



# **2017 Мировой Чемпионат Брюверс Кап Официальный регламент и правила**

ВЕРСИЯ 2016.11.31  
Составлено и одобрено  
Комитетом World Coffee Events  
по правилам и регламенту

Основной перевод: Валентина Москунова  
Перевод изменений 2017: Дарья Воскресенская  
Доработка версии: Анна Болбас-Дашинская

<b>Содержание</b>	
<b>1.0 ОРГАНИЗАЦИЯ</b> .....	<b>4</b>
<b>2.0 ПРАВА</b> .....	<b>4</b>
<b>3.0 ЧЕМПИОНАТ 2018</b> .....	<b>4</b>
<b>4.0 КВАЛИФИКАЦИЯ</b> .....	<b>4</b>
<b>5.0 ЗАЯВКА</b> .....	<b>5</b>
5.1 Регистрационная форма участника .....	5
5.2 Последний срок подачи заявки.....	5
<b>6.0 ПРАВИЛА И УСЛОВИЯ</b> .....	<b>5</b>
<b>7.0 ДЕЙСТВИЕ ПРАВИЛ И ПОЛОЖЕНИЙ</b> .....	<b>5</b>
<b>8.0 ОБЩЕЕ ОПИСАНИЕ СОРЕВНОВАНИЙ</b> .....	<b>6</b>
<b>9.0 СТАНДАРТЫ И ОПРЕДЕЛЕНИЯ</b> .....	<b>6</b>
9.1 Обязательная подача .....	6
9.2 Произвольная подача .....	7
9.3 Зерновой кофе .....	7
9.4 Напиток .....	7
9.5 Вода для заваривания напитков .....	7
9.6 Кофемолка .....	8
9.7 Заварочное оборудование .....	8
9.8 Приготовление кофе .....	8
9.9 Емкость для подачи .....	9
9.10 Измерение уровня TDS .....	9
<b>10.0 ЗОНА СОРЕВНОВАНИЙ</b> .....	<b>9</b>
10.1 Станция обязательной подачи .....	10
10.2 Станция произвольной подачи .....	10
<b>11.0 ОБОРУДОВАНИЕ, АКССУАРЫ И ПРОДУКТЫ</b> .....	<b>10</b>
11.1 Аппарат подачи горячей воды.....	10
11.2 Вода .....	10
11.3 Кофемолка .....	11
11.4 Дополнительное электрическое оборудование .....	11
11.5 Предоставляемые устройства и оборудование .....	11
11.6 Оборудование и обеспечение участников .....	11
<b>12.0 ИНСТРУКЦИИ УЧАСТНИКАМ НА ПЕРИОД ДО ВРЕМЕНИ ПОДГОТОВКИ</b> .....	<b>12</b>
12.1 Встреча с участниками .....	12
12.2 Время на работу с кофе и подготовку к обязательной подаче .....	12
12.3 Быть вовремя .....	13
12.4 Работа на станции .....	13
<b>13.0 ПЕРВЫЙ РАУНД</b> .....	<b>13</b>
13.1 Общее описание .....	13
13.2 Обязательная подача .....	13
13.3 Произвольная подача .....	14
<b>14.0 ФИНАЛЬНЫЙ РАУНД</b> .....	<b>15</b>
14.1 Общее описание .....	15
<b>15.0 ТЕХНИЧЕСКИЕ АСПЕКТЫ</b> .....	<b>15</b>
<b>16.0 ЗАБЫТЫЕ АКССУАРЫ</b> .....	<b>16</b>
<b>17.0 ПОДСЧЕТ БАЛЛОВ</b> .....	<b>16</b>
17.1 Официальный подсчет баллов .....	16
17.2 Подсчет баллов первого раунда .....	16
17.3 Подсчет баллов финального раунда .....	16
17.4 Округление .....	16
17.5 Баллы .....	16
<b>18.0 ОБСУЖДЕНИЕ РЕЗУЛЬТАТОВ</b> .....	<b>17</b>
<b>19.0 СУДЕЙСТВО МИРОВОГО ЧЕМПИОНАТА БРЮВЕРС КАП</b> .....	<b>17</b>
19.1 Кто сертифицируется на судейство .....	17
19.2 Цели и назначение судей .....	17
19.3 Качества, которые судьи должны найти в чемпионе Брюверс Кап .....	17
19.4 Основные задачи судей Брюверс Кап .....	18
19.5 Что судьи ожидают от участника .....	18
19.6 Что судьям разрешается и не разрешается до начала судейства .....	18
19.7 Поведение судей во время соревнования .....	18
19.8 Инструкции для судей .....	18

