



Світовий чемпіонат брюверс кап 2016
Офіційні правила та положення

2016 СВІТОВИЙ ЧЕМПІОНАТ БРЮВЕРС КАП. ОФІЦІЙНІ ПРАВИЛА ТА ПОЛОЖЕННЯ

Зміст

1.0	Організація	5
2.0	Права.....	5
3.0	Чемпіонат 2016	5
4.0	Учасники	5
4.1.	Кваліфікації	5
4.1.1	Вимоги до віку.....	5
4.1.2	Громадянство.....	5
4.1.3	Наявність більш ніж одного громадянства	5
4.1.4	Витрати.....	5
4.1.5	Питання учасників.....	6
4.1.6	Суддівство.....	6
4.1.7	Конфлікти інтересів.....	6
5.0	Заява	6
5.1.	Реєстраційна форма учасника	6
5.2	Останній строк подачі заяви	7
6.0	Правила і умови	7
7.0	Дія правил і положень	7
8.0	Загальний опис змагання	7
9.0	Стандарти і визначення	8
9.1	Обов'язкова подача	8
9.2	Довільна подача	9
9.3	Зернова кава	9
9.4	Напій.....	9
9.5	Вода для заварювання напоїв	10
9.6	Кавомолка.....	10
9.7	Заварювальне обладнання.....	10
9.8	Приготування кави	11
9.9	Ємність для подачі	11
9.10	Вимірювання рівня TDS.....	12
10.0	Зона змагань	12
10.1	Станція обов'язкової подачі	12
10.2	Станція довільної подачі.....	12
11.0	Обладнання, аксесуари і продукти	13
11.1	Апарат подання гарячої води	13
11.2	Вода	13
11.3	Кавомолка.....	13
11.4	Додаткове електричне обладнання	13
11.5	Надані пристрої і обладнання	14
11.6	Обладнання і забезпечення учасників	14
12.0	Інструкції учасникам на період до часу підготовки	15

12.1	Зустріч з учасниками	15
12.2	Час на роботу з кавою і підготовку до обов'язкової подачі	15
12.3	Бути вчасно.....	16
12.4	Робота на станції.....	16
13.0	Перший раунд	16
13.1	Загальний опис	16
13.2	Обов'язкова подача.....	16
13.2.1	Час підготовки.....	16
13.2.2	Час початку виступу.....	16
13.2.3	Час змагання.....	16
13.2.4	Закінчення часу змагання.....	17
13.2.5	Штрафи за час.....	17
13.3	Довільна подача	17
13.3.1	Час підготовки.....	17
13.3.2	Час початку виступу.....	17
13.3.3	Час змагання.....	17
13.3.4	Закінчення часу змагання.....	17
13.3.5	Штрафи за час.....	18
13.3.6	Додаткова інформація про довільну подачу.....	18
14.0	Фінальний раунд змагання	18
14.1	Загальний опис.....	18
15.0	Технічні аспекти	18
16.0	Забуті аксесуари	19
17.0	Підрахунок балів	19
18.0	Обговорення результатів	21
19.0	Суддівство світового чемпіонату брюверс кап	21
19.1	Хто сертифікується на суддівство брюверс кап	21
19.2	Цілі і призначення суддів	21
19.3	Якості, які судді повинні знайти в чемпіоні брюверс кап	21
19.4	Основні задачі суддів брюверс кап.....	22
19.5	Що судді очікують від учасника	22
19.6	Що суддям доходить і не дозволяється до початку суддівства	22
19.7	Поведінка суддів під час змагання	22
19.8	Інструкції для суддів	23
19.9	Ранкова калібровка суддів.....	23
20.0	Шкала оцінок	23
21.0	Процедура оцінки обов'язкової подачі	24
21.1	Підготовка суддів і протокол	23
21.1.1	Лист підготовки столу для суддів	24
21.1.2	Ложки для капінга і плювальниці	24
21.1.3	Спостереження за учасниками	24
21.2	Шкала оцінок за чашку	24
21.3	Оціночні листи	24
21.4	Компоненти оцінки чашки	25
21.4.1	Аромат	25
21.4.2	Смак.....	25
21.4.3	Післясмак	25
21.4.4	Кислотність	25
21.4.5	Тіло	26
21.4.6	Баланс	26
21.4.7	Загальне враження	26
22.0	Протокол оцінки чашки	26
23.0	Оцінка довільної подачі	27
23.1	Шкала оцінки презентації.....	27
23.2	Секція оціночного листа для оцінок за презентацію	27

23.3	Компоненти листа оцінок презентації	27
23.3.1	Опис смаку.....	27
23.3.2	Сервіс	27
24.0	Оцінка Головного Судді	27
24.1	Компоненти оціночного листа Головного Судді.....	27
24.1.1	Загальний робочий процес	28
24.1.2	Однаковість смаку	28
25.0	Вимірювання рівня TDS	28
25.1	Ціль	28
25.2	Формули	28
25.3	Протокол вимірювань	28
26.0	Протести і апеляції учасників	29
26.1	Протест	29
26.1.1	Протест.....	29
26.1.2	Апеляція	29
26.1.3	Рішення щодо апеляції	29

1.0 Організація

Світовий чемпіонат брюверс кап являється програмою компанії World Coffee Events, LTD (WCE).

2.0 Права

Вся інтелектуальна власність, що відноситься до Світового чемпіонату брюверс кап, включно з Офіційними правами і положеннями, а також формат змагання, є власністю компанії World Coffee Events, LTD (WCE). Жодна частина даного документу не може бути використана або відтворена без дозволу компанії World Coffee Events, LTD (WCE).

3.0 Чемпіонат 2016

Світовий чемпіонат брюверс кап відбудеться в рамках SCAE World of Coffee event в Дубліні в Ірландії 22-25 червня 2016.

4.0 Учасники

4.1. Кваліфікації

До участі у Світовому чемпіонаті брюверс кап допускаються переможці національних чемпіонатів, проведених з санкції WCE ліцензованим національним органом WCE. Тільки один (1) учасник може представляти кожену країну. Ліцензований національний орган не може представляти до участі у Світовому чемпіонаті брюверс кап учасника, який не є переможцем національного чемпіоната, проведеного з санкції WCE в попередньому році; виключення можливе за умови, що буде отриманий письмовий дозвіл від компанії World Coffee events, Лтд.

4.1.1. Вимоги до віку

Учасники змагань повинні бути не молодше 18 років на момент виступу в будь-якому заході World Coffee Events (WCE) .

4.1.2. Громадянство

Учасник повинен мати дійсний паспорт країни, яку він представляє, або мати підтверджуючі документи про зайнятість в країні протягом 24 місяців, або про знаходження в країні за програмою навчання. Якщо учасник представляє країну на підставі 24 місяців зайнятості, чи перебування за програмою навчання, а не на підставі громадянства, частина цього терміну, що дорівнює 12 місяцям, учасник повинен провести на території країни до початку національного чемпіонату. Кожен учасник може представляти тільки одну країну на чемпіонаті WCE в рік. Рік Змагання WCE визначається як проміжок часу між завершенням одного року події WCE і завершенням наступного року події WCE.

4.1.3. Наявність більш ніж одного громадянства

У разі, якщо учасник має більше одного громадянства, він повинен вибрати одну країну і кваліфікуватися через національний відбірковий тур в цій країні.

4.1.4. Витрати

Ліцензований національний орган зобов'язаний сплатити чемпіону переліт і проживання на Світовому чемпіонаті брюверс кап, де він представить країну на змаганні. Всі інші витрати пов'язані з участю в змаганні учасники несуть за свій рахунок, включаючи, але не обмежуючись додатковими витратами на транспорт і проживання, постачання і інгредієнти, місцевий транспорт, додатковий персонал. WCE не несе відповідальність за будь-які витрати учасника. У разі, якщо учасник не може дозволити собі такі витрати, відповідальністю учасника є пошук спонсора, або третьої сторони для покриття цих витрат.

4.1.5. Питання учасників

Всі учасники повинні уважно прочитати і зрозуміти дані правила і оціночні листи. Для учасників, які заявляють, що вони не зрозуміли правила і оціночні листи, не буде зроблено ні поблажливості, ні виключення. Всі документи Світового чемпіонату брюверс кап доступні для скачування з інтернет-сайту Світового чемпіонату брюверс кап. Учасникам пропонується задати всі свої запитання до заїзду на змагання. Учасники також отримують можливість задати питання під час офіційного збору учасників, який проводиться перед початком кожного змагання.

4.1.6. Суддівство

Учасники не допускаються до суддівства ні в якому санкціонованому Світовому чемпіонаті брюверс кап (світовому, національному, регіональному), включаючи власний, до закінчення чемпіонатів брюверс кап в цьому році. Судді не можуть виступати як учасники ні в якому санкціонованому Світовому чемпіонаті брюверс кап (світовому, національному, регіональному), включаючи власний, до закінчення чемпіонатів брюверс кап в цьому році. Бариста, які беруть участь в судді калібровок як калібрувального бариста не може конкурувати в будь-якій санкціонованій конкуренції WBRC (світ, національний, регіональний) до завершення події WBRC цього року. Бариста, які беруть участь в калібровках суддів в якості калібрувального бариста, не можуть змагатися в жодних санкціонованих змаганнях WBRC (світових, національних, регіональних) до завершення події WBRC цього року.

Учасники не можуть вибирати або схвалювати суддів в рамках своїх національних змагань.

