채점..... | 21 |
| 13.2.3 Round One Score 예선전 총점 | 21 |
| 13.3 Final Round Scoring 결승전 채점..... | 21 |
| 13.4 Rounding 점수 반올림..... | 22 |
| 13.5 Tie Scores 동점 처리..... | 22 |
| 14.0 Debriefing 디브리핑..... | 22 |
| 15.0 World Brewers Cup Judging 월드 브루어스컵 심사..... | 22 |
| 15.1 Who is Certified to Judge the World Brewers Cup Championship? 월드 브루어스컵 심사위원 자격 요건 22 | |
| 15.2 Goals and Purposes for Judges 심사위원의 목표와 목적 | 23 |
| 15.3 What the Judges are looking for in a Brewers Cup Champion 심사위원의 챔피언 선발 기준 | 23 |
| 15.4 Main Tasks For Brewers Cup Judge 브루어스컵 심사위원의 주요 임무 | 23 |
| 15.5 What the Judges Should Expect from the Competitors 심사위원들이 참가자에게 기대하는 점 | 23 |
| 15.6 Judges Do's and don'ts Before Judging 심사 전 심사위원 유의 사항 | 24 |
| 15.7 Judge Behaviour During Competition 대회 중 심사위원의 행동 | 24 |
| 15.8 Guidelines for Judges 심사위원 가이드라인 | 24 |
| 15.9 Judges Morning Calibration 심사위원 오전 칼리브레이션..... | 24 |
| 16.0 EVALUATION SCALE 평가 점수 | 25 |
| 17.0 Compulsory Service Evaluation Procedure 의무 서비스 평가 과정 | 25 |
| 17.1 Judging Preparation and Protocol 심사위원 테이블 기물 리스트..... | 25 |
| 17.1.1 Judges Table Supply List 심사 테이블 기물 리스트 | 25 |
| 17.1.2 Cupping Spoons and Spittoons 커핑 스푼 및 타구(스핏컵)..... | 26 |
| 17.1.3 Observing Competitors 참가자 관찰..... | 26 |
| 17.2 Cup Score Evaluation Scale 커피 점수 평가 범위..... | 26 |
| 17.3 Scoresheets 평가표 | 26 |
| 17.4 Cup Score Components 커피 점수 항목 | 26 |
| 17.4.1 Aroma 아로마 | 27 |
| 17.4.2 Flavor 향미 | 27 |
| 17.4.3 Aftertaste 후미 | 27 |
| 17.4.4 Acidity 산미 | 27 |
| 17.4.5 Body 바디..... | 27 |
| 17.4.6 Balance 밸런스..... | 28 |

| | |
|--|-----------|
| 17.4.7 Overall 종합 평가 | 28 |
| 18.0 Cup Evaluation Protocol 커피 평가 프로토콜 | 28 |
| 19.0 Open Service Evaluation 오픈 서비스 평가 | 28 |
| 19.1 Presentation Evaluation Scale 프레젠테이션 평가 점수 | 29 |
| 19.2 Presentation Sensory Judge Scoresheet Section 센서리 심사위원 프레젠테이션 평가 항목 | 29 |
| 19.3 Presentation Sensory Judge Scoresheet Components 프레젠테이션 센서리 심사위원 평가 항목.. | 29 |
| 19.3.1 Taste Description 맛 설명 | 29 |
| 19.3.2 Customer Service 고객 서비스 | 29 |
| 20.0 Head Judge Evaluation 헤드 심사위원 평가 | 29 |
| 20.1 Presentation Head Judges Scoresheet Components 프레젠테이션 헤드 심사위원 평가 요소 | 30 |
| 20.1.1 Overall Workflow 전반적인 작업 흐름 | 30 |
| 20.1.2 Sensory uniformity 맛의 균일성 | 30 |
| 21.0 TDS Measurement TDS 측정 | 30 |
| 21.1 Purpose 목적 | 30 |
| 21.2 Formulas 공식 | 31 |
| 21.3 Measurement Protocol 측정 프로토콜 | 31 |
| 22.0 Competitor Protest and Appeals 참가자의 항의 및 이의 제기 | 31 |
| 22.1 Protest 항의 | 31 |
| 22.1.1 Protest 항의 | 31 |
| 22.1.2 Appeal 항소 | 31 |
| 22.1.3 Appeals Reviewed by the WCE Advisory Board WCE 자문 위원회의 항의 심사 | 32 |

1.0 ORGANIZATION 조직

The World Brewers Cup Championship (WBrC) is a program of World Coffee Events, LTD (WCE). 월드 브루어스 컵(WBrC)은 월드 커피 이벤트(WCE)의 프로그램이다.

1.1 RIGHTS 권리

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

2.0 CONDITIONS OF PARTICIPATION 참가 조건

2.1 PARTICPANTS 선수

2.1.1 NATIONAL CHAMPIONS AND SUBSTITUTIONS 국가 대표 및 대체 선수

국가 대표는 해당 국가의 내셔널바디 대회에서 우승한 선수로 정의된다. 이 선수는 그 해의 월드 대회에 참가할 수 있는 권리를 얻으며, 월드 대회에 참가할 수 없는 경우(DC 정책 참조, 적합한 사유가 있어야 함) 그 다음해로 연기하여 참가할 수 있다.

만약 국가 대표가 후보 연기(Deferred Candidacy) 등록을 할 경우, 국가 대표로서의 타이틀은 유지되며 다음 년도의 월드 대회에 참가할 수 있다. 국가 대표의 후보 연기가 성공적으로 등록되는 경우, 내셔널 바디는 결승전 결과 2 위 선수부터 시작하여 대체 선수를 내림차순으로 지정할 수 있다. 이 경우, 월드 대회에 참가하는 선수는 내셔널 선수(National Competitor)라는 타이틀을 받게 된다. 내셔널 선수는 월드 커피 챔피언 타이틀을 획득할 수 있는 것을 포함하여 월드 커피 대회에 참여함으로써 자신들의 커피 공동체(community)를 대표할 자격을 갖게 될 것이다. 하지만 그 해의 국가 대표 타이틀을 얻지는 못한다.

만약 국가 대표가 참가 연기 승인을 얻지 못하고 월드 챔피언십에 참가하지 않음을 선택할 경우, 국가 대표 타이틀은 다음 순위의 선수에게 주어진다.

어떠한 사유로든 월드 대회에 참가하지 않는 모든 국가 대표는 반드시 info@worldcoffeeevents.org 를 통해 WCE 알려야 할 책임이 있다. 대체 선수(내셔널 바디 대표 선수)는 info@worldcoffeeevents.org 를 통해 내셔널 바디가 직접 요청해야 하며 대회 전에 WCE 총괄 이사의 승인을 받아야 한다.

2.1.2 AGE REQUIREMENT 나이 제한

WCE(World Coffee Events)에서 인가한 모든 이벤트에 참가하는 선수는 18 세 이상이어야 한다.