19.9 Утренняя калибровка судей .....	18
20.0 ШКАЛА ОЦЕНОК .....	19
21.0 ПРОЦЕДУРА ОЦЕНКИ ОБЯЗАТЕЛЬНОЙ ПОДАЧИ .....	19
21.1 Подготовка судей и протокол .....	19
21.2 Шкала оценок за чашку .....	19
21.3 Оценочные листы .....	19
21.4 Компоненты оценки чашки .....	20
22.0 ПРОТОКОЛ ОЦЕНКИ ЧАШКИ .....	21
23.0 ОЦЕНКА ПРОИЗВОЛЬНОЙ ПОДАЧИ .....	21
23.1 Шкала оценки презентации .....	21
23.2 Секция оценочного листа для оценок за презентацию .....	22
23.3 Компоненты листа оценок презентации .....	22
24.0 ОЦЕНКА ГЛАВНОГО СУДЬИ .....	22
24.1 Презентация компонентов протокола главного судьи .....	22
25.0 ИЗМЕРЕНИЕ УРОВНЯ TDS .....	23
25.1 Цель .....	23
25.2 Формулы .....	23
25.3 Протокол измерений .....	23
26.0 ПРОТЕСТЫ И АПЕЛЛЯЦИИ УЧАСТНИКОВ .....	23
26.1 Протест .....	23

## 1.0 ОРГАНИЗАЦИЯ

Мировой чемпионат Брюверс Кап является программой компании World Coffee Events, LTD (WCE).

## **2.0 ПРАВА**

Вся интеллектуальная собственность, относящаяся к Мировому чемпионату Брюверс Кап, включая настоящие Официальные правила и положения, а также формат соревнования, являются собственностью компании World Coffee Events, LTD (WCE). Никакая часть настоящего документа не может быть использована, либо воспроизведена без разрешения компании World Coffee Events, LTD (WCE).

## **3.0 ЧЕМПИОНАТ 2018**

Даты будут объявлены на официальном сайте: <http://www.worldbrewerscup.org/>, организатор Ассоциация Спешелти Кофе (SCA).

## **4.0 УЧАСТНИКИ**

### **4.1. Квалификации**

К участию в Мировом чемпионате Брюверс Кап допускаются победители национальных чемпионатов, проведенных с санкции WCE лицензированным национальным органом WCE. Только один (1) участник может представлять каждую страну. Лицензированный национальный орган не может представлять к участию в Мировом чемпионате Брюверс Кап участника, который не является победителем национального чемпионата проведенного с санкции WCE в предшествующем году; исключение возможно при условии, что будет получено письменное разрешение от компании «World Coffee Events».

#### **4.1.1. Требования по возрасту**

Участники соревнований должны быть не моложе 18 лет на момент выступления в любом мероприятии World Coffee Events (WCE).

#### **4.1.2. Гражданство**

Участник должен иметь действительный паспорт страны, которую он представляет, либо иметь подтверждающие документы о занятости в стране в течении 24 месяцев, либо о нахождении в стране по программе обучения. Если участник представляет страну на основании 24 месяцев занятости, либо нахождения по программе обучения, а не на основании гражданства, часть этого срока, равную 12 месяцам, участник должен провести на территории страны до начала национального чемпионата. Каждый участник может представлять только одну страну на чемпионате WCE в год.

#### **4.1.3. Наличие более чем одного гражданства**

В случае, если участник имеет более одного гражданства, он должен выбрать одну страну и квалифицироваться через национальный отборочный тур в этой стране.