Учасники, які беруть участь в управлінні їх національного чемпіонату повинні оголосити свою позицію по електронній пошті WCE з викладом їх сфери участі. Зверніть увагу, що це не обов'язково виключає або впливає на задіяність учасників, однак нерозголошення швидше за все вплине.

4.1.7 Конфлікти інтересів

WCE заохочує якнайшвидше повідомляти про будь-які потенційні конфлікти інтересів, неодмінно завчасно до початку будь-якого змагання учасником, суддею та/чи організатором події. Це відноситься як до Національних подій, санкціонованих WCE, так і до Світового Чемпіонату. Неповідомлення про потенціальний конфлікт завчасно до початку санкціонованої події може привести до дискваліфікації особи або скасування WCE схвалення події та її результатів, які не слідує цим вказівкам. Питання стосовно конфліктів інтересів або прояснення правил слід писати на info@worldcoffeeyevents.org.

5.0 Заява

5.1. Реєстраційна форма учасника

Учасники чемпіонату повинні заповнити Реєстраційну форму Світового чемпіонату брюверс кап онлайн на сайті www.worldbrewerscup.org, а також надати скановану копію дійсного паспорту або документи про зайнятість в країні протягом 24 місяців, або про знаходження в країні по програмі навчання менеджера чемпіонату мінімум за 6 тижнів до Світового чемпіонату брюверс кап. Всі затверджені національні чемпіони отримують лист підтвердження, який буде відправлений їм по електронній пошті протягом двох тижнів з моменту отримання форми онлайн реєстрації та чинного паспорту, або інших документів.

5.2 Останній строк подачі заяви

Учасники повинні подати онлайн реєстраційну форму учасника і діючий паспорт або документи за шість тижнів до заходу. У разі якщо національний відбірковий тур проводиться менш ніж за 6 тижнів до Світового чемпіонату брюверс кап, національний чемпіон повинен надати реєстраційну

форму та паспорт / документи протягом 5 днів після завершення національного змагання. Невиконання даних вимог є підставою для відсторонення від участі в Світовому чемпіонаті брюверс кап

6.0 Правила і умови

Подачею реєстраційної форми Світового чемпіонату брюверс кап учасники підтверджують, що вони приймають дані правила і умов. (Звертаємо увагу, що дані правила і умови включають персональні зобов'язання і вимоги виконання представницьких функцій, покладених на переможця Світового чемпіонату брюверс кап)

- A. Переможець Світового чемпіонату брюверс кап є представником «World coffee events», Лтд, Американської асоціації спешелті кави (SCAA) і Європейської асоціації спешелті кави (SCAE).
- B. Своєю участю в Світовому чемпіонаті брюверс кап і в обмін на можливість перемогти кожен учасник Світового чемпіонату брюверс кап приймає такі умови:
- C. Дозволити WCE, SCAA, SCAE використовувати ім'я учасника і зображення в будь-якому форматі безоплатно для мети просування WCE, SCAA, SCAE.
- D. Без обмеження загальних положень (а), формати відносяться до положення (а) можуть включати: фотографію, відео, друк, інтернет, або будь-які електронні ЗМІ.
- E. Активно працювати для підтримки репутації WCE, SCAA, SCAE при виконанні даних правил і умов.
- F. Кожен учасник повинен прочитати і відповідати Кодексу поведінки учасника, який знаходиться на інтернет-сайті Світового чемпіонату брюверс кап.
- G. Переможець Світового чемпіонату повинен прочитати і відповідати Кодексу поведінки чемпіона, який знаходиться на інтернет-сайті Світового чемпіонату брюверс кап.

7.0 Дія правил і положень

Дані правила і положення діють в увесь час проведення змагань брюверс кап. У разі, якщо учасник порушує одне або кілька даних правил і положень, він може бути автоматично дискваліфікований зі змагань, за винятком ситуацій, коли правилами позначений особливий порядок їх застосування або особливі обставини. У разі, якщо порушення учасником одного або декількох з цих правил відбувається з вини судді, або організатора змагань, учасник має право подати апеляцію відповідно до процедури встановленої в розділі «Протести і апеляції учасників».

8.0 Загальний опис змагання

- A. Змагання проводиться в два раунди: перший раунд і фінальний раунд.
- B. Перший раунд складається з двох складових, іменованих «подачі»: обов'язкова подача і довільна подача.
- C. Фінальний раунд складається з однієї презентації довільної подачі від кожного учасника.
- D. Під час кожної подачі, учасники будуть оцінюватися трьома (3) суддями. Додатково буде присутній головний суддя, який буде дегустувати подані напої. Головний суддя оцінюватиме однаковість поданих напоїв і загальний робочий процес. Ці оцінки будуть враховані у фінальному балі.
- E. Під час кожної подачі учасники готують і подають три (3) індивідуальних і окремих напоїв, по одному для кожного судді.
- F. Учасники можуть використовувати будь-які пристосування для заварювання кави на свій вибір за умови, що вони відповідають визначенням даних правил (секція 9.7).

- Г. Для кожної подачі учасникам надається п'ять (5) хвилин часу на підготовку, під час яких вони готують зону змагань для і до подачі.
- Н. Під час обов'язкової подачі учасникам дається 7 хвилин часу для приготування і подачі своїх напоїв без будь-якої презентації або демонстрації. Учасники обмежені вибором кави: зернова кава надається організаторами змагань брюверс кап.
 - І. У змаганнях довільної подачі учасники можуть використовувати будь-яку зернову каву на свій вибір. На приготування, подачу і презентацію напоїв учасникам надається 10 хвилин.
 - Ж. Всі три напою в кожній подачі повинні бути приготовлені з однієї і тієї ж зернової кави.
 - К. Учасники можуть вибрати для довільної подачі як однакову каву в обох раундах, так і різну на свій вибір, без обмежень.
 - Л. Протягом змагального часу учасники можуть приготувати стільки напоїв, скільки побажають. Оцінюються тільки напої подані суддям.
 - М. Від кожного поданого напою буде взята проба для аналізу TDS (для відомості учасника). [прим. TDS - загальна концентрація розчинених твердих речовин].
 - Н. Тільки для національних чемпіонатів і відбіркових турів (регіональних чемпіонатів, турів і т.д.): на розсуд національного органу або організатора змагань, перший раунд змагання може складатися тільки з однієї обов'язкової подачі (з довільною подачею в фінальному раунді).
 - О. Час між виступами учасників, необхідний для підготовки та установки обладнання для наступної подачі, може бути дуже обмеженим. Учасники повинні бути готові до щільного графіку і працювати швидко.
 - Р. Національні змагання (і відбіркові тури) можуть за вибором проводити дві подачі першого раунду одночасно (для чого потрібно дві бригади суддів), або послідовно.

9.0 Стандарти і визначення

9.1 Обов'язкова подача

- А. Обов'язкова подача - одна з двох подач в чемпіонаті брюверс кап.
 - В. Учасникам чемпіонату дається п'ять (5) хвилин на підготовку і сім (7) хвилин на виступ для приготування та подачі трьом суддям трьох чашок кави, кожна з яких приготовлена індивідуально.
 - С. Учасники на обов'язковій подачі використовують однакову зернову каву, однакові кавомолки і воду та однакові стандартні ємності для подачі, надані організаторами чемпіонату брюверс кап. Зернова кава буде надана безпосередньо перед початком тренування кожного з учасників.
 - Д. З початком свого змагального часу учасники готують і подають свою каву відповідно до інструкцій менеджера сцени (Stage Manager).
 - Е. Напої оцінюються тільки за смаковими характеристиками, згідно суддівських протоколів Світового чемпіонату брюверс кап (див. Відповідний розділ нижче).
 - Ф. У ході обов'язкової подачі супровідна інформація (візуальна, вербальна, сенсорна і т.д.) не буде оцінюватися і не повинна бути представлена

9.2 Довільна подача

- А. Довільна подача - це одна з двох подач в чемпіонаті брюверс кап.

В. Учасникам змагання дається п'ять (5) хвилин на підготовку і десять (10) хвилин на виступ для презентації, приготування та подачі трьом суддям трьох чашок кави, кожна з яких приготовлена індивідуально.

С. Учасники фінального раунду використовують власну зернову каву і подають напої суддям з відповідною презентацією, яка підсилює сприйняття кави.

Д. Учасники оцінюються за сенсорними критеріями і критеріями оцінки презентації у відповідності з суддівськими протоколами Світового чемпіонату брюверс кап (див. Відповідний розділ нижче).

9.3 Зернова кава

А. Зернова кава - це смажені зерна плодів рослини роду Coffea.

В. Кава не може містити ніяких добавок, ароматизаторів, барвників, рідин, порошоків та ін. будь-якого роду, доданих в будь-який період від збору кавових ягід до моменту екстракції у вигляді напою. Речовини, що застосовуються при вирощуванні, культивуванні або обробці кави є дозволеними (добрива та ін.).

С. Допускається змелювання кави до початку часу виступу. Правила щодо добавок застосовуються ті ж.

Д. Учасники повинні надати організаторам змагань мінімум 2.0 кг зернової кави, такої ж як для презентації, яка буде заварюватися для глядачів і подаватися в Brew барі світового чемпіонату.

Е. Кава, надана для обов'язкової подачі буде середнього, або середньо-слабкого ступеню обсмаження, митої обробки спешелті кавою (з показниками за шкалою Агтрон від 58 до 68), обсмаженою не більше ніж за 7 днів до змагань. У разі якщо надається більше однієї партії індивідуального обсмаження, партії повинні бути унікальним чином названі, в іншому випадку вони будуть рівномірно змішані.