2.1.3 NATIONALITY 국적

선수는 자신이 대표하는 장소에서 유효한 여권을 소지하고 있거나 24 개월 이상의 거주, 고용 또는 학업 등록을 입증하는 서류를 소지해야 하며, 관련 사항은 내셔널 대회 자격 취득 12 개월 이내의 것임을 입증할 수

있어야 한다. 선수는 WCE 가 인가한 대회 별로 한 개의 대회에만 참가할 수 있다. WBrC 대회 연도는 한 해의 WBrC 이벤트가 끝나고 다음 해의 WBrC 이벤트가 끝나는 시점으로 정의한다.

2.1.4 MULTIPLE PASSPORTS 다중 여권

여러 개의 여권을 소지한 경우, 선수는 한 곳을 선택해야 하며 승인된 내셔널 대회를 통해 참가 자격을 부여 받아야 한다.

2.1.5 JUDGING AND CONFLICTS OF INTEREST 심사 및 이해관계 충돌

선수는 해당 연도의 WBrC 이벤트가 끝나기 전까지는 자신의 경기를 포함하여 인가된 모든 WBrC 대회(월드, 내셔널, 지역)에서 심사할 수 없다. 심사위원은 해당 연도의 WBrC 이벤트가 끝나기 전까지는 인가된 WCIGS 대회(월드, 내셔널 또는 지역)에 선수로 참가할 수 없다.

심사위원 칼리브레이션 바리스타로 참여하는 선수는 해당 연도의 WCIGS 이벤트가 끝나기 전까지는 인가된 모든 WBrC 대회(월드, 내셔널, 지역)에서 선수로 참여할 수 없다. WCE 는 선수, 심사위원 및/또는 이벤트 운영자가 모든 대회가 시작되기 전 빠른 시일 내 이해 관계의 충돌을 알릴 것을 권장한다. 이는 월드 대회뿐만이 아닌 WCE 에서 인가된 내셔널 이벤트에도 적용된다.

인가된 이벤트가 시작되기 전 모든 이해관계 충돌을 알리지 않을 경우 개인의 자격이 박탈되거나 WCE 가 대회 승인을 취소할 수 있다. 이해관계 또는 위 정책에 대한 명확한 설명을 위한 질문은 [info@worldcoffeevents.org](mailto:info@worldcoffeeevents.org) 로 문의해야 한다.

선수는 내셔널 대회에서 심사위원을 선발하거나 공개 지지할 수 없다. 내셔널 대회 운영에 관련된 선수는 반드시 자신이 관련된 분야를 요약하여 WCE 이메일로 자신의 상황을 알려야 한다. 이로 인해 선수로 참여함에 있어 배제되거나 그와 비슷한 영향을 주지는 않는다. 하지만, 공개하지 않을 경우 그렇게 될 가능성이 높다.

2.1.6 EXPENSES 비용

인증 내셔널 바디는 대회 기간에 국가 대표로 WBrC 에 참여하는 선수의 항공료와 호텔 숙박비를 지원해야 한다. 이 외의 대회 기간에 발생하는 대회 관련 비용, 개인 경비, 여행, 숙박, 현지 교통비 및 추가적인 경비 등은 선수가 부담해야 한다. WBrC 는 선수의 비용에 대한 책임이 없다. 만일 선수가 이러한 비용을 감당할 수 없을 경우, 후원자(sponsor)나 이러한 비용을 지원해 줄 수 있는 외부 단체를 찾아야 한다.

2.2 ENFORCEMENT OF RULES AND REGULATIONS 규칙 및 규정의 시행

WCE 는 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.

2.3 APPLICATION 지원서

2.3.1 COMPETITOR REGISTRATION FORM 선수 참가 등록 양식

참가 선수는 <http://www.worldcoffeeingoodspirits.org> 에서 온라인으로 최소 6 주 전에 WBrC 선수 등록 양식 작성을 완료하여야 한다. 참가 양식에 유효한 여권의 스캔 복사본이나 다른 허용된 서류(1.1.3. "국적" 참고)를 첨부하여야 한다. 승인된 모든 내셔널 챔피언은 등록에 필요한 모든 서류를 보낸 후 이메일을 통해 2 주 이내에 확인 메일을 받게 된다.

2.3.2 FINAL DATE TO APPLY 신청 마감 기한

참가 선수는 온라인 참가 등록 양식과 유효한 여권 또는 법적 문서를 WBrC 대회 개최 6 주 전에 제출해야 한다. 내셔널 대회가 WBrC 이벤트가 시작되기 전 6 주 이내에 개최되는 경우, 내셔널 챔피언은 내셔널 대회 종료 5 일 이내에 등록 양식과 여권/문서를 제출해야 한다. 이러한 요건을 충족하지 못할 경우 WBrC 대회 참가에 배제될 수 있다.

2.4 COMPETITOR QUESTIONS 참가 선수 질문

모든 참가 선수는 최신의 WBrC 규정 및 규칙과 평가표(scoresheets)를 숙지할 책임이 있다. WBrC 규정 및 규칙 또는 평가표를 이해하지 못했다는 주장은 예외로 인정되지 않으며 또한 수용되지 않는다. 모든 WBrC 문서는 WBrC 웹사이트에서 다운로드 할 수 있다. 질문은 info@worldcoffeeyevents.org 를 통해 할 수 있다. 참가 선수는 WBrC 에 참가하기 전에 질문하는 것을 권장한다. 또한 참가 선수는 대회가 시작되기 전 개최되는 공식 선수 오리엔테이션에서 질문을 할 기회를 갖게 된다.

2.5 TERMS AND CONDITIONS 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 브루어스컵 (WBrC)의 우승자는 월드커피이벤트(WCE)와 스페셜티커피협회(SCA)를 대표한다.
 - i. WBrC 참가를 신청하고 우승의 기회를 가짐으로써, WBrC 의 각 선수는 다음과 같은 의무를 가진다:
 - ii. WBrC, WCE, SCA 의 홍보용으로 WCE 와 SCA 에 선수의 이름과 이미지를 무료로 사용할 수 있도록 허용한다.
 - iii. (i)조항에는 제한이 없으며, (i)에서 언급되는 형식은 사진, 비디오, 인쇄물, 인터넷 또는 전자 매체를 포함할 수 있다.
- B. 이러한 계약 조건을 이행할 때 WBrC, WCE, SCA의 명예를 유지하기 위해 적극적으로 활동한다.
- C. 각 참가 선수들은 WBrC 웹사이트에 있는 선수 행동 강령 문서를 읽고 준수해야 한다.
- D. WBrC의 우승자는 WBrC 웹사이트에 있는 챔피언 행동 강령을 읽고 준수해야 한다.

3.0 ENFORCEMENT OF RULES AND REGULATIONS 규정 및 규칙의 실행

WCE 는 대회 기간 내내 해당 규정 및 규칙을 준수한다. 선수가 이러한 규정 중 하나 이상을 위반할 경우, 규정에 특정한 집행 또는 위반의 결과가 명시된 경우를 제외하면, 자동으로 실격될 수 있다. 만일 심사위원이나

대회 운영자가 이러한 규정 중 하나 이상을 위반할 경우, 참가 선수는 "선수 항의 및 항소"에서 안내하는 절차에 따라 항소할 수 있다.