#### **4.1.4. Расходы**

Лицензированный национальный орган обязан оплатить чемпиону перелет и проживание на Мировом чемпионате Брюверс Кап, где он представит страну на соревновании. Все прочие расходы связанные с участием в соревновании участники несут за свой счет, включая, но не ограничиваясь дополнительными расходами на транспорт и проживание, снабжение и ингредиенты, местный транспорт, дополнительный персонал. WCE не несет ответственность за какие-либо расходы участника. В случае, если участник не может позволить себе такие расходы, ответственностью участника является поиск спонсора, либо третьей стороны для покрытия данных расходов.

#### **4.1.5. Вопросы участников**

Все участники должны внимательно прочитать и понять настоящие правила и оценочные листы. Для участников, заявляющих, что они не поняли правила и оценочные листы, не будет сделано ни снисхождения, ни исключения. Все документы Мирового чемпионата Брюверс Кап доступны для скачивания с интернет-сайта Мирового чемпионата Брюверс Кап. Участникам предлагается задать все интересующие их вопросы до заезда на соревнования. Участники также получают возможность задать вопросы во время официального сбора участников, который проводится перед началом каждого соревнования.

#### **4.1.6. Участники и судейство**

Участники не допускаются к судейству ни в каком санкционированном Мировом чемпионате Брюверс Кап (мировом, национальном, региональном), включая собственный, до окончания чемпионатов Брюверс Кап в этом году. Судьи не могут выступать как участники ни в каком санкционированном Мировом

чемпионате Брюверс Кап(мировом, национальном, региональном), включая собственный, до окончания чемпионатов Брюверс Кап в этом году.

Участники не могут выбирать или поддерживать судей в рамках национальных соревнований. Участники, которые участвуют в организации своего национального чемпионата, должны сообщить WCE письменно или по электронной почте описание областей их участия. Обратите внимание, что это не обязательно исключает или влияет на взаимоотношения конкурентов, но лучше об этом не распространяться.

#### **4.1.7 Конфликт интересов**

WCE поощряет, чтобы о любых конфликтах интересов было сообщено при ближайшей возможности, естественно, до начала открытых конфликтов с конкурентами, судьями или организаторами. Это правило распространяется и на Национальный и на Мировой чемпионат. Неспособность сообщить о потенциальном конфликте перед санкционированным случаем может привести к дисквалификации от соревнований для участника, или ухудшению отношения от WCE, что повлияет на результаты за несоблюдение правил. Вопросы, касающиеся конфликта интересов, или разъяснение вышеуказанной политики должны быть направлены на [info@worldcoffeeeevents.org](mailto:info@worldcoffeeeevents.org).

### **5.0 ЗАЯВКА**

#### **5.1. Регистрационная форма участника**

Участники соревнований должны заполнить Регистрационную форму Мирового чемпионата Брюверс Кап онлайн на сайте [www.worldbrewerscup.org](http://www.worldbrewerscup.org), а также предоставить сканированную копию действительного паспорта, либо документы о занятости в стране в течении 24 месяцев, либо о нахождении в стране по программе обучения менеджеру соревнований минимум за 6 недель до Мирового чемпионата Брюверс Кап. Все утвержденные национальные чемпионы получают письмо подтверждения, которое будет направлено им по электронной почте в течение двух недель с момента получения формы онлайн регистрации и действующего паспорта, либо других документов.

#### **5.2 Последний срок подачи заявки**

Участники должны подать онлайн регистрационную форму участника и действующий паспорт или документы за шесть недель до мероприятия. В случае, если национальный отборочный тур проводится менее чем за 6 недель до Мирового чемпионата Брюверс Кап, национальный чемпион должен предоставить регистрационную форму и паспорт/документы в течение 5 дней после завершения национального соревнования. Невыполнение данных требований является основанием для отстранения от участия в Мировом чемпионате Брюверс Кап.