9.4 Напій

А. Напій - це рідина, екстрагована з частинок зернової кави з використанням води в якості розчинника. Ніякі добавки будь-якого роду не допускаються, за винятком описаних у відповідних визначеннях зернової кави, води для заварювання напоїв, заварювального обладнання та ємності для подачі. Перед подачею для регулювання концентрації в напій може додаватися додатково вода («байпасс»).

В. Загальна концентрація розчинених твердих речовин напою повинна бути менше або дорівнювати 2,00% або 20 000 ppm (ppm). Даний параметр вводиться для того, щоб обмежити змагання рамками того, що широко відомо як «фільтр кави», відокремленим від поняття «еспресо» та інших категорій напоїв, що екстрагуються з кави.

С. Учасники готують і подають три індивідуальних кавові напої, по одному для кожного з трьох суддів.

Д. Кожен з трьох напоїв повинен бути об'ємом від 150 до 350 мл. Якщо обсяг поданого напою менше 120 мл, або понад 375 мл, даний напій (чашка) підлягає дискваліфікації і не отримує бали.

Е. Учасники не зобов'язані подавати весь отриманий в ході виступу обсяг напою.

9.5 Вода для заварювання напоїв

А. Учасник повинен використовувати воду, надану організаторами змагань для обов'язкової подачі, але може використовувати свою власну воду для довільної подачі.

В. Використовувана вода буде відкалібрована відповідно до допустимих значень, зазначених нижче в розділі 11.2.

С. У разі, якщо учасник використовує свою воду, вода може бути взята для аналізу, щоб упевнитися, що вона не містить неприпустимий рівень добавок або хімічних речовин. Судді можуть попросити спробувати воду, як кімнатної температури так і нагріту, щоб переконатися, що вода не містить аромати або характеристики, не типові для чистої питної води. Якщо виявиться, що

вода не відповідає параметрам, зазначеним в п. 11.2, вода підлягає дискваліфікації та не допускається до використання в змаганні. Учасники, які мають намір використовувати свою воду, повинні повідомити про це менеджера змагань і/ або менеджера сцени до змагань.

D. Вода буде надана як кімнатної температури, так і нагріта до температури 96.0 - 98.5C.

E. Якщо учасник використовує свою воду, він також зобов'язаний надати власне обладнання для нагріву води до бажаної температури. Електрична потужність для живлення такого обладнання буде обмежена можливостями організаторів змагань (див. П. 11.4).

9.6 Кавомолка

A. Кавомолка - це пристрій, який розмелює цільні боби кави в дрібніші фізично частки, без зміни хімічного складу кави, за винятком змін, що відносяться безпосередньо до змелювання (тертя, нагрівання і т.д.), і не додає в каву ніякі добавки .

B. У середині зони змагань протягом змагального часу учасники НЕ МОЖУТЬ використовувати будь-яку кавомолку крім кавомолки, наданої спонсором. Під час довільної подачі учасники можуть використовувати кавомолку, надану організаторами змагань, або кавомолку, якою вони забезпечили себе самі поза зоною змагань або в будь-який час крім часу виступу.

9.7 Заварювальне обладнання

A. Заварювальним обладнанням є будь-який пристрій, що використовується учасником під час і для екстракції напою.

B. За принципом роботи заварювальне обладнання повинно бути «неавтоматичним». Воно не може працювати від механічних операцій, що здійснюються за участю додаткових сил (наприклад, електрики), за винятком таких:

i Допускається механічна дія, що здійснюється за допомогою маніпуляцій учасника (кистю руки і / або рукою), гравітації або створюване безпосередньо заварюванням кави (наприклад, тиск в вакуумних пристроях, рух в пристроях, що працюють на принципі рівноваги).

ii Допускається застосування джерел тепла (електричних, магнетичних або рідке паливо), за умови що вони використовуються для нагрівання води, або кавового напою, але не для живлення додаткових механізмів.

iii Допускається використання машин і механізмів, за допомогою яких учасник отримує воду для заварювання напою, незважаючи на те, що вони містять автоматичні і/або дозуючі механізми (наприклад, машина з запрограмованою подачею певної порції води). Дія даних механізмів не може бути пов'язана безпосередньо з кавою. Наприклад, автоматична машина для подачі води може подавати воду в спеціальну посудину, але не безпосередньо на каву.

C. Учасники повинні використовувати своє обладнання для заварювання кави. Спонсори можуть надати учасникам певне заварювальне обладнання, однак забезпечення власним заварювальним обладнанням є в кінцевому підсумку відповідальністю учасника (включаючи фільтраційні матеріали, якщо такі потрібні). Світовий чемпіонат брюверс кап не несе відповідальність за цілісність або справність наданого заварювального обладнання. Учасники, які користуються цим обладнанням, зобов'язані самостійно протестувати і оглянути його.

D. Учасники можуть використовувати як завгодно багато або як завгодно мало обладнання для створення необхідних трьох напоїв протягом відведеного часу.

E. Заварювальні пристрої, якими б вони не були, не можуть додавати додаткові речовини в напій.

9.8 Приготування кави

- A. Приготування кави в ході Світового чемпіонату брюверс кап має складатися з окремих і індивідуальних приготувань (заварювань) по одному для кожного судді.
- B. Під «окремим і індивідуальним приготуванням» розуміється одна екстракція вироблена з однієї окремої порції кави однією окремою порцією води. Таким чином, учасник НЕ може подавати більш ніж одному судді напій заварений в окремому і індивідуальному приготуванні (наприклад, учасник НЕ може заварити один френч-прес об'ємом 1 літр і розлити в три чашки для суддів. Прийнятною подачею є заварювання з використанням трьох індивідуальних френч- пресів).
- C. «Час екстракції» - це період часу, який починається з моменту першого контакту води для заварювання і меленої кави і закінчується в момент, коли учасник зупиняє заварювання. Заварювання зупиняється коли екстрагований напій повністю відділений від кавової основи (вода, утримувана меленою кавою не рахується частиною «екстрагованого напою»), або коли бариста відсікає потік рідини, що екстрагується в ємність для подачі, в залежності від того, що відбувається раніше. Вода витрачена на предзмочування фільтрів не вважається «водою для заварювання».
- D. В обох раундах змагання напої будуть дискваліфіковані, якщо час екстракції почнеться до часу виступу, або якщо напій буде поданий після часу його закінчення.

9.9 Ємність для подачі

- A. Ємністю для подачі є чашка, посудина, або інша ємність, яку учасник використовує для подачі кавового напою суддям.
- B. Мінімум три ємності для подачі потрібні для кожної подачі або презентації кави.
- C. Кавові напої повинні бути подані як одна повна порція для кожного судді (тобто вони не можуть подаватися як дві або більше окремих порцій напою, як «розділений напій»). Однак, учасник може надати порожню ємність для подачі як аксесуар при подачі (наприклад, подати френч-прес з напоєм і порожню чашку для судді, в яку він зможе перелити напій).
- D. Ємності для подачі не повинні містити жодних ароматів і сторонніх запахів.
- E. Обмеження матеріалу, форми, або розміру ємності для подачі не встановлюються, проте судді повинні мати можливість взяти ємність і пити безпосередньо з неї.
- F. Організаторами змагань надаються стандартні ємності для подачі об'ємом 150-235 мл.
- G. Під час обов'язкового подання всі учасники зобов'язані подавати каву в стандартних ємностях для подачі.
- H. Під час довільної подачі учасники мають право вибору використовувати стандартні або власні ємності для подачі.
- I. Компонент оцінки «аромат» буде оцінюватися при подачі кави в тій ємності, в якій буде поданий напій.
- J. Після оцінки аромату на розсуд судді для прискорення процесу охолодження кава може бути перелита в стандартну ємність для подачі. Перелив напою таким методом не впливає на оцінку

9.10 Вимірювання рівня TDS

- A. На змаганнях буде використовуватися прилад вимірювання рівня TDS для виміру загальної концентрації розчинених твердих речовин кожного напою.
- B. Протокол виміру TDS представлений в цьому документі.
- C. Показник TDS буде записаний на кожному аркуші підрахунку балів як відсоток з двома знаками після коми (з точністю до сотих, наприклад 1,15%)
- D. Показники TDS вказуються для відомості учасника і не будуть враховуватися при підрахунку балів.

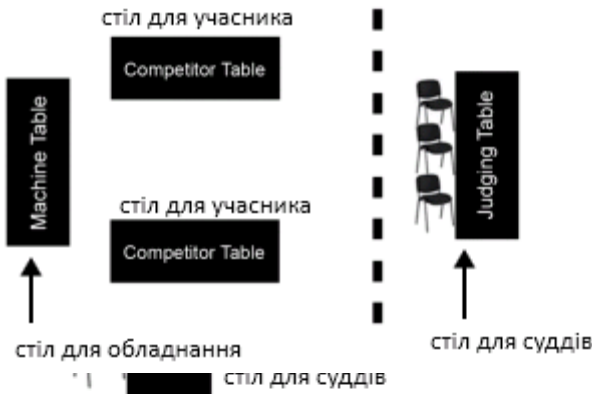
10.0 Зона змагань

Повна зона змагань Світового чемпіонату брювей подачі та двох окремих станцій довільної подачі. (регіональні чемпіонати, тури і т.д.) може бути ви підходить для даного змагання.