4.0 COMPETITION SUMMARY 대회 개요

- A. 대회는 두 개의 라운드로 진행된다 : 예선과 결선
- B. 예선전은 의무서비스와 오픈서비스로 구성된다. (*KBrC 예선전은 오픈서비스로만 진행, 본선은 의무서비스와 오픈서비스, 결선은 오픈서비스로 구성)
- C. 결승전은 참가자별 오픈 서비스 프레젠테이션으로 구성된다.
- D. 각각의 시연에서 참가 선수는 세 명의 센서리 심사위원이 평가한다. 추가로 헤드 저지가 동석해 제공된 커피의 균일성과 전반적인 작업의 흐름을 평가하며 해당 평가는 최종 점수에 포함된다.
- E. 오픈과 의무 서비스 시연 중, 참가자들은 센서리 심사위원을 위해 세 잔의 음료를 개별적으로 각각 준비, 제공하여야 한다.
- F. 참가자들은 대회 규정에 어긋나지 않는 한 본인이 선택한 어떠한 추출 도구의 사용도 가능하다. (섹션 5.7 참조)
- G. 의무 서비스에서 선수들은 시연 시작 전에 8분의 준비 시간을 갖고 시연 공간을 셋업한다. 오픈 서비스에서, 선수들은 5분의 준비 시간을 갖는다.
- H. 참가자들은 의무 서비스를 하는 동안 어떠한 발표나 설명 없이 음료 준비 및 제공할 시간 7분 을 갖게 된다. 참가자는 WBrC에서 제공하는 원두만을 사용할 수 있다.
- I. 참가자들은 오픈 서비스 중 본인들이 준비한 원두 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 예선 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 있다. 다만, 심사위원에게 제공되는 음료에 대해서만 평가 받게 된다.
- M. TDS 측정은 제공된 각각의 음료에 대해 진행된다 (선수들 참고용)
- N. 국가대표 선발전과 그 하위 대회(지역 예선) 등에 한해 개최 기관 및 대회 조직 위원회의 재량 으로 1회 전에서는 의무 서비스, 결승전에서는 오픈 서비스로 구성할 수도 있다.
- O. 참가자들은 의무 서비스와 오픈 서비스 사이에 기물 준비 등을 위한 짧은 시간을 제공할 수 있다. 참가자는 본인의 경연 시간을 인지하고, 신속히 준비해야 한다.
- P. 국가대표 선발전과 지역 예선전에서는 심사위원 두 팀으로 동시 혹은 순차적으로 경연을 진행 할 수 있다.

5.0 STANDARDS AND DEFINITIONS 기준 및 정의

5.1 COMPULSORY SERVICE 의무 서비스

- A. 의무 서비스는 브루어스 컵 대회의 두 가지 커피 서비스 중 하나다.
- B. 참가자들은 세 명의 심사위원에게 제공할 각각 따로 추출한 세 잔의 커피를 준비하고 제공하기 위해

준비 시간 8분과 시연 시간 7분을 배정 받는다.

- C. 의무 서비스 참가자는 모두 브루어스 컵에서 제공하는 동일한 커피, 동일한 그라인더, 동일한 물, 동일한 컵을 사용해야 한다. 250g의 원두는 커피는 각 참가자들의 연습 시간 직전에 제공되며 250g의 원두는 각 선수의 준비 시간 시작 직전에 무대에서 제공된다.
- D. 스테이지 매니저의 안내에 따라 경연 시간이 시작되면 참가자들은 심사위원들에게 제공할 음료를 준비한다. 경연시간이 종료되면 선수들은 음료를 만드는데 사용한 주전자에서 약 100ml의 물을 주최측에서 준비한 컵에 따른다. 선수는 헤드심사위원이 커피와 물을 맛볼 때 까지 스테이션을 치우지 않고 (브루잉 도구와 주전자 포함) 기다린다.
- 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.

5.2 OPEN SERVICE 오픈 서비스

- A. 오픈 서비스는 브루어스 컵 대회 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 향상시키기 위한 프레젠테이션과 함께 음료를 제공한다.
- D. 참가자들은 월드 브루어스 컵 심사 규정에 의거하여 센서리와 프레젠테이션에 대해 평가를 받게 된다. (아래 관련 섹션 참조)

5.3 WHOLE BEAN COFFEE 원두

- A. 원두는 코페아과 식물의 열매의 씨앗을 로스팅한 것이다.
- B. 커피 체리가 수확되어 음료로 추출되는 사이에는 어떠한 향미, 색상, 방향, 액체, 분말 등의 첨가물도 허용되지 않는다. 커피의 재배, 경작, 기본 프로세싱 등에 이용된 것에 대해서는 허용한다. (물, 효모, 커피, 커피 부산물, 비료 등)
- C. 참가자들은 시연에서 사용하는 것과 동일한 원두를 최소 2kg 이상 대회 조직위원회에 제공하여야 한다. 이는 관중을 위해 추출되거나 월드 챔피언십 브루잉 바에서 추출 및 제공된다.
- D. 의무 서비스에 제공된 커피는 대회 전 최소 7 일 이내에 미디엄 에서 미디엄-라이트 사이(분쇄 상태 Agtron 60~80)로 로스팅된 스페셜티 등급의 온전하 워시드(fully-washed) 커피여야 한다. 한배치 넘게 로스팅했을 경우 배치별로 따로 라벨을 하거나, 각각의 배치를 완전히 섞어야 한다. 대회에서 제공하는 원두는 모두 동일하며 개별적으로 포장 및 밀봉하여 제공한다.
- E. 의무 서비스에서 제공되는 커피 정보는 예선전이 끝나고 공개 된다. 의무 서비스 커피 협찬사는 WCE와 기밀 유지에 대한 책임이 있음을 확인한다.

5.4 THE BEVERAGE 음료

- A. 음료는 물을 용매로 이용하여 원두 커피 입자로부터 추출된 것이어야 한다. 원두, 추출 수, 추출 도구와 제

공 컵 외에 어떠한 첨가물도 허용되지 않는다. 서비스 전 농도를 변경하기 위해 물을 추가하는 것(바이패스)은 허용된다.

- B. 음료는 보통 2.00% 또는 20,000ppm 이하의 TDS 함량을 가진다. 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, 제공한다.
- D. 각각의 커피는 120-375ml로 제공해야 한다. 만일 120mL 이하거나 375mL 이상일 경우, 그 추출 커피(컵)은 실격 처리된다.
- E. 커피 준비 시간 동안 만들어진 모든 음료를 제공할 필요는 없다. 하지만, 각각의 센서리 심사위원들에게 평가를 위한 최소 120ml 이상의 음료를 제공해야 한다.

5.5 BREW WATER 추출수

- A. 참가자들은 의무 서비스에서 반드시 제공되는 물을 활용해야 한다. 그러나 오픈 서비스에서는 참가자 본인이 준비한 추출수를 활용할 수 있다. (*KBrC 예선전 오픈 서비스와 본선 의무 서비스에서 공식수 사용 의무)
- B. 대회에서 제공되는 물은 섹션 7.2 에 따라 허용 범위로 조정된다.
- 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 시연 시간 시작 직전에 확인할 것임을 참가자들은 알고 있어야 한다. 본인의 추출수를 오픈 서비스에서 사용하고자 할 경우, 참가자는 대회 참가 전에 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 오픈 서비스용 추출수를 직접 준비할 경우, 그들은 원하는 온도로 물을 가열하기 위한 장치를 직접 준비해야 한다. 그러한 장비를 위해 제공된 전압은 경기 상황에 따라 제한될 수 있다. (섹션 7.4 참조)

5.6 GRINDER 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. (분쇄에 연관된 마찰이나 가열 등을 제외)
- 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.