### **6.0 ПРАВИЛА И УСЛОВИЯ**

Подачей регистрационной формы Мирового чемпионата Брюверс Кап участники подтверждают, что они принимают следующие правила и условия: (Обращаем внимание, что настоящие правила и условия включают персональные обязательства и требования исполнения представительских функций, возлагаемых на победителя Мирового чемпионата Брюверс Кап).

- A. Победитель Мирового чемпионата Брюверс Кап является представителем World Coffee Events Ltd, Американской Ассоциации Спешелти Кофе (СКАА) и Европейской Ассоциации Спешелти Кофе (СКАЕ).
- B. Своим участием в Мировом чемпионате Брюверс Кап и в обмен на возможность победить, каждый участник Мирового чемпионата Брюверс Кап принимает следующие условия:
  - i. Разрешить WCE, SCAA, SCAE использовать имя участника и изображение в любом формате безвозмездно для цели продвижения WCE, SCAA, SCAE.
  - ii. Без ограничения общих положений (а), форматы относящиеся к положению (а) могут включать: фотографию, видео, печать, интернет, либо любые электронные СМИ.
  - iii. Активно работать для поддержания репутации WCE, SCAA, SCAE при исполнении настоящих правил и условий.
- C. Каждый участник должен прочитать и соответствовать Кодексу поведения участника, который находится на интернет-сайте Мирового чемпионата Брюверс Кап.
- D. Победитель Мирового чемпионата должен прочитать и соответствовать Кодексу поведения чемпиона, который находится на интернет-сайте Мирового чемпионата Брюверс Кап.

### **7.0 ДЕЙСТВИЕ ПРАВИЛ И ПОЛОЖЕНИЙ**

Настоящие правила и положения действуют во все время проведения соревнований Брюверс Кап. В случае, если участник нарушает одно или несколько настоящих правил и положений, он может быть

автоматически дисквалифицирован из соревнований, за исключением ситуаций, когда правилами обозначены особый порядок их применения или особые обстоятельства. В случае, если нарушение участником одного или нескольких из настоящих правил происходит по вине судьи, либо организатора соревнований, участник вправе подать апелляцию в соответствии с процедурой установленной в разделе «Протесты и апелляции участников».

## **8.0 ОБЩИЕ ОПИСАНИЯ И ТРЕБОВАНИЯ**

- A. Соревнование проводится в два раунда: первый раунд и финальный раунд.
- B. Первый раунд состоит из двух составляющих, именуемых «подачи»: обязательная подача и произвольная подача.
- C. Финальный раунд состоит из одной презентации произвольной подачи от каждого участника.
- D. Все соревнования будут оцениваться 3 вкусовыми судьями. Дополнительно в оценке участвует главный судья. Он дегустирует все чашки. Главным судьёй будет оцениваться однородность чашек и общее впечатление.
- E. Во время каждой подачи участники готовят и подают три (3) индивидуальных и отдельных напитка, по одному для каждого судьи.
- F. Участники могут использовать любые приспособления для заваривания кофе на свой выбор, при условии, что они отвечают определениям настоящих правил (пункт 9.7).
- G. Для обязательной подачи участникам предоставляется восемь (8) минут подготовительного времени на подготовку, в течение которых они готовят зону соревнований для и до поведения подачи. Для открытой подачи, участникам предоставляется пять (5) минут подготовительного времени.
- H. Во время обязательной подачи участникам дается 7 минут соревновательного времени для приготовления и подачи своих напитков без какой-либо презентации или демонстрации. Участники ограничены выбором кофе: зерновой кофе предоставляется организаторами соревнований Брюверс Кап.
- I. В соревнованиях произвольной подачи участники могут использовать любой зерновой кофе на свой выбор. На приготовление, подачу и презентацию напитков участникам предоставляется 10 минут.
- J. Все три напитка в каждой соревновательной подаче должны быть приготовлены из одного и того же зернового кофе.
- K. Участники могут выбрать для произвольной подачи как одинаковый в обоих соревновательных раундах кофе, так и разный на свой выбор, без ограничений.
- L. В течении соревновательного времени участники могут приготовить столько напитков, сколько пожелают. Оцениваются только напитки поданные судьям.
- M. От каждого поданного напитка будет взята проба для анализа TDS (для сведения участника). [прим. TDS - общая концентрация растворённых твёрдых веществ].
- N. Только для национальных чемпионатов и отборочных туров (региональных чемпионатов, туров и т.д.): на усмотрение национального органа или организатора соревнований, первый раунд соревнования может состоять только из одной обязательной подачи (с произвольной подачей в финальном раунде).
- O. Время между выступлениями участников, необходимое для подготовки и установки оборудования для следующей подачи, может быть очень ограничено. Участники должны быть готовы к плотному графику и работать быстро.
- P. Национальные соревнования (и отборочные туры) могут по выбору проводить две подачи первого раунда одновременно (для чего требуется две бригады судей), либо последовательно.