Стіл для обладнання

Стіл для учасника

10.1 Станція обов'язкової подачі



спонсора, аксесуари для чистки, а також кавомолка інші аксесуари і пристосування. Апарат подачі гарячої води і кавомолка не можуть переміщатися учасниками.

В. Робочий стіл (2): Дві окремі поверхні, на яких учасники можуть готувати напої. Учасники розміщують своє устаткування і готують напої на столі, який буде за ними закріплений.

С. Стіл для суддів: Судді оцінюють напої сидячи за столом, таким чином, щоб не бачити учасника.

11.0

their own brewing water at Open
8 5°C. measured at the point of use

А. Стіл для суддів: Судді сідають один за іншим за столом прямокутної форми (приблизно від 0,75 до 1,0 м висоти, приблизно 1,8 м довжини), обличчям до учасника і готові оцінювати каву, що подається і презентацію учасника.

В. Стіл для обладнання: На даному столі розміщується апарат подачі гарячої води, кавомолка спонсора, аксесуари для чистки, а також інші аксесуари і устаткування.

Апарат подачі гарячої води і кавомолка не можуть переміщуватися учасниками.



11.0 Обладнання, аксесуари і продукти

11.1 Апарат подачі гарячої води

Учасники мають право на вибір використовувати диспенсер гарячої води, наданий спонсором, або власну воду для заварювання. Апарат для нагрівання води буде налаштований на подачу води температури від 96,0 до 98,5С. Температура вимірюється в точці виходу води з апарату (форсунка або кран).

Учасники не можуть змінювати, налаштовувати або переміщати будь-який елемент апарату подачі гарячої води. Будь-які зміни або настройки, зроблені учасником можуть бути підставою для дискваліфікації. Рішення про дискваліфікацію приймає менеджер сцени і/або головний суддя. Будь-яке пошкодження обладнання через неправильне використання або неправильне поводження з ним є підставою для дискваліфікації учасника.

11.2 Вода

Учасники мають право на вибір використовувати воду, надану спонсором, або власну воду.

Офіційний наданий спонсором апарат для подачі гарячої води буде подавати тільки воду надану спонсором. Учасники не мають права використовувати власну воду для підігріву в апаратах від спонсора.

Вода від спонсора буде відкалібрована відповідно до таких цільових параметрів:

Запах: Чистий/свіжий, без запаху

Колір: Прозорий

Загальний вміст хлору/хлораміну: 0 (нуль) мг/л

TDS: 85 мг/л (допускаються значення в діапазоні 50-125 мг/л)

Жорсткість: 3 грана або 51 мг/л (допускаються значення в діапазоні 1-5 гран або 17-85 мг/л)

Загальна лужність: 40 мг/л (допускаються значення близько до 40 мг/л)

pH: 7,0 (допускаються значення в діапазоні від 6,5 до 7,5)

Натрій: 10 мг/л (допускаються значення близько до 10 мг/л)

11.3 Кавомолка

Кавомолка від спонсора буде знаходитися на столі для обладнання учасників.

Учасники можуть використовувати як кавомолку від спонсора, так і іншу кавомолку за своїм вибором, проте тільки кавомолка від спонсора може бути використана в зоні змагання і під час змагання. Якщо учасник використовує свою кавомолку (НЕ кавомолку від спонсора), він не може використовувати її в зоні змагань (на сцені) або під час виступу. Вона не може бути підключена до електрики, підведеної до зони змагання.

Використовувати каву, змелену до змагального часу дозволяється лише на Довільній подачі. На обов'язковій подачі необхідно використовувати каву, змелену за допомогою спонсорської кавомолки протягом змагального часу.

11.4 Додаткове електричне обладнання

Учасники змагань можуть принести з собою до двох одиниць додаткового електроустаткування для використання при приготуванні кави і / або презентації. Учасники зобов'язані повідомити менеджера змагань до заїзду на змагання про будь-яке додаткове електрообладнання, яке вони привезуть з собою (наприклад плитка, чайник для води і т.д.). Загальна необхідна потужність додаткового електроустаткування повинна бути представлена одним однофазним контуром, який буде використовуватися спільно з кавомолкою (ами).

Учасник самостійно контролює, щоб забезпечені організаторами електричні потужності були достатні для живлення додаткового обладнання учасника. У разі, якщо обладнання учасника вимагає більшої потужності, ніж надається організаторами, апеляції по проблемам технічного характеру прийматися не будуть.

Обмеження не поширюються на додаткове обладнання, що не потребує підключення до електрики із заземленням, за умови, що дане обладнання по іншим характеристикам дозволено правилами.

11.5 Надані пристрої й устаткування

Зона змагань буде обладнана такими складовими:

- Стіл для обладнання (для апарату подачі гарячої води, кавомолки і додаткового обладнання)
- Стіл подачі (стіл суддів)
- Апарат подачі гарячої води
- Офіційна кавомолка
- Стандартні ємності для подачі
- Пензлик для прибирання (для кавомолки та стійки)
- Урна і/або відро для органічних відходів
- Відро для зливання рідин
- Ложка для капінгу, вода і серветки для суддів.

11.6 Обладнання і забезпечення учасників

Все необхідне для виступу учасники приносять із собою. Учасники повинні враховувати можливі несправності, які виникають під час їх переїзду і/або під час змагань. Відповідальність за своє обладнання та аксесуари під час змагань несуть самі учасники. Організатори світового чемпіонату, волонтери та персонал не несуть відповідальність за збереження речей, залишених в зоні змагань.

Учасники зобов'язані привезти з собою наступне:

- Пристосування для заварювання кави
- Фільтри для кави
- Кава для довільної подачі (мінімум 2,0 кг для тренування, змагання та подачі глядачам)

За власним вибором учасники можуть привезти таке обладнання:

- Запасні пристосування для заварювання кави
- Додаткове електрообладнання (максимум дві одиниці)
- Полиці (стійки) для чайника для обладнання
- Аксесуари до заварювального обладнання
- Ваги (для вимірювання маси)
- Термометри (для вимірювання температури)
- Таймери (для вимірювання часу)
- Додаткові засоби для фільтрування кави
- Ємності для подачі для відкритої подачі (мінімум три плюс запасні)
- Ганчірки для прибирання
- Засоби для візуалізації (надруковані)

Не дозволяються:

- Декорації для столу суддів (скатертини, квіти, аксесуари та інш.)
- Жодні сенсорні об'єкти та їжа для суддів окрім кави
- Ложки для капінгу, вода і серветки для суддів (забезпечуються WCE)

12.0 Інструкції учасникам на період до часу підготовки

12.1 Зустріч з учасниками

До початку Світового чемпіонату брюверс кап буде організована зустріч з учасниками. Ця зустріч є обов'язковою для всіх учасників. Під час цієї зустрічі менеджер змагання робить оголошення, роздає каву для тренувань першого раунду, дає роз'яснення по ходу змагання, дає розклад змагань, проводить учасників до місця виступу і технічних зон. У цей час учасники отримують можливість задати питання та/або озвучити свої проблеми, пов'язані з виступом менеджера змагань.

Учасники можуть бути зі своїм перекладачем. Під час звернення до учасника, перекладачеві дозволяється тільки переводити те, що говорить провідний або головний суддя. Коли говорить учасник, перекладачеві дозволяється тільки переводити в точності те, що говорить учасник. Використання перекладача не дає права на додатковий час. Учасник і тренер зобов'язані ознайомитися з вимогами до роботи перекладачів, викладеними в документі на сайті www.worldbaristachampionship.com. Учасник і тренер під час зустрічі з учасниками перед змаганнями повинні підписати заяву, що підтверджує, що вони прочитали і розуміють ці вимоги.

12.2 Час на роботу з кавою і підготовку до обов'язкової подачі

12.2.1 Підготовку до обов'язкової подачі

Прямо перед початком часу для тренування кожен з учасників отримує по одному пакету кави для першого раунду вагою 350 гр. Учасники будуть використовувати цю каву для тренування і виступу. Більш детальну інформацію про надану каву див. в розділі «Стандарти та визначення».

12.2.2 Час на тренування чемпіонату брюверс кап

Учасники можуть провести тренувальні заварювання з наданою кавою, або зі своєю кавою вранці того дня змагань, в який вони виступають. Більш детальна інформація про час тренування буде повідомлена учасникам менеджером змагань на зустрічі з учасниками.

12.3 Бути вчасно

Кожен учасник повинен прибути на змагання мінімум за 30 хвилин до його / її часу підготовки. Учасник, який не опиниться на місці змагань до моменту старту свого часу змагання буде дискваліфікований.

12.4 Робота на станції

Учасники відповідальні за підтримання зони приготування кави в чистоті і готовою для наступного учасника. Регламентом не передбачені волонтери, відповідальні за наведення чистоти на станції, тому учасники повинні прибрати за собою станцію і привести її в порядок в кінці свого часу виступу.

13.0 Перший раунд

13.1 Загальний опис

У першому раунді учасники роблять дві подачі кави: обов'язкову подачу і довільну подачу. Бали за перший раунд підраховуються як сума балів за обов'язкову і довільну подачу.

Учасникам буде визначено час підготовки та виступу як для обов'язкової, так і для довільної подачі. Учасники, які не готові почати підготовку та/або участь в своє призначений час, будуть дискваліфіковані. У разі, якщо змагання відкладаються, учасники не дивлячись на це повинні бути готові почати свою підготовку у зазначений за розкладом час.

