

2019 코리아 커피 로스팅 챔피언십 예선 규정 안내

KCC 대회는 WCE 규정을 준수 및 적용합니다.

심사 프로토콜을 포함한 2019 KCRC 결선은 공지된 규정집의 내용으로 진행됩니다.

단, 예선은 WCE 규정을 참고하여 아래와 같이 진행함을 알려드립니다.

*** 2019 KCRC 는 예선 및 결선 라운드로 진행됩니다.**

[예선 진행 규정]

① 생두 추천(선수 오티시) ② 생두 지급 ③ 로스팅 ④ 테크니컬 확인 및 평가 ⑤ 센서리 평가 순으로 진행된다.

① 생두 추천

- 예선대회 공식 생두는 총 5종이다.
- 예선 대회에 사용할 생두는 선수 오리엔테이션(9월 23일) 진행 시, 1번 참가자가 대표로 추천한다.
- 모든 참가자는 추천된 동일한 생두를 지급받고 로스팅한다.

② 생두 지급

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

③ 로스팅 (30분)

- 예선대회 공식 로스터는 스트롱홀드 S7 Pro X로 진행된다.
- 참가자가 사용하는 로스터기는 추천 순서에 따라 배정된다.
- 모든 로스터기는 공식 스폰서 테크니션에 의해 동일한 세팅 값으로 준비된다.
- 공식 로스터의 기계적 사양을 변경(제거, 추가) 하여서는 안 된다.
- 참가자는 지급된 생두만을 사용하여 로스팅하여야 한다.
- 로스팅은 5명의 참가자가 동시에 시작한다.
- 로스팅이 종료되면 식힌 후 주최 측에서 제공한 공식 봉투에 넣어 제출하고 사인한다.
- 선수는 배정받은 시간 안에 로스팅 및 제출까지 완료하여야 한다. 로스팅 또는 제출이 지정된 시간 안에 못 한 경우, 제출이 완료될 때까지 계속할 수 있다. 단, 선수의 총점에서 할당된 시간 동안 매 4초마다 1점씩 감점되며, 최대 15점(1분)까지 차감한다. 주어진 대회 경연 시간에서 1분을 초과하는 선수는 실격 처리된다.
- 평가를 위해 주최 측에 제출해야 하는 원두는 최소 200g 이상이다. 제출된 원두량이 200g 미만일 경우 실격처리된다.
- 사용하지 않은 생두와 평가를 위해 제출하지 않은 원두는 전량 주최 측이 회수한다.
- 로스팅 시간이 5분 미만으로 남았을 경우 새로운 로스팅을 시작할 수 없다. 2019 KCRC 대회 운영팀장(또는 운영 매니저) 관리하에 각 선수의 시간은 기록되며, 기술적인 문제가 있는 경우를 제외하고는 어떠한 추가 시간도 주어지지 않는다. 장비 조작 또는 이해 미숙 및 선수의 실수로 발생한

문제는 기술적인 문제로 판단되지 않는다. 기술적인 문제에 대한 판단은 로스팅 운영팀장과 테크니션의 판단에 따르며, 기술적인 문제가 발생하였다고 판단되는 경우, 선수는 대회 시간 종료 전에 기술적 문제를 손을 들어 직접 제기해야 한다. 선수는 남은 시간 15분 이후부터 5분마다 남은 시간을 알림 받게 된다.

[평가 방법]

④ 테크니컬 평가

- 참가자는 로스팅 시작 전 “KCRC 로스팅 플랜 시트지”에 **시작 시 무게(점수 포함 안 됨), 종료 시 무게(점수 포함되며, 최소 200g 이상이어야 함, 200g 미만일 시, 실격처리)**, 투입온도, 배출온도, 로스팅 컬러를 작성하여 2019 KCRC 대회 운영팀장(또는 운영 매니저)에게 제출하여야 한다. (미제출 시 실격된다.)

- **종료 시 무게**, 투입온도, 배출온도, 로스팅컬러 총 4가지 항목을 평가한다.

- 제출한 온도의 로스팅 컬러 체크는 2019 KCRC 대회 운영팀장(또는 운영 매니저)의 관리하에 확인되며, 확인된 로스팅 플랜 시트지는 심사실로 전달되어 평가된다.

- 제출된 로스팅 플랜 시트지는 로스팅 중이나 혹은 로스팅 후에 변경 또는 수정할 수 없다.

- **종료 시 제출하는 무게는 아래와 같이 평가한다. (소수점 이하 자리는 버림)**

무게 평가 범위: 6점=±200g / 5점=±201g~300g / 4점=±301g~400g / 3점=±401g~500g / 2점=±501g~600g / 1점=±601g~700g / 0점=±701g

- 작성한 투입온도 및 배출온도는 아래와 같이 평가한다. (소수점 둘째자리는 버림)

온도 평가 범위: 6점=±0° / 5점=±0.1°~2° / 4점=±2.1°~4° / 3점=±4.1°~6° / 2점=±6.1°~8° / 1점=±8.1°~10° / 0점=±10.1°

- 로스팅 컬러는 공식 컬러측정기로 분쇄된 상태에서 평가한다. 로스팅 직후, 동일한 분쇄 커피를 세 번 측정하여 평균값으로 기록한다. 평가범위는 아래와 같다. (소수점 둘째자리는 버림)

컬러 평가 범위: 6점=±0~2 / 5점=±2.1~3 / 4점=±3.1~4 / 3점=±4.1~5 / 2점=±5.1~6 / 1점=±6.1~7 / 0점=±7.1

⑤ 센서리 평가

- 참가자를 알 수 없도록 더블 블라인드(Double-Blind) 처리되어 센서리 심사위원에게 전달된다.

(1차 코딩: 운영팀장관리하에 진행 / 2차 코딩: 심사실에서 진행)

- 평가는 2019 KCRC 공식 센서리 스코어 시트로 진행된다.

- 평가는 한 팀당 4명의 센서리 심사위원과 1명의 헤드 심사위원이 진행한다.

- 선수가 제출한 각각의 커피는 3장에서 5장의 컵을 일반적인 컵핑 표준과 실전에 맞게 준비하고, 컵핑은 규정집에 정해진 내용과 프로토콜에 따라 진행한다.

- 1개 조(5명)가 끝나면 더블 블라인드 된 커피는 센서리 심사위원에게 전달되며 즉시 평가과정이 이루어진다.

- 테크니컬 평가점수와 센서리 평가점수를 합산하여 예선 참가 선수 중, 상위 15명의 선수가 결선 라운드에 진출하게 된다.

※ 평가는 2019 KCRC 규정집 컵핑 프로토콜에 따라 진행되며, 참가자와 센서리 심사위원은 헤드심사위원의 지시를 주의 깊게 경청하고 프로토콜을 따라야 한다.