5.7 BREWING DEVICE 추출 도구

- A. 추출 도구는 참가자들이 음료를 추출하는 동안 추출에 관여하는 사용하는 장비이다.
- B. 추출 도구는 아래에 예외적인 항목들을 제외하고, 전기로 작동되는 기계적인 힘을 사용하지 않고 손으로 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 기계

는 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 3 잔의 커피를 준비하기 위해 필요한 추출도구를 그들이 원하는 만큼 사용할 수 있다.
- E. 추출 도구에는 어떠한 첨가물도 더해져서는 안 된다.

5.8 COFFEE PREPERATION 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 심사위원들에게 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.

5.9 SERVICE VESSEL 제공 잔

- A. 제공 잔은 심사위원에게 커피를 제공하기 위해 참가자가 사용하는 컵, 서버, 또는 기타 용기를 의미한다.
- B. 최소 3 개의 제공 잔이 커피 서비스 또는 프레젠테이션을 위해 요구된다.
- C. 커피 음료는 완전한 한 잔으로 각각의 심사위원에게 최소 120ml 이상 제공되어야 한다. (두 잔 또는 그 이상으로 나누어 "분할된 음료"로 제공해서는 안 된다).
- 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 커피를 공식 잔에 따라서 제공해야 한다.
- H. 오픈 서비스에서는 공식 잔 또는 참가자 본인이 준비해온 잔을 사용할 수 있다.
- I. "Aroma" 항목의 점수는 참가자가 오픈 서비스에서 특별한 요청사항이 없을 경우 음료가 심사위원들에게 최종적으로 제공된 잔에서 평가 된다. 참가자는 심사위원들의 평가 프로토콜을 대신 아로마 평가를 위한

서비스잔/서버를 제공할 수 있다. 하지만 참가자는 시연 시간 내에 음료를 최종 제공 잔에 따라서 심사위원들이 음료를 평가할 수 있도록 해야 한다.

- J. Aroma 가 평가된 이후 온도를 낮추기 위하여, 심사위원은 필요에 따라 커피를 공식 잔으로 옮길 수 있다. 커피를 다른 잔으로 옮기는 것은 평가에 어떠한 영향도 끼치지 않는다.

5.10 TDS MEASUREMENT 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.

6.0 COMPETITION AREA 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.

6.1 COMPULSORY SERVICE STATION 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.

6.2 OPEN SERVICE STATION 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 직사각형테이블에 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.

7.0 MACHINERY, ACCESSORIES, AND RAW MATERIALS 기계, 액세서리, 원재료

7.1 HOT WATER MACHINE 온수기

참가자들은 오픈 서비스때 공식 온수기를 사용하거나 직접 추출 수를 준비할 수 있다. 온수기는 96.0°C 에서 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.

7.2 WATER 물

참가자들은 오픈 서비스에서 공식 추출 수 혹은 본인이 준비한 추출 수를 사용할 수 있다. (*KBrC 예선전 오픈 서비스와 본선 의무 서비스에서 공식수 사용 의무)

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

WBrC 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)

7.3 GRINDER 그라인더

공식 커피 그라인더는 장비 테이블에 설치된다. 참가자들은 오픈 서비스에 한해서 공식 그라인더를 사용하거나 참가자 본인이 준비한 그라인더를 선택해 사용할 수 있다. 하지만, 시연 장소(스테이지)에서 그리고 시연 시간에는 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 장소(스테이지)에서 준비 시간 또는 시연 시간 중에 분쇄해야 한다.

7.4 ADDITIONAL ELECTRICAL EQUIPMENT 추가적인 전기 장비

참가자들은 커피 준비 시간 또는 프레젠테이션에 사용될 추가적인 전기 장비를 2 개까지 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.

7.5 PROVIDED FACILITES AND EQUIPMENT 제공되는 시설 및 장비

시연 장소에는 아래와 같은 장비가 준비된다:

1. 장비 테이블 (온수기 및 그라인더, 추가적인 장비 용)
2. 서비스 테이블 (심사위원 테이블)
3. 온수기
4. 공식 커피 그라인더
5. 공식 컵
6. 청소용 붓 (그라인더 및 작업대 용)
7. 쓰레기통 및 찌꺼기 수거통
8. 폐수용 물통
9. 커핑스푼, 물, 심사위원을 위한 냅킨

7.6 COMPETITOR EQUIPMENT AND SUPPLIES 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. 월드 챔피언십의 봉사자들과 행사 진행요원들은 대회장에 남겨진 장비와 기구들의 안전에 대한 책임을 갖지 않는다.

참가자들은 시연에 사용할 장비를 최소화 하고 기능이 있는 장비만 가져올 것을 권장한다. (예를 들어, 추출 도구, 커피나 브루잉에 대한 정보 등) 심사위원을 위한 컵핑 스푼, 냅킨을 준비하지 않는다. 필요하지 않은 물건을 제공할 경우 선수들은 평가지의 "전반적인 작업흐름" 항목에서 감점을 받을 수 있다. 만일 참가자가 아래 오픈 서비스에서 허용되지 않는 물건을 제공할 경우, 평가지의 "고객 서비스" 항목에서 0 점을 받게 된다.

참가자들은 아래 항목들을 지참해야 한다.

1. 추출 도구
2. 커피 여과 도구
3. 오픈 서비스 커피 (참가자들은 연습과 대회를 위해 충분한 양의 커피를 지참한다. 그리고 관객 서비스를 위한 최소 2kg의 오픈 서비스 커피를 지참해야 한다.)

선택 항목들:

1. 여분의 추출 도구
2. 추가 전기 장비 (최대 2 개)
3. 추출 장비 거치대
4. 추출 장비 약세사리
5. 저울
6. 온도계
7. 타이머
8. 추가 커피 여과 도구
9. 오픈 서비스를 위한 심사위원 제공 잔 (최소 3 개 이상)
10. 청소용 행주
11. 프린트물 같은 시작적인 물건들

허용되지 않는 항목:

1. 커피 서비스에 실제 기능하지 않는 심사위원 테이블을 꾸미기 위한 장식품들
2. 커피 음료를 제외한 심사위원들의 경험을 위해 제공하는 감각적인 요소나 식품들 (물과 분쇄된 커피 포함)

8.0 COMPETITOR INSTRUCTIONS PRIOR TO PREPARATION TIME 준비시간 전 참가자 지시사항

8.1 COMPETITOR ORIENTATION MEETING 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 논의하지 않고 오리엔테이션에 불참할 경우, 그들은 헤드 심사위원장에 의해 실격 처리된다.

8.1.1 INTERPRETERS 통역

선수는 자신의 통역을 데리고 올 수 있다. 통역은 선수에게 말할 때 사회자 또는 헤드심사위원이 말한 것만을 통역해야 한다. 선수가 말할 때, 통역은 선수가 말한 것만을 통역해야 한다. 통역 활용에 따른 추가 시연 시간은 주어지지 않는다. 선수와 코치는 www.worldcoffeeringoodspirits.org에 있는 이용 가능한 통역 모범 사례를 읽을 책임이 있다. 선수와 코치는 대회 전 오리엔테이션에서 필요한 사항을 읽고 이해했음을 확인하는 확인서에 서명해야 한다.