13.2 Обов'язкова подача

13.2.1 Час підготовки

Учасникам буде визначено розклад часу підготовки до обов'язкової подачі. Учасникам дається п'ять (5) хвилин для підготовки станції і розстановки всього необхідного для виступу. Електричне обладнання може бути встановлено і включено в мережу до початку часу підготовки, однак до початку часу підготовки воно не може бути ввімкнено (включена подача струму).

Коли час підготовки закінчено, учасник повинен припинити всі дії з підготовки та маніпуляції на столі обладнання та столі для учасників з предметами, які застосовуються в подачі кави до початку часу виступу. Після завершення часу підготовки учасник не може тримати в руках нічого, що буде використано ним для подачі кави, за винятком таймера.

Учасники повинні пам'ятати, що час між закінченням часу підготовки і початком часу виступу може і буде варіюватися.

13.2.2 Час початку виступу

Учасники виступають один за одним по змінному графіку. Після п'яти (5) хвилин часу підготовки учасник починає час змагання, оголошуючи про це відповідального за час. Учасник повинен переконатися, що відповідальний за час готовий ввімкнути таймер.

Учасник повинен почати свій виступ до моменту першого контакту води для заварювання і кави, в іншому випадку учасник підлягає дискваліфікації (це правило не відноситься до води, використаної для попереднього змочування фільтраційних матеріалів і аналогічної води, що не використовується в заварюванні).

13.2.3 Час змагання

Учаснику дається сім (7) хвилин для приготування та подачі кави суддям.

Всі учасники зобов'язані використовувати виключно каву для обов'язкової подачі, надану організаторами. Інша кава (зернова або мелена) не допускається. Учасник не повинен робити ніякої презентації.

Учасники повинні прагнути працювати тихо. Якщо Головний Суддя вирішить, що учасник прагне вплинути на суддів або зробити презентацію, учасник може бути дискваліфікований за секцією 7.0.

Учасникам не дозволяється готувати каву на столі суддів. Стіл для суддів використовується тільки для оцінки напоїв. Судді не мають можливості бачити процес приготування.

Учасники мають використовувати воду і кавомолку, надану на зоні змагань.

Напої повинні готуватися і подаватися відповідно до цих правил, зокрема, розділом «Стандарти та визначення».

Учасник подає напої суддям шляхом виставлення їх на піднос, розташований в кінці робочої станції. Безпосередньо суддям напої подає помічник-офіціант.

13.2.4 Закінчення часу змагання

Час виступу закінчується коли учасник подає третій і останній напій, або коли закінчується час, в залежності від того, яка подія відбувається раніше. Учаснику не потрібно оголошувати або іншим чином позначати закінчення часу виступу.

Напої не подані під час виступу отримують оцінку нуль балів. Однак, судді можуть продовжувати оцінку і назвати бали за напій, виключно для відомості учасника.

Як тільки закінчується час виступу, учасник повинен прибрати і швидко підготувати станцію для наступного учасника.

13.2.5 Штрафи за час

А. Якщо учасник не закінчив презентацію протягом відведених 7 хвилин, він/вона може продовжити поки не завершить приготування чи презентацію.

В. Після 7 хвилин, 0,5 балів будуть вирахувані за кожну 1 секунду від загального бала учасника до максимального штрафу 30 балів (1 хвилина).

С. Будь-який учасник, чий час приготування або презентації перевищує 8 хвилин буде дискваліфікований.

13.3 Довільна подача

13.3.1 Час підготовки

Учасникам буде визначено розклад часу підготовки до довільної подачі. Учасникам дається п'ять (5) хвилин для підготовки станції і розстановки всього необхідного для часу виступу. Електричне обладнання може бути встановлено і включено в мережу до початку часу підготовки, однак до початку часу підготовки воно не може бути включено (включена подача струму).

Коли час підготовки закінчено, учасник повинен припинити всі дії з підготовки та маніпуляції з предметами на столі обладнання та столі для учасників, які застосовуються в подачі кави до початку часу виступу. Після завершення часу підготовки учасник не може тримати в руках нічого що буде використано ним для подачі кави, за винятком таймера.

Учасники повинні пам'ятати, що час між закінченням часу підготовки і початком часу виступу може і буде варіюватися.

13.3.2 Час початку змагання

Учасники виступають згідно з графіком виступів довільної подачі. Після п'яти (5) хвилин часу підготовки учасник починає час змагання, оголошуючи про це відповідального за час. Учасник повинен переконатися, що відповідальний за час готовий включити таймер.

13.3.3 Час змагання

Учаснику дається десять (10) хвилин для приготування, подачі і презентації трьох окремо приготовлених напоїв (фільтр-кави) трьом суддям.

Учасники використовують зернову (або мелену) каву на свій вибір.

Учасники за вибором можуть молоти каву і підігрівати воду під час змагання, або заздалегідь. Подача кави повинна супроводжуватися презентацією для суддів, яка виражає смакові відчуття, демонструє чудовий рівень обслуговування та в цілому підсилює сприйняття кави.

Напої повинні готуватися і подаватися відповідно до цих правил. Учасник подає напої суддям шляхом виставлення їх на стіл суддів, по одному навпроти кожного судді. Учасники повинні чітко виставляти напої навпроти кожного судді, щоб напій був захищений як «поданий».

13.3.4 Кінець часу змагання

Час виступу закінчується коли закінчується час, або коли учасник зупиняє секундомір, або коли учасник піднімає руку і каже «час», в залежності від того, яка подія відбувається раніше.

Напої не подані під час виступу отримують оцінку нуль балів. Однак, судді можуть продовжувати оцінку і назвати бали за напій, виключно для відомості учасника.

У своїх оцінках судді не будуть ґрунтуватися на будь-якій інформації, а також матеріалі поданому або представленому до або після часу виступу.

Як тільки закінчується час виступу, учасник повинен повернутися в робочу зону, де повинен прибрати і привести станцію в порядок для наступного учасника.

13.3.5 Штрафи за час

А. Якщо учасник не закінчив презентацію протягом відведених 10 хвилин, він/вона може продовжити поки не завершить приготування чи презентацію.

В. Після 10 хвилин, 0,5 балів будуть вирахувані за кожну 1 секунду від загального бала учасника до максимального штрафу 30 балів (1 хвилина).

С. Будь-який учасник, чий час приготування або презентації перевищує 11 хвилин буде дискваліфікований.

13.3.6 Додаткова інформація про довільну подачу

Учасники повинні представити свою каву з супроводжуючою презентацією, яка підсилює смакове сприйняття кави і демонструє зразкову подачу, застосовну на практиці в пропонуванні спешелті кави.

Презентація оцінюється на підставі того, наскільки точно смакові відчуття суддів відповідають опису учасника.

Презентація може бути креативною, інформативною, захоплюючою, але завжди повинна бути націлена на розширення кавового досвіду суддів.

Крім кави, учасникам не дозволяється подавати, або підносити суддям ніякі продукти, напої, або ароматичні речовини для прийому всередину, вдихання, проби, або нюху. Будь-яка подача вироблена з порушенням цього правила не буде оцінюватися суддями. Учасники не можуть просити суддів фізично переміщатися зі своїх суддівських позицій.

Судді оцінюватимуть тільки напої, які подаються їм. Якщо учасник змінює, модифікує, або іншим чином впливає на напій або ємність подачі напою після подання їх суддям, напій вважається поданим заново і будь-яка попередня оцінка не буде враховуватися, і суддя буде оцінювати цей напій як новий напій.

14.0 Фінальний раунд змагання

14.1 Загальний опис

Фінальний раунд складається з довільних подач шести учасників, які набрали найбільшу кількість балів у першому раунді. Бали з першого раунду не переносяться.

15.0 Технічні аспекти

А. Якщо під час підготовки та/або часу змагання учасник стикається з технічною проблемою в області:

i Електрична напруга

ii Офіційна кавомолка або офіційний апарат для подачі гарячої води

iii Тільки для довільної подачі: Аудіо-відео обладнання (наприклад, мікрофон)

... Учасник повинен підняти руку, попросити технічну паузу і звернутися до менеджера змагань (під час підготовки), або до головного судді (під час виступу). Час буде зупинено.

В. Якщо менеджер змагань підтверджує наявність технічної проблеми, яка може бути легко усунена, учаснику може бути надано додатковий час, якщо це доречно. Як тільки технічний фахівець усуває несправність, час учасника триває.

С. Якщо технічна несправність не може бути усунена швидко, менеджер змагань / головний суддя вирішують, чи повинен учасник дочекатися усунення несправності і закінчити виступ, або зупинити виступ і почати з початку у новопризначений час.

Д. Якщо учасник змушений перервати свій виступ, менеджер змагань призначить учаснику новий час виступу. Повторний виступ учасник починає з початку.

Е. Якщо буде встановлено, що технічне питання виникло через помилки учасника, або через несправність особистого обладнання учасника, менеджер змагань може вирішити не надавати учаснику додатковий час, час підготовки або виступу буде продовжено без додаткових надбавок.

Г. Незнання обладнання не є приводом для технічної перерви.

16.0 Забуті аксесуари

А. Якщо під час виступу учасник виявляє, що забув обладнання або аксесуари, він повинен проінформувати про це головного суддю і після цього самостійно забрати забутий предмет. Час виступу не буде зупинено.

В. Ніякі предмети не можуть бути подані учаснику помічниками, групою підтримки, членами команди, або глядачами під час виступу.