## **9.0 СТАНДАРТЫ И ОПРЕДЕЛЕНИЯ**

### **9.1 Обязательная подача**

- A. Обязательная подача – одна из двух подач в чемпионате Брюверс Кап.
- B. Участникам соревнования дается пять (5) минут на подготовку и семь (7) минут на выступление для приготовления и подачи трем судьям трех чашек кофе, каждая из которых приготовлена индивидуально.
- C. Все участники будут использовать один и тот же кофе, одну и ту же кофемолку, одну и ту же воду и одну и ту же посуду, которая предоставляется организатором. Кофе для подачи предоставляется непосредственно перед временем подготовки участника к соревнованию в день самого соревнования.
- D. С началом своего соревновательного времени участники готовят и подают свой кофе согласно инструкциям менеджера сцены (Stage Manager). После того, как их время завершится, участники будут наливать примерно 100 мл воды из чайника, который был использован для приготовления

кофе в чашку, предоставленную организатором. Участники будут ожидать, чтобы убрать за собой станцию (включая брюверсы и чайники), пока главный судья пробует кофе и воду.

- E. Напитки оцениваются только по вкусовым характеристикам, в соответствии с судьейским протоколом Мирового чемпионата Брюверс Кап (см. соответствующий раздел ниже).
- F. В ходе обязательной подачи сопроводительная информация (визуальная, вербальная, сенсорная и т.д.) не будет оцениваться и не должна быть представлена.

## 9.2 Произвольная подача

- A. Произвольная подача – это одна из двух подач в чемпионате Брюверс Кап.
- B. Участникам соревнования дается пять (5) минут на подготовку и десять (10) минут на выступление для презентации, приготовления и подачи трем судьям трех чашек кофе, каждая из которых приготовлена индивидуально.
- C. Участники финального раунда используют собственный зерновой кофе и подают напитки судьям с соответствующей презентацией, которая усиливает восприятие кофе.
- D. Участники оцениваются по сенсорным критериям и критериям оценки презентации в соответствии с судьейскими протоколами Мирового чемпионата Брюверс Кап (см. соответствующий раздел ниже).

## 9.3 Зерновой кофе

- A. Зерновой кофе – это жареные зерна плодов растения рода Coffee.
- B. Кофе не может содержать никаких добавок, ароматизаторов, красителей, отдушек, жидкостей, порошков и пр. любого рода добавленных в любой точке времени от сбора кофейных ягод до момента экстракции в виде напитка. Вещества, применяемые при выращивании, разведении или первоначальной обработке кофе являются разрешенными (вода, дрожжи, кофе, продукты сделанные из кофе, удобрения и тп.).
- C. Участники должны предоставить организаторам соревнований минимум 2.0 кг зернового кофе, такого же как для презентации, который будет завариваться для зрителей и подаваться в Кофе баре мирового чемпионата.
- D. Предоставляемый кофе для обязательной подачи будет средней, либо средне-слабой степени обжарки, мытой обработки спешелти кофе (с показателями по шкале Агтрон от 60 до 80), обжаренный без серьезных дефектов, таких как запеченный или сгоревший, не более чем за 7 дней до соревнований. В случае если предоставляется более одной партии индивидуальной обжарки, партии должны быть уникальным образом поименованы, в противном случае они будут равномерно смешаны. Все предоставленные кофейные зерна будут определены и упакованы.
- E. Информация о предоставленном кофе не будет раскрыта до тех пор, пока не завершится первый раунд. Спонсор (ы) подтверждают, что несут ответственность за сохранность сорта с WCE.