8.1.2 PREPARATION PRACTICE ROOM 준비 연습실

스테이지에는 선수의 준비/연습실로 지정된 장소가 있다. 이 장소는 선수, 자원 봉사자, WBrC 관계자들만이 사용할 수 있다. 선수의 가족, 후원인, WBrC 심사위원, 미디어는 WCIGS 스테이지 매니저의 동의 없이 이 장소에 출입할 수 없다. 선수는 장비, 액세서리 및 재료 등을 이 곳에 보관할 수 있다. 이 장소에는 선수들이 잔 및 바 도구를 세척하는데 사용할 수 있는 식기 세척 공간도 포함되어 있을 것이다. 선수는 자신의 도구 및 비품들을 청소하고 관리해야 할 의무가 있다. 자원봉사자와 대회 운영자는 선수 비품의 파손이나 분실에 대한 책임을 지지 않는다.

8.2 COMPULSORY SERVICE COFFEE AND PRACTICE TIME 의무 서비스 커피와 연습 시간

8.2.1 PROVIDED COMPULSORY SERVICE COFFEE 의무 서비스 커피 제공

참가자들의 연습시간이 시작되기 직전에, 각 참가자들은 250g의 의무서비스용 커피 1봉지를 제공 받는다. 그리고 각 참가자들의 준비 시간이 시작하기 직전에 의무 서비스 시연에 사용할 250g의 커피를 제공 받는다. 이와 관련하여 "기준과 정의"에서 제공하는 커피에 대한 세부 사항을 확인할 수 있다.

8.2.2 BREWERS CUP PRACTICE TIME 브루어스컵 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.

8.3 BE ON TIME 시간 엄수

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

8.4 STATION MAINTENANCE 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 정돈해야 한다.

9.0 ROUND ONE COMPETITION 라운드 원

9.1 SUMMARY 요약

WBrC 에서 예선전 참가자들은 의무 서비스와 오픈 서비스, 2 개의 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. (*KBrC 는 예선전 오픈 서비스, 본선 오픈 + 의무 서비스, 결선 오픈 서비스로 진행.)

9.2 COMPULSORY SERVICE 의무 서비스

9.2.1 SETUP TIME 준비 시간

참가자들은 의무 서비스를 위한 준비 시간을 할당 받는다.

참가자들은 시연 시간 동안 필요한 모든 준비물을 준비하여 8 분 동안 시연 장소에 설치해야 한다. 전기 장비는 준비시간 시작 전에 전원을 연결하고 셋팅되어야 한다, 하지만 준비 시간이 시작될 때까지는 해당 기기의 전원을 켜서는 안 된다.

준비 시간이 끝나면 참가자들은 기계 테이블 위에 모든 항목들의 조작과 준비 동작을 모두 멈추어야 하고, 커피 서비스를 위한 머신과 시연 테이블을 포함해 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 준비 시간의 종료 시간과 시연 시작 시간은 다를 수 있다는 사실을 인지해야 한다.

9.2.2 BEGIN COMPETITION TIME 시연 시간 시작

참가자들은 시간 차를 두고 시연 시간이 정해질 것이다. 준비 시간 8 분 후에 참가자들은 타임키퍼에게 시작을 알리고 시연을 시작한다. 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.)

9.2.3 COMPETITION TIME 시연 시간

참가자들은 심사위원에게 제공할 커피를 준비하기 위해 7 분의 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 할경우 실격 처리될 수 있다.

참가자들은 심사위원 테이블에서 커피를 준비하지 않는다. 심사위원 테이블은 평가를 위한 음료만이 준비되고, 준비 과정은 평가되지 않는다.

참가자는 반드시 시연 시간 동안 시연 스테이지에 설치된 공식 그라인더와 대회 공식 물을 사용해 음료를 '5.0

기준 및 정의' 규정에 따라 준비되고 제공되어야 한다.

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

9.2.4 END COMPETITION TIME 시연 시간 종료

시연 시간은 참가자가 마지막 음료를 제공하거나 시연 시간이 경과되었을 때 중 먼저 행해진 시점에 종료된다. 참가자는 시연 종료 시점을 표시하거나 언급할 필요는 없다.

시연 시간 시작 후 8 분 이내에 모든 음료를 제공되지 못할 경우 참가자는 실격 처리 된다.. 그러나 심사위원은 참가자의 참고 사항으로 계속해서 음료의 평가와 점수를 매길 수 있다.

참가자는 제공한 헤드 심사위원이 커피와 물을 맛볼 때 까지 브루잉 도구와 주전자를 포함한 스테이션을 정리하지 않고 기다린다. 참가자가 스테이지 매니저 또는 러너에게 신호를 받으면, 참가자는 다음 참가자를 위해 스테이션을 신속하게 정리한다.

9.2.5 TIME PENALTIES 시간 초과 감점

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

9.3 OPEN SERVICE 오픈 서비스

9.3.1 SETUP TIME 준비 시간

참가자들은 오픈 서비스를 위한 준비 시간을 할당 받는다.

참가자들은 시연을 위해 필요한 모든 관련 항목들을 준비하여 5 분 동안 시연 장소에 설치해야 할 것이다. 전기 장비는 준비 시간 시작 전에 전원을 연결하고 셋팅 되어야 한다, 하지만, 준비 시간이 시작될 때 까지 해당 장비의 전원을 켜서는 안 된다.

준비 시간이 끝나면, 참가자들은 기계 테이블이나 시연 테이블 위의 모든 항목들의 조작과 준비 동작을 모두 멈추어야 하고, 시연이 시작될 때 까지 시연에 관련된 모든 동작을 멈추어야 한다. 참가자들은 타이머를 제외하고 준비 시간이 끝난 후에 커피 서비스와 관련된 어떠한 것도 손에 쥐고 있지 않아야 한다.

참가자들은 셋팅 시간의 종료 시간과 시연시작 시간은 다를 수 있다는 사실을 인지해야 한다.

준비 시간이 종료되면, 본인의 물을 사용한 참가자들은 사용한 물을 약 100ml 씩 두잔을 제공해야 한다. 한잔은 상온의 그리고 다른 한잔은 가열된 물이어야 한다. 물을 담은 잔은 대회 주최측에서 제공한다. 물 샘플은 주전자, 물통 등 참가자가 커피 음료를 준비하는데 사용한 컨테이너에서 따라야 한다. 제출한 샘플은 헤드 심사위원에 의해 깨끗한 물에서 느껴지지 않는 어떤 향미나 첨가물이 포함 되었는지 확인 받게 된다.

9.3.2 BEGIN COMPETITION TIME 시연 시간 시작

참가자들은 오픈 서비스를 시연할 시간을 배정 받는다. 셋팅 시간 5 분 후에 참가자들은 타임 키퍼에게 시연 시작할 것임을 알려야 한다. 참가자들은 타임키퍼가 시작할 준비가 되었는지 확인해야 한다.