17.0 Підрахунок балів

17.1 Офіційний підрахунок балів

Особи, відповідальні за офіційний підрахунок балів відповідають за конфіденційність усіх оцінок.

17.2 Підрахунок балів першого раунду

17.2.1. Підрахунок балів за обов'язкову подачу

Загальна оцінка за чашку розраховується як сума балів по кожному з семи компонентів оцінки (де бали за кислотність, тіло і баланс множаться на два).

Загальний бал за обов'язкову подачу розраховується як середнє арифметичне балів трьох суддів (наприклад, бали 85,25, 91,00 та 89,50 в сумі дають 265,75, а загальним балом буде вважатися 88,58).

Максимально можлива сума балів за обов'язкову подачу дорівнює 100.

17.2.2. Підрахунок балів за довільну подачу

Бали за чашку реєструються як при обов'язковій подачі.

Для підрахунку балів за презентацію два відповідні бали складаються, оцінка за Опис смаку та Сервіс множиться на 2.

Для підрахунку балів за довільну подачу для кожного суддівського листа загальні бали за чашку підсумовуються з загальними балами за презентацію та ця сума ділиться на 1,40.

Загальний бал за довільну подачу розраховується як середнє арифметичне балів за довільну подачу трьох суддів. Загальна оцінка Головного Судді буде додана до середньої оцінки за довільну подачу, яка множиться на 1,4, потім сума буде поділена на 1,6 (див. Лист оцінки Головного Судді). Максимально можливе число балів дорівнює 100.

17.2.3. Бали першого раунду

Підсумкові бали першого раунду розраховуються як сума балів за обов'язкову і за довільну подачу. Максимально можливе число балів дорівнює 200.

17.3 Підрахунок балів фінального раунду

А. Загальні бали за чашку протоколюються згідно Розділу 17.2.1. «Підрахунок балів за обов'язкову подачу» (див. Вище).

В. Для підрахунку балів за презентацію два відповідні бали складаються, з них оцінка за Опис смаку і Сервіс множиться на 2.

С. Для підрахунку підсумкового бала за кожним суддівським листом загальні бали за чашку підсумовуються з загальними балами за презентацію та ця сума ділиться на 1,40.

D. Загальний фінальний бал розраховується як середнє арифметичне підсумкових балів трьох суддів. Загальна оцінка Головного Судді буде додана до середньої оцінки за довільну подачу, яка множиться на 1,4, потім сума буде поділена на 1,6. Максимально можливе число балів дорівнює 100.

E Для учасників, які успішно пройдуть в фінальний раунд, бали за обов'язкову подачу першого раунду будуть додані до балів за довільну подачу фінального раунду, щоб отримати загальний бал. Учасник з найвищими балами за обов'язкову подачу і за довільну подачу фіналу буде переможцем.

17.4 Округлення

Бали округлюються до сотих (наприклад, загальний бал 88,583333 округляється до 88,58).

17.5 Бали

У першому раунді: Якщо двоє або більше учасників отримали рівну кількість балів, в результаті чого понад шість (6) учасників претендують на потрапляння у фінал, процедура визначення місця наступна:

A. Учасник, який отримав більший підсумковий бал за обов'язкову подачу, кваліфікується вище.

B. Якщо це правило не допомагає визначити місце учасників, той учасник, чия сума балів за «смак» в обов'язковій подачі вище, кваліфікується вище.

C. Якщо це правило не допомагає визначити місце учасників, той учасник, чия сума балів за «баланс» в обов'язковій подачі вище, кваліфікується вище.

D. Якщо це правило не допомагає визначити місце учасників, той учасник, чия сума балів за «загальне враження» в обов'язковій подачі вище, кваліфікується вище.

E. Якщо це правило не допомагає визначити місце учасників, фінальний раунд проводиться з тим числом учасників, чиї бали рівні вищим шести.

У фінальному раунді: Якщо двоє або більше учасників отримали рівну кількість балів, процедура визначення фінальних місць наступна:

E. Учасник (и) з найбільшою загальною сумою балів за чашку (без урахування балів за презентацію) будуть кваліфіковані вище.

F. Якщо це правило не допомагає визначити місце учасників, той учасник, чия сума балів за «сервіс» вище, кваліфікується вище.

G. Якщо це правило не допомагає визначити місце учасників, той учасник, чия сума балів за «опис смаку» вище, кваліфікується вище .

18.0 Обговорення результатів

Після церемонії нагородження учасники отримають можливість ознайомитися зі своїми оціночними листами і обговорити їх з суддями. Учасникам не дозволяється залишати собі оригінали листів експертизи. Після заходу менеджер змагання відправляє учасникам копії листів експертизи по електронній пошті.

19.0. Суддівство

19.1 Хто сертифікується на суддівство брюверс кап

А. Судді, що працюють на Світовому чемпіонаті брюверс кап повинні пройти сертифікацію в сертифікаційному комітеті Світового чемпіонату брюверс кап, щоб продемонструвати повне розуміння даних правил і володіння всіма необхідними навичками та досвідом для того, щоб ефективно і чітко виконувати органолептичну оцінку екстрагованих напоїв (з показником TDS 2,00%, або нижче) за стандартом світових змагань.

В. Для національних змагань і відбіркових турів (регіональних змагань, турів і т.д.) краще, щоб судді мали описану вище сертифікацію. Фахівці, що не володіють даною сертифікацією, але демонструють істотний досвід в оцінці кави із застосуванням стандартизованих оціночних листів (SCAA, COE і т.д.) також можуть в разі потреби залучатися в якості суддів.

С. Перед суддівством судді зобов'язані переглянути презентацію для суддів Світового чемпіонату брюверс кап, або пройти необхідну підготовку перед суддівством.

Д. Судді зобов'язані брати участь в ранкових калібрування кожного дня змагань.

Е. Координатором по заходам WCE (на підставі досвіду суддівства і професійного досвіду) буде призначений один головний суддя, для оцінювання Однаковості смаку та Робочого процесу та спостереження за ходом калібрування суддів під час змагання. Головний суддя оцінюватиме смак напоїв, їх однаковість та організує робочого процесу будуть враховані у кінцевій оцінці. Головний Суддя також буде записувати опис смаку та спосіб заварювання учасника для довідки.

19.2 Цілі та призначення суддів

А. Підтримувати професію бариста.

В. Просувати спешелті каву і досконалість чашки.

С. Бути неупередженими, справедливими і послідовними в своїх оцінках.

Д. Вибрати гідного і найбільш професійного чемпіона брюверс кап.

19.3 Якості, які судді шукають в чемпіоні брюверс кап

Судді шукають чемпіона, який:

А. Готує каву зразкової якості.

І. Демонструє чудові навички обслуговування гостя.

С. Може чітко описати смакові характеристики пропонованих напоїв.

Д. Демонструє чудове загальне враження від подачі кави.

19.4 Основні задачі суддів брюверс кап

Від суддів очікується, що вони підтримують учасника таким чином:

- A. Оцінюють і вважають бали справедливо відповідно до цих правил, без привілеїв чи упередженості.
- B. Демонструють підтримку, завжди відкриті до учасника і залучені (тобто посміхаються, встановлюють візуальний контакт, з готовністю відповідають на питання учасника).
- C. Демонструють повагу до учасника і його / її культурних традицій.
- D. Записують об'єктивні і поважні коментарі на оціночних листах. Учасникам надаються їх оціночні листи після змагання.
- E. Беруть участь в обов'язковій зустрічі з учасниками (на якій обговорюються оціночні листи).
- F. Доступні для учасників після змагання для подальших коментарів.

19.5 Що судді очікують від учасника

- A. Добре розуміння даних правил.
- B. Участь, подача та презентація відбуваються у відповідності із правилами.
- C. Учасник не виходить за рамки часу відведеного для виступу.

19.6 Що дозволяється і не дозволяється суддям до початку суддівства

- A. Судді повинні утриматися від спілкування з учасниками з питань специфіки подачі, кави або презентації до або під час усіх днів змагань. Судді повинні завжди підтримувати учасників і бути до них розташовані, не повинні уникати учасників.
- B. Судді смаку повинні прагнути їсти тільки прісну або нейтральну на смак їжу до суддівства.
- C. Прохання не палити перед суддівством.
- D. Використовуйте дезодорант без ароматизаторів.
- E. Не використовуйте парфуми, одеколон або засіб після гоління з ароматом.

19.7 Поведінка суддів під час змагань

- A. Всі судді повинні бути справедливими і чесними.
- B. Всі судді повинні бути завжди ПОЗИТИВНО розташовані до учасника і ставиться до нього з ПОВАГОЮ.
- C. Судді повинні бути сконцентровані тільки на каву, яку вони оцінюють під час обов'язкового подання.
- D. Судді повинні слухати і бути сконцентровані тільки на учаснику під час довільної подачі.
- E. Судді повинні бути готові і активно відповідати на будь-які розумні питання учасника.
- F. Судді повинні утриматися від розмов один з одним під час оцінки.
- G. Під час першого туру судді НЕ повинні спостерігати за тим як учасник готує напої, щоб їх оцінка смаку не залежала від того, що вони бачать.

19.8 Інструкції для суддів

Судді смаку повинні:

- A. Посміхатися і вітати учасника коли він представляється.
- B. Відповідати на розумні питання учасника.

- C. Посміхатися і встановити зоровий контакт з учасником під час подачі напою.
- D. Берегти рецептори від опіків гарячою кавою.
- E. Завжди пам'ятати про психологічний вплив і вплив суддів на учасників.
- F. Забороняється обговорювати оцінки з іншим суддею смаку під час виступу учасника.
- G. Забороняється вживати будь-які дії, які можуть бути негативно інтерпретовані учасником або глядачами.

19.9 Ранкова калібровка суддів

Щоранку перед початком змагань судді зобов'язані пройти калібрування.

A. Судді повинні отримати три різних кавові напої об'ємом мінімум 150 мл кожен.

i Для першого туру, напої повинні бути приготовлені з кави, яка буде надана учасникам, але з різними параметрами заварювання.

ii Для фінального раунду, всі напої повинні бути з різної кави.

B. Всі напої повинні бути розділені на три порції, по одній для кожного судді, і відповідно промарковані.

C. Судді пробують кожен напій мінімум три рази:

i Коли кавовий напій поданий і охолов приблизно до 70C («гарячий»)

ii Коли кавовий напій охолов до температури приблизно 40 ° C («теплий»)

iii Коли кавовий напій охолов до температури від кімнатної до приблизно 25C («холодний»)

D. Судді оцінюють напої і записують бали на калібрувальних оціночних листах.

E. Калібрувальні вправи служать для «підготовки рецепторів» і практики з оціночними листами. У цей час судді можуть вести обговорення і задавати питання.

20.0 Шкала оцінок

Для першого раунду і фінального раунду застосовується однакова шкала оцінок.

Неприйнятно: 0

Задовільно: 4-4,75

Середньо: 5-5,75

Добре: 6-6,75

Дуже добре: 7-7,75

Відмінно: 8-8,75

Винятково: 9-10

Судді повинні сприймати бали виражені цифрами як код, відповідний кожній описовій характеристиці.

Проміжні бали можуть бути використані з кроком 0,25 бала, судді не можуть використовувати крок поділів менше 0,25 бала.

Бал «неприйнятно» (0) використовується в ситуаціях очевидного і кричущого порушення правил, здорового глузду, або мінімальних стандартів професіоналізму або сервісу.

21.0 Процедура оцінки обов'язкової подачі

Нижче викладені стандарти і процедура суддівства обов'язкової подачі Світового чемпіонату брюверс кап.

21.1 Підготовка суддів і протокол

21.1.1. Лист підготовки столу для суддів

- Олівці
- Планшет (по одному для кожного судді)
- Сервіровочні листи (листи А4, на яких записані коди позначення позицій)
- Ложки для капінга
- Плювальниці / Чашки (додатково)

21.1.2 Ложки для капінга і плювальниці

Судді можуть за вибором дегустувати (робити невеликий ковток або втягувати) каву як за допомогою ложки для капінга, так і безпосередньо з чашки.

Аналогічно, у суддів є вибір спльовувати каву, або ковтати.

Рекомендується, щоб судді під час змагання були постійні в своєму методі оцінки:

за допомогою ложки, роблячи невеликий ковток або втягуючи каву, спльовуючи або ковтаючи.

21.1.3 Спостереження за учасниками

Під час обов'язкового подання судді НЕ можуть спостерігати або стежити за учасником і за ходом приготування кави. Це необхідно, щоб виключити упередженість або припущення, засновані на візуальній інформації. Для повної ізоляції суддів від учасників під час обов'язкового подання може бути використана шторка або загородки.

21.2 Шкала оцінок за чашку

Оцінки за чашку можуть бути виражені наступними балами:

6,00 Добре	7,00 Дуже добре	8,00 Відмінно	9,00 Винятково
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

Судді повинні використовувати шкалу оцінок: Добре, Дуже добре, Відмінно і Винятково. Судді не можуть використовувати оцінки нижче 6.00. Кава, яка заслуговує оцінку нижче «Добре», отримує 6.00.

21.3 Оціночні листи

При подачі суддя повинен висунути кожну чашку на сервірувальна лист; кожна чашка, що подається на сервірувальний лист відзначається буквено-цифровим кодом. Цей код записується в квадраті, позначається Чашка №.

Кожен компонент оцінки відзначається горизонтальною шкалою (зліва направо), яка використовується для ранжирування сприйняття суддів відносної якості окремих компонентів, ґрунтуючись на їх відчуттях від зразка і досвіду в розумінні якості.

Для деяких компонентів є вертикальні шкали. Вертикальна шкала (зверху вниз) використовується для ранжирування інтенсивності сенсорних компонентів, які стають помітними для відомості та інформування учасників; не враховуються при підрахунку балів.

Після проведення оцінки бали повинні бути занесені в квадрат РАЗОМ. Відповідальні за підрахунок балів розраховують суму компонентних балів для визначення підсумкової кількості балів («РАЗОМ БАЛІВ»).



У загальному сенсі, різний характер аромату кави залежить від походження кави. Інтенсивність характерного аромату в основному пов'язана зі свіжістю кави, вимірюваної як тривалість часу між обсмаженням і заварюванням, і залежить від типу упаковки, що забезпечує захист зерен від впливу вологи і кисню.

21.4.2 Смак

Смак являє собою основний характер кави, «середні» ноти, між першим враженням, яке дає перший аромат кави і кислотність до фінального післясмаку. Це комбіноване враження всіх смакових відчуттів (вловлюються смаковими сосочками) і ретро-назальних ароматів, які піднімаються з ротової в носову порожнину. Бали за смак повинні враховувати інтенсивність, якість і складність комбінації смакового сприйняття і аромату, відчутних суддею; для цього кава заковтується досить енергійно, щоб все піднебіння «працювало» в оцінці напою.

21.4.3 Післясмак

Післясмак визначається як тривалість приємного смаку (смакового відчуття і аромату), що відчувається на задній частині піднебіння і залишається після того, як каву спльовують, або проковтують. Якщо післясмак погіршує враження від чашки (терпкість або гіркота) оцінка має бути знижена, в тому разі коли післясмак покращує враження від чашки, вищі оцінки мають бути поставлені.

21.4.4 Кислотність

Кислотність кави часто описується такими характеристиками як «яскрава» коли вона сприятлива і як «кисла» коли вона несприятлива. У своєму кращому прояві кислотність доповнює живий характер кави, солодкість і свіжий фруктовий характер і практично відразу ж розпізнається і оцінюється, коли кава вперше потрапляє в рот. Проте надмірно інтенсивна або домінуюча кислотність може бути неприємна, надмірна кислотність може також не відповідати ароматичному профілю зразка. Кінцева оцінка, що відзначається на горизонтальній шкалі, повинна відображати якість кислотності, яку відчув суддя, в порівнянні з очікуваним смаковим профілем, який ґрунтується на походженні кави і/або інших факторах (ступінь обсмаження, призначення, використання і т.д.). Суддям слід пов'язувати надану учасником інформацію про походження, сорт, спосіб обробки кави, що була подана. І низька, і висока інтенсивність кислотності може бути добре оцінена, якщо кислотність якісна і добре працює із загальним враженням від чашки.

21.4.5 Тіло

Оцінка тіла ґрунтується на тактильному відчутті рідини в роті, особливо відчутному між язиком і піднебінням. Як зразки з легким, так і зразки з щільним тілом можуть отримати високу оцінку відповідно до якості тактильного відчуття у роті. Деякі зразки із легким тілом можуть також приємно відчуватися у роті. Однак кава, від якої очікується щільне тіло може отримати однаково високі бали, хоча оцінка інтенсивності буде різною. Суддям слід пов'язувати надану учасником інформацію про походження, сорт, спосіб обробки кави, що була подана.

21.4.6 Баланс

Баланс - це те, як різні аспекти смаку, післясмаку, кислотності і тіла представленого зразка поєднуються і доповнюють один одного, або контрастують один з одним. Якщо в зразку недостатні показники аромату або смакових характеристик, або якщо деякі характеристики пригнічують інші, бали за баланс будуть знижені.

21.4.7 Загальне враження

Бали за загальне враження повинні відображати цілісний рейтинг зразка в розумінні окремого судді. Зразок з безліччю дуже приємних характеристик, але не цілком «відповідає вимогам» не отримає високі бали. Кава, яка відповідає очікуванням за характером і відображає певні смакові якості відповідні походженню, отримає високі бали. Характерний зразок, для якого виставлені не найвищі бали за окремими характеристиками може отримати більш високий бал за загальне враження. На даному етапі судді висловлюють свою особисту оцінку.