9.3.3 COMPETITION TIME 시연 시간

참가자들은 세 명의 심사위원에게 제공할 개별적으로 준비한 세 잔의 추출 커피를 준비하고, 제공하고, 설명하는데 총 10 분의 시간을 갖게 된다.

참가자들은 본인이 선택한 원두 또는 분쇄 커피를 사용한다.

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

커피 서비스는 심사위원들에게 커피 맛의 경험을 명확하게 설명하는 프레젠테이션이 함께 수행되어야 하고, 최고의 고객 서비스를 증명하고 전반적인 커피 맛의 가치를 끌어 올릴 수 있어야 한다 .

음료는 이러한 규칙에 따라 준비되고 제공되어야 한다.

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

9.3.4 END COMPETITION TIME 시연 시간 종료

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

시연 시간 시작 후 11 분 이내에 모든 음료를 제공되지 못할 경우 참가자는 실격 처리 된다. 그러나 심사위원은 참고 사항으로 음료를 계속 평가하고 점수를 매길 수 있다.

심사위원은 참가자가 시연 시간 전후에 한 어떠한 말도 평가하지 않는다.

시연이 종료되면 참가자들은 준비 구역으로 돌아와 다음 참가자들을 위해 정리한다.

9.3.5 TIME PENALTIES 시간 초과 감점

- A. 참가자가 주어진 10 분 내에 시연을 종료하지 못할 경우 참가자는 준비 혹은 시연을 종료할 때까지이어서 진행할 수 있다.
- B. 10 분이 경과된 이후부터 매 1 초 당 총점에서 0.5 점씩 감점되며 최대 30 점 (최대 1 분)까지 감점된다.
- C. 준비 혹은 시연이 11 분을 초과할 경우 참가자는 실격된다.

9.3.6 ADDITIONAL OPEN SERVICE INFORMATION 오픈서비스 추가 정보

참가자들은 커피 맛을 향상시키고 실제 스페셜티 커피 업계에 모범이 될만한 서비스에 관한 프레젠테이션과 함께 커피를 선보여야 한다.

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

프레젠테이션은 창의적이고, 지식을 전달하며 흥미로워야 하지만 무엇보다 심사위원의 커피 테이스팅 경험을

향상시키는데 집중해야 한다.

참가자들은 심사위원들에게 제공한 추출한 커피를 제외하고 먹거나, 마시거나, 향을 맡게 하는 그 어떤 것도 제공해서는 안된다. 만약 이를 제공했을 경우 심사위원들은 이를 평가하지 않을 것이며 참가자는 평가지의 고객 서비스 항목에 0 점을 받게 된다. 참가자들은 심사위원들이 그들의 위치에서 이동하는 것을 요구해선 안된다.

심사위원은 심사위원에게 제공된 커피만을 평가한다. 만약 커피를 심사위원에게 제공한 이후에 참가자가 커피를 변경하거나 변화를 주거나 영향을 주거나 혹은 커피를 제공한 용기에 영향을 주는 경우 해당커피는 다시 제공된 것으로 간주되며 이전의 심사 내용은 반영되지 않고 변경 이후의 커피를 새로 제공된 것으로 보고 다시 평가한다. 심사위원은 참가자가 준 지시사항을 따라서 아로마 평가를 할 수 있다. 음료가 용기를 바꾸어 테이스팅 평가를 위해 심사위원에게 최종적으로 제공되고난 후에는 참가자는 해당 음료나 컵을 만지거나 변경할 수 없다.

10.0 FINAL ROUND COMPETITION 결승전

10.1 SUMMARY 요약

결승전은 예선전 상위 6 명의 참가자들로 진행되며, 예선전의 의무 서비스 점수는 결승전에 포함된다. (*KBrC 대회에서 예선은 오픈 서비스로만 진행, 본선은 오픈 + 의무 서비스로 진행, 결선은 오픈 서비스를 진행되며 본선 의무 서비스 점수는 결선에 포함.)

11.0 TECHNICAL ISSUES 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.

12.0 FORGOTTEN ACCESSORIES 잊어버린 도구

- G. 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.
- H. 시연 시간 도중 진행 요원/자원봉사자, 응원단, 팀원 또는 관중들에 의해 어떠한 것도 운반되어서는 안 된다

13.0 SCOREKEEPING 점수 기록

13.1 OFFICIAL SCOREKEEPING 공식 점수 기록

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

13.2 ROUND ONE SCORING 예선전 채점

13.2.1 COMPULSORY SERVICE SCORING 의무 서비스 채점

- A. 총점 계산을 위해 각 7 개의 항목의 컵 점수가 합산된다. (Acidity, Body, Balance 점수는 2 배 포함).
- B. 참가자의 의무 서비스 총점은 각각의 심사위원으로부터 나온 3 장의 평가표를 모두 더하여 표로 만들어 질 것이고, 총 합계를 3 으로 나눈다. (예를 들어 85.25, 91.00, 89.50 의 합산은 265.75 이며, 총점은 88.58 이 된다.)
- C. 의무 서비스의 최고 총점은 100 점이다.

13.2.2 OPEN SERVICE SCORING 오픈 서비스 채점

- A. 컵 총점은 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 나눈 점수다.
- D. 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.

13.2.3 ROUND ONE SCORE 예선전 총점

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

13.3 FINAL ROUND SCORING 결승전 채점

- 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 더한다.
- 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 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.

13.4 ROUNDING 점수 반올림

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

13.5 TIE SCORES 동점 처리

예선전 : 만약 결승을 위한 6 위까지의 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 6 위까지 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.

14.0 DEBRIEFING 디브리핑

시상식 이후, 참가자들은 심사위원들과 함께 자신의 평가표를 대회 현장에서 이벤트 매니저가 공지한 스케줄에 따라 검토할 기회를 가진다. 참가자들은 WCE 이벤트 매니저가 원본 스캔을 마치기 전에 자신들의 평가표 원본을 가져갈 수 없다.

15.0 WORLD BREWERS CUP JUDGING 월드 브루어스컵 심사

15.1 WHO IS CERTIFIED TO JUDGE THE WORLD BREWERS CUP CHAMPIONSHIP? 월드 브루어스컵 심사위원 자격 요건

- 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 Committee 에 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 참고를 위해 메모할 수 있다.

15.2 GOALS AND PURPOSES FOR JUDGES 심사위원의 목표와 목적

- A. 바리스타의 전문성을 지원하기 위해
- B. 스페셜티 커피와 훌륭한 커피를 홍보하기 위해
- C. 중립, 공정성, 일관성 있는 평가를 위해
- D. 가치있고 최고의 전문성을 갖춘 브루어스 컵 챔피언 선발을 위해

15.3 WHAT THE JUDGES ARE LOOKING FOR IN A BREWERS CUP CHAMPION 심사위원의 챔피언 선발 기준

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 커피 서비스를 제공하는 것

15.4 MAIN TASKS FOR BREWERS CUP JUDGE 브루어스컵 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. 대회 모두 끝난 후 참가자들이 이해하기 쉽도록 추가적인 설명을 해준다.

15.5 WHAT THE JUDGES SHOULD EXPECT FROM THE COMPETITORS 심사위원들이 참가자에게 기대하는 점

- A. 참가자들은 규정에 대해 명확히 이해해야 한다.