22.0 Протокол оцінки чашки

- A. Як тільки напій поданий, суддя повинен оцінити аромат. Важливо оцінити його якомога швидше, оскільки інтенсивність аромату буде падати разом зі зниженням температури напою.
- B. Невеликий зразок відбирається для визначення рівня TDS (див. Розділ про визначення рівня TDS нижче).
- C. З цього моменту кава може бути перелита в стандартну ємність для подачі.
- D. Коли зразок остигає до температури 70C, повинна починатися оцінка рідини. Рідина потрапляє в рот: або відпивається безпосередньо з чашки, або за допомогою ложки таким чином, щоб покрити якомога більшу площу, особливо язика і верхнього піднебіння. Так як пори ретро-назальної області максимально чутливі при цій температурі, смак і післясмак оцінюються в даний момент.
- E. Коли кава продовжує остигати, рідина пробується з чашки, або з ложки, для оцінки кислотності, тіла і балансу. Баланс - це оцінка синергії смаку, післясмаку, кислотності і тіла напою.
- F. У міру остигання кави судді оцінюють різні компоненти при трьох різних температурах напою:
- i «Гарячий» - приблизно 70C
 - ii «Теплий» - приблизно 40C
 - iii «Холодний» - приблизно від 25 до 30C
- G. Для оцінки зразка за шкалою оцінок, необхідно внести відповідну позначку в формі капінга (Гаряча, тепла або холодна). Для внесення змін (якщо зразок частково отримує або втрачає якість через зміну температури), необхідно зробити нову позначку і намалювати стрілку, що вказує на вірну оцінку.
- H. Оцінка рідини повинна бути закінчена коли температура зразка досягає приблизно 25C. Загальний бал визначається дегустатором на підставі ВСІХ характеристик чашки і присвоюється зразку як бали за капінгові характеристики.
- Судді записують примітки на аркушах оцінки сенсорних характеристик в спеціально відведеній частині для нотаток. Це необхідно для інформації і для користі учасників. Судді повинні обмежити свої записи і коментарі тими, які мають значення з точки зору споживача або сенсорної оцінки і уникати коментарі пов'язані з методом заварювання, технікою або пристроями (наприклад, «різко кислотний» або «гіркий» є відповідними записами. «Занадто довгий час заварювання» або «недоекстрагований»- це невідповідні для цього розділу записи).

23.0 Оцінка довільної подачі

Компоненти оцінки чашки і протокол оцінки такі ж як для обов'язкового подання.

23.1 Шкала оцінки презентації

Можливі бали за презентацію повністю відповідають оціночній шкалі.



23.2 Секція оціночного листа для оцінок за презентацію

Оцінки за презентацію ранжуються від «прийнятно» (4) до «виключно» (10), оцінка «неприйнятно» (0) резервується для ситуацій чіткого і безумовного порушення правил, здорового глузду або мінімальних стандартів професіоналізму або обслуговування.

Судді використовують область для заміток і горизонтальну шкалу оцінок. У квадраті Підсумок вони вписують бал після того як презентація закінчена і виставлені бали за сенсорні характеристики.

23.3 Компоненти листа оцінок презентації

23.3.1 Опис смаку

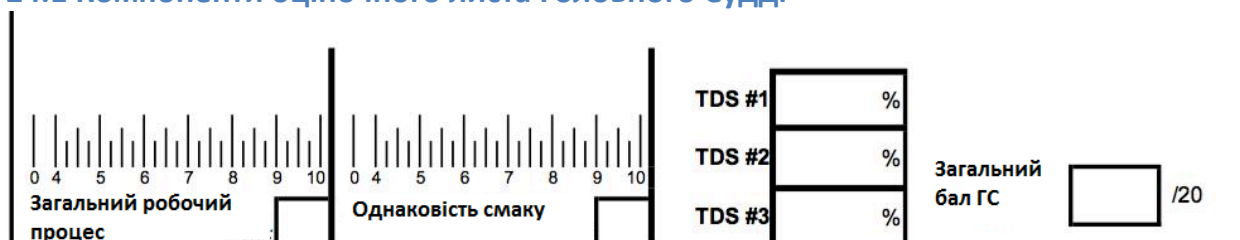
Учасники описують особливості, що відносяться до смакових відчуттів їх напоїв. Судді повинні вести докладні записи, описуючи особливий смак, або інші сенсорні характеристики. Більш високі бали даються коли опис учасника і акуратний, і детальний. Однак дана оцінка характеризує якість, акуратність і доречність описів, а не їх кількість.

23.3.2 Сервіс

Учасники повинні встановити контакт з суддями, показати професіоналізм і продемонструвати зразкову подачу кави. Від учасників не очікується демонстрація складних прийомів і високої кухні. Презентація повинна мати безпосереднє відношення до подачі в реальних умовах. Подача, яка позитивно підсилює враження від кави, крім власне кави, отримує більш високий бал. Гігієна протягом виступу і чистота ємностей для подачі будуть враховані.

24.0 Оцінка Головного Судді

24.1 Компоненти оціночного листа Головного Судді



24.1.1 Загальний робочий процес

Головний суддя оцінюватиме загальний робочий процес учасника та використання засобів, обладнання і аксесуарів на сцені. Головний суддя оцінюватиме робочий процес протягом презентації, включаючи організацію та розташування засобів і аксесуарів, рух учасника по робочій станції, чистоту і догляд за станцією (обладнання, поверхні, засоби для заварювання, ємності для подачі, рушники), стабільність заварювання.

24.1.2 Однаковість смаку

Головний Суддя буде оцінювати однаковість смаку трьох чашок, поданих суддям. Після замірювання TDS Головний Суддя спробує кожну чашку за протоколом оцінювання чашки й оцінить стабільність компонентів смаку чашках протягом часу, за винятком аромату.

25.0 Вимірювання рівня TDS

25.1 Ціль

Фільтр кава - це напій, що містить 1,0% -1,5% розчинених твердих речовин і приблизно 99% води. Частка розчинених твердих речовин часто іменується TDS, або загальна концентрація розчинених твердих речовин.

І навпаки, приблизно на 10% -25% маси кави екстрагується в напій. Маса цих розчинених речовин відома як «кількість розчинених речовин» або «відсоток екстракції». Стандарти приготування кави СКАА і СКАЕ Голд кап, засновані на дослідженнях смаку споживачів, кожен демонструють діапазон змінних при яких досягається бажаний смак напою. Діапазон TDS за методикою СКАА становить 1,15-1,35%, СКАЕ - 1,20-1,45%, відсоток екстракції для обох становить 18,0-22,0%.

Якщо, TDS дуже низький, загальна смакова оцінка напою буде «слабкий». Якщо, TDS дуже високий, загальна смакова оцінка напою буде «сильний».

Якщо відсоток екстракції дуже низький, напій вважається «недоекстрагованим» чи «не розкритим».

Якщо відсоток екстракції дуже високий, напій вважається «переекстрагованим». На Світовому чемпіонаті брюверс кап вимір рівня TDS здійснюється для кожної поданої чашки, для відома учасників. Учасники стимулюються розраховувати відсоток екстракції своїх напоїв, ґрунтуючись на своїх даних про масу кави і води для заварювання, які були використані для приготування кави. Судді записують співвідношення води і кави, якщо воно уточнюється учасником, але тільки для відомості.

25.2 Формули

Для розрахунку відсотка екстракції існує кілька методів різного ступеня складності. Найбільш простий метод - з використанням калькулятора, який зробить розрахунки. Для розрахунку відсотка екстракції вручну, найпростіший метод - виміряти три параметра:

A. Маса меленої кави

B. Маса напою

C. TDS

Відсоток екстракції = $TDS \times \text{маса напою} / \text{маса меленої кави}$.

25.3 Протокол вимірювань

A. Напій подається кожному судді окремо. Суддя спершу оцінює аромат напою.

B. Негайно після оцінки аромату, кава перемішується трічі наступним чином: ложка для капінга Світового чемпіонату брюверс кап опускається до дна чашки увігнутою поверхнею вгору, а потім піднімається на поверхню рідини.

C. За допомогою піпетки або ложки зразок кавового напою переноситься на невелике чисте скло, в чашку або шот.

D. На даній стадії, якщо в напої виявляться тверді частинки (частинки меленої кави), зразок буде пропущений через паперовий фільтр або шприцевий фільтр.

E. У той час як напої остигають і оцінюються, технічний фахівець вимірює рівень TDS відібраного зразка за допомогою відкаліброваного вимірювального приладу.

F. Показник TDS буде записаний у відповідному розділі оціночного листа, з точністю до сотих (тобто 1,15%).

26.0 Протести і апеляції учасників

26.1 Протест

26.1.1. Протест

Якщо учасник бажає опротестувати будь-яку ситуацію, яка виникла під час виступу і яка впливає на даного учасника, учасник повинен звернутися до менеджера змагань. Менеджер змагань повинен визначити, чи можливо вирішити дане питання на змаганні, або треба скласти письмову претензію після змагань. Якщо менеджер змагань вважатиме, що питання може бути вирішене по ходу змагань, він обговорює його з відповідними сторонами, чия участь необхідна для справедливої оцінки ситуації. Рішення приймається на місці менеджером змагань, який повинен своєчасно проінформувати про нього учасника.

26.1.2 Апеляція

У разі, якщо протест, описаний вище не може бути вирішений на місці, або учасник бажає подати апеляцію з приводу рішення, прийнятого менеджером змагань на місці, менеджер змагань повинен попросити учасника надати менеджеру змагань свою апеляцію в письмовій формі (у вигляді листа електронною поштою, або на паперовому носії). Всі рішення Операційного комітету змагань остаточні.

Апеляція повинна містити наступну інформацію:

- 1) Ім'я учасника
- 2) Дата
- 3) Чіткий і лаконічний виклад скарги
- 4) Дата і тимчасові дані (якщо є)
- 5) Коментарі учасника і пропоноване рішення
- 6) Залучена в ситуацію сторона / сторони
- 7) Контактні дані учасника

Будь-які апеляції, подані в письмовій формі, що не містять зазначених відомостей, не розглядатимуться. Учасник повинен надати письмову апеляцію менеджеру змагань або через email на info@worldcoffeeeevents.org протягом 24 годин після інциденту, або прийнятого по ньому рішення.

26.1.3. Рішення щодо апеляції

Консультативна рада WCE розглядає письмові апеляції протягом 30 днів після отримання і повідомляє остаточне рішення учаснику письмово за допомогою електронної пошти.