- B. 준비, 서비스, 프레젠테이션 등은 이 규정에 의해 진행된다.
- C. 참가자들은 시연 시간 이내에 시연을 진행한다.

15.6 JUDGES DO'S AND DON'TS BEFORE JUDGING 심사 전 심사위원 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 애프터셰이브 등을 사용하지 않는다.

15.7 JUDGE BEHAVIOUR DURING COMPETITION 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. G. 예선전에서 심사위원은 참가자들의 추출 준비 동작을 볼 수 없으며, 심사위원들이 보는 것이 감각평가에 영향을 끼치지 않아야 한다.

15.8 GUIDELINES FOR JUDGES 심사위원 가이드라인

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.

15.9 JUDGES MORNING CALIBRATION 심사위원 오전 칼리브레이션

대회 당일, 대회 시작 전에 심사위원들은 커피 칼리브레이션에 참여해야 한다.

- A. 심사위원들은 각 150ml 씩 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 3 잔으로 나누어 제공되고, 심사위원 1 명씩에게 적절하게 표시되어 제공될 것이다.
- C. 심사위원들은 각각의 음료를 최소한 3 번 맛보게 될 것이다.
- iii. 커피음료가 약 70°C로 제공되었을 때 (뜨거운 정도)
 - iv. 커피음료가 약 40°C로 식었을 때 (따뜻한 정도)
 - v. 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.

16.0 EVALUATION SCALE 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 0.25 점이 사용될 수 있으며, 심사위원들은 0.25 보다 적은 점수를 줄 수 없다.

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

17.0 COMPULSORY SERVICE EVALUATION PROCEDURE 의무 서비스 평가 과정

월드 브루어스 컵 의무 서비스 심사 기준과 과정은 다음과 같다.

17.1 JUDGING PREPARATION AND PROTOCOL 심사위원 테이블 기물 리스트

17.1.1 JUDGES TABLE SUPPLY LIST 심사 테이블 기물 리스트

- 연필
- 클립보드 (심사위원 당 1 개)
- 평가표 (세 자리 고유번호가 표시된 A4 사이즈 용지)
- 커픽 스푼

- 스픽컵/컵 (선택적)

17.1.2 CUPPING SPOONS AND SPITTOONS 커피 스푼 및 타구(스피컵)

심사위원들은 제공 잔으로 바로 커피를 마시거나 커피 스푼을 이용하여 커피를 마실 수 있다. 또한 심사위원들은 커피를 삼키거나, 뱉을 수 있다. 심사위원들은 참가자가 특별한 음용법을 제공하지 않는 한, 전체 대회 동안 커피 스푼을 이용하거나, 소 리내어 마시거나, 한 모금 마시거나, 뱉거나 삼키는 동작 등 일관성 있는 평가 방법을 지킬 것을 권장한다.

17.1.3 OBSERVING COMPETITORS 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 수 있다.

17.2 CUP SCORE EVALUTION SCALE 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(좋음), Very Good(매우 좋음), Excellent(뛰어남), Extraordinary(매우 뛰어남) 등으로 평가해야 한다.

심사위원들은 6.00 보다 낮은 점수를 줄 수 없다. Good 이하로 평가한 경우에도 6.00 의 점수를 주어야 한다.

17.3 SCORESHEETS 평가표

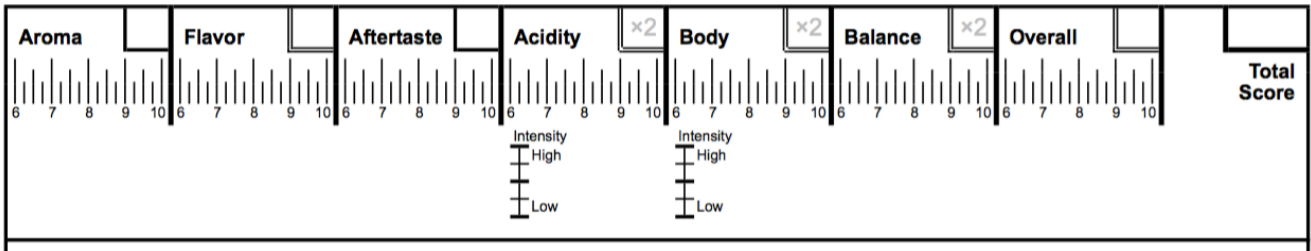
음료를 제공받았을 때, 심사위원들은 각각의 음료를 평가표 쪽으로 가져와 각각의 평가표 Cup#이라고 표시된 곳에 영문과 숫자로 코드를 기입한다.

각각의 평가 항목은 수평의 범위 (좌우)로 기록될 것이고 이것은 심사위원들의 커피 품질에 대한 경험적인 이해와 커피에 대한 특성과 관련한 품질을 평가 될 것이다.

몇몇 항목들은 수직 범위로 기록될 것이다. 수직 범위(상하)는 감각 평가 항목의 강도를 평가하는데 사용되고 이것은 참고 사항이며 표기한 부분이 점수화 되지는 않는다.

평가 후, 점수는 Total 이라고 표시된 곳에 기록되어야 한다. 점수 기록 관리자들이 각 항목별 점수의 합산을 계산하여 총점을 낸다.

17.4 CUP SCORE COMPONENTS 커피 점수 항목



17.4.1 AROMA 아로마

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

17.4.2 FLAVOR 향미

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 느껴지는 있는 강도, 품질 그리고 맛과 향의 복합성을 평가하여 채점해야 한다.

17.4.3 AFTERTASTE 후미

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 떼거나 쓴) 낮은 점수를 받게 될 것이다. 반면 후미를 통해 커피의 맛이 긍정적으로 느껴질 경우 높은 점수를 받게 될 것이다.

17.4.4 ACIDITY 산미

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 때최고로 여겨지며 마시는 순간 입안 에서 즉각적으로 경험할 수 있는 특성이다. 너무 강하거나 지배적인 산도는 불쾌하게 느껴지고, 과한 산도는 전반적인 향미 구성에 있어서 부적절할 것이다.

평가자의 수평 눈금에 표시된 최종 점수는 해당 커피의 원산지의 특성, 또는 커피의 로스팅 정도 사용처와 같은 다른 요인으로 인해 기대되는 향미 프로파일을 기준으로 심사위원이 실제로 인지한 품질을 의미한다.

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

17.4.5 BODY 바디

바디는 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 것을 권장한다.

17.4.6 BALANCE 밸런스

커피의 향미, 후미, 산미, 바디의 다양한 모든 측면이 어떻게 서로 보완되거나 상충되는지를 볼 수 있는 것이 밸런스(균형감)이다. 만일 커피의 향이나 맛이 부족하거나, 특정한 속성이 다른 특징들을 가린다면 밸런스 점수가 낮아질 것이다.

17.4.7 OVERALL 종합 평가

종합 평가 점수는 개별 심사위원이 평가한 커피의 전체적인 통합 평가를 의미한다. 높은 점수를 받은 항목이 있다 할지라도, 전체적으로 기대에 부합하지 못한다면 낮은 점수를 받을 수 있다. 커피의 특성에 대한 기대에 부합하고 특별한 원산지 향미의 좋은 품질을 발현했다면 높은 점수를 받을 수 있다. 개별 항목 점수에 반영되지 못한 훌륭하고 선호할만한 특징이 있다면 더 높은 점수를 받을 수도 있을 것이다. 이 종합 평가에서 심사위원들의 개인적인 소견을 반영할 수 있다.

18.0 CUP EVALUATION PROTOCOL 커피 평가 프로토콜

- A. 심사위원은 커피가 제공되자마자 Aroma 를 평가한다. 커피의 온도가 내려가면서 향기의 강도가 약해지므로 향기에 대한 평가는 가능한 빨리 평가해야 한다.
- B. 소량의 샘플을 채취하여 TDS 를 측정하는데 사용된다.
- C. TDS 측정용 샘플은 심사위원이 필요하다고 판단할 경우 규격에 맞는 용기에 옮겨 담는다.
- D. 커피가 70°C 정도로 식으면 맛에 대한 평가를 시작한다. 음료를 흡입할 때는 스푼을 사용하거나 제공된 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 Flavor 와 Aftertaste 를 이 순간에 평가한다.
- E. 커피가 계속 식어가는 동안, 제공 잔 혹은 스푼을 사용하여 Acidity, Body 및 Balance 를 평가한다. Balance 는 Flavor, Aftertaste, Acidity 그리고 Body 가 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 표기해야 한다. 알파벳 H, W, C 를 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.
- I. 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 적합하지 않다.)

19.0 OPEN SERVICE EVALUATION 오픈 서비스 평가

커피 평가 항목과 평가 프로토콜은 의무 서비스와 동일하다. 다만, 참가자들은 심사위원들에게 음료를 마시는

대체 음용 방법을 제공하여 평가 프로토콜을 대신하도록 할 수 있다. 음료를 제공하기 전에 합리적인 음용 방법을 적절하게 제공했을 경우 심사위원들은 참가자가 제공한 음용 지시사항을 따른다. 심사위원들이 최종적으로 제공된 컵에서 음료 평가를 시작한 후에는 참가자는 심사위원에게 별도의 평가 방법을 더이상 지시/요청할 수 없다. 또한, 심사위원은 평가 프로토콜에 규정된 세가지 온도 외의 온도에서 음료를 평가해달라는 참가자의 음용 지시 사항은 따르지 않는다.

19.1 PRESENTATION EVALUATION SCALE 프레젠테이션 평가 점수

프레젠테이션 점수는 평가 점수의 전체 범위를 활용해야 한다.

19.2 PRESENTATION SENSORY JUDGE SCORESHEET SECTION 센서리 심사위원 프레젠테이션 평가 항목

프레젠테이션 점수는 "Acceptable~수용 가능" 4 점부터 "Extraordinary~매우 뛰어남" 10 점 까지 있는데 대회 규정이나 일반 상식, 최소한의 전문성이나 서비스이 최저 기준에 부합하지 않거나 명확하고 의심할 여지없는 규정 위반 행위시에는 "Unacceptable~수용 불가" 0 점을 줄 수 있다.

심사위원은 공백 부분과 가로로 된 스케일에 "선 표시"등을 하여 참고 노트를 하고, 프레젠테이션이 끝나고 센서리 평가가 끝난 후에 total 이라고 쓰여진 네모 칸에 점수를 기록한다.



19.3 PRESENTATION SENSORY JUDGE SCORESHEET COMPONENTS 프레젠테이션 센서리 심사위원 평가 항목

19.3.1 TASTE DESCRIPTION 맛 설명

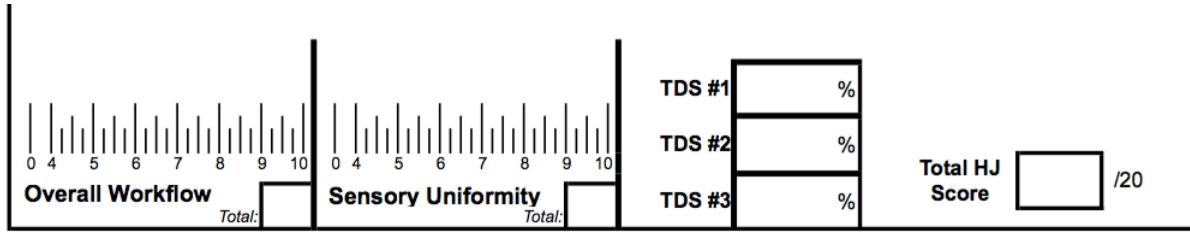
참가자들은 본인들이 준비한 커피 음료의 감각적 경험에 관하여 자세하게 묘사해야한다. 심사위원들은 맛이나 향미 묘사에 관련된 것은 자세하게 메모해야 한다. 참가자가 설명한 맛들이 음료에서 분명하게 느껴지고 그 설명이 정확하고 자세하다면 높은 점수를 받을 것이다. 하지만, 이 부문은 맛에 대한 표현의 품질과, 정확성, 관련성을 평가하는 것이지 얼마나 많은 용어로 묘사를 했는가를 평가하는 것이 아니다.

19.3.2 CUSTOMER SERVICE 고객 서비스

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.

20.0 HEAD JUDGE EVALUATION 헤드 심사위원 평가

20.1 PRESENTATION HEAD JUDGES SCORESHEET COMPONENTS 프레젠테이션 헤드 심사위원 평가 요소



20.1.1 OVERALL WORKFLOW 전반적인 작업 흐름

헤드 심사위원은 참가자의 시연 공간에서의 전반적인 작업 흐름과 추출 도구, 장비, 악세서리 사용에 대해 평가한다. 헤드 심사위원은 참가자의 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.

20.1.2 SENSORY UNIFORMITY 맛의 균일성

헤드 심사위원은 센서리 심사위원들에게 제공된 세 잔의 커피 맛의 균일성에 대해 평가한다. 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.

21.0 TDS MEASUREMENT TDS 측정

21.1 PURPOSE 목적

필터를 이용해 추출한 커피는 통상 1.0% ~1.5%의 용존고형물(고형분)과 약 99%의 물로 이루어져있다. 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 이뤄진다. 참가자들에게는 추출하는데 사용한 물과 커피 고형분에 대한 지식에 근거해 직접 추출한 커피의 추출 수율을 계산하도록 권장한다. 심사위원은 참가자가 추출 수율을 지정한 경우에만 참고 목적으로 기록한다.

21.2 FORMULAS 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

21.3 MEASUREMENT PROTOCOL 측정 프로토콜

- 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 젓는다. 다시 커핑 스푼을 커피 음료 위로 들어 올리는데 이렇게 젓는 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 TDS 를 측정할 것이다.
- F. TDS 결과는 소수점 둘째 자리까지 평가지에 기록한다. (예, 1.15%)

22.0 COMPETITOR PROTEST AND APPEALS 참가자의 항의 및 이의 제기

22.1 PROTEST 항의

22.1.1 PROTEST 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.

22.1.2 APPEAL 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 24 시간 안에 고소장이나 항소장을 WBC 이벤트 매니저에게 이메일을 통해 제출해야 한다.

22.1.3 **APPEALS REVIEWED BY THE WCE ADVISORY BOARD WCE 자문 위원회의 항의 심사**

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