## 9.4 Напиток

- A. Напиток – это жидкость, экстрагированная из частиц зернового кофе с использованием воды в качестве растворяющего вещества. Никакие добавки любого рода не допускаются, за исключением описанных в соответствующих определениях зернового кофе, воды для заваривания напитков, заварочного оборудования и емкости для подачи. Перед подачей для регулирования концентрации в напиток может добавляться дополнительно вода («байпас»).
- B. Общая концентрация растворённых твёрдых веществ напитка должна быть менее или равной 2,00% или 20 000 ppm (ppm). Данный параметр вводится для того, чтобы ограничить соревнование рамками того, что широко известно как «фильтр кофе», отделенным от понятия «эспрессо» и других категорий напитков экстрагируемых из кофе.
- C. Участники готовят и подают три индивидуальных кофейных напитка, по одному для каждого из трех судей.
- D. Каждый из трех напитков должен быть объемом от 120 до 375 мл. Если объем поданного напитка менее 120 мл, либо более 375 мл, данный напиток (чашка) дисквалифицируется и не получает баллы.
- E. Участники не обязаны подавать весь полученный в ходе выступления объем напитка.

## 9.5 Вода для заваривания напитков

- A. Участники обязаны использовать воду, предоставленную организатором для обязательной подачи, но имеют право приносить свою воду для произвольной подачи (при этом образец воды должен быть предоставлен перед выступлением судьям в достаточном количестве).
- B. Используемая вода будет откалибрована в соответствии с допустимыми значениями указанным ниже в разделе 11.2.
- C. В случае, если участник использует свою воду, вода может быть взята для анализа, чтобы удостовериться, что она не содержит недопустимый уровень добавок или химических веществ.

Главный судья может попросить попробовать воду, как комнатной температуры так и нагретую, чтобы убедиться перед их временем соревнований, что вода не содержит ароматы или характеристики не типичные для чистой питьевой воды. Если обнаружится, что вода не соответствует параметрам, указанным в п. 11.2, вода дисквалифицируется и не допускается к использованию в соревновании. Участники, которые намереваются использовать свою воду, должны уведомить об этом менеджера соревнований и/или менеджера сцены до соревнований.

- D. Вода будет предоставлена как комнатной температуры, так и нагретой до температуры 96.0 – 98.5C.
- E. Если участник использует свою воду, он также обязан предоставить собственное оборудование для нагрева воды до желаемой температуры. Электрическая мощность для питания такого оборудования будет ограничена возможностями организаторов соревнований (см. п. 11.4).

### 9.6 Кофемолка

- A. Кофемолка – это устройство, которое размалывает цельные бобы кофе в более мелкие физически частицы, без изменения химического состава кофе, за исключением изменений, относящихся непосредственно к помолу (трение, нагревание и т.д.), и не добавляющее в кофе никакие добавки.
- B. Внутри зоны соревнований в течение соревновательного времени участники НЕ МОГУТ использовать какую-либо кофемолку кроме кофемолки предоставленной спонсором. Во время произвольной подачи участники могут использовать кофемолку предоставленную организаторами соревнований, либо свою кофемолку вне зоны соревнований или в любое время кроме времени выступления.

### 9.7 Заварочное оборудование

- A. Заварочным оборудованием является любое приспособление, используемое участником во время и для экстракции напитка.
- B. По принципу работы заварочное оборудование должно быть «неавтоматическим». Оно не может содержать или работать от механических операций, совершаемых при участии дополнительных сил (например, электричества), за исключением следующих:
  - i. Допускается механическое действие, совершаемое посредством манипуляций участника (кистью руки и/или рукой), гравитации или создаваемое непосредственно завариванием кофе (например, давление в вакуумных приспособлениях, движение в приспособлениях работающих на принципе равновесия).
  - ii. Допускается применение источников тепла (электрических, магнетических или жидкое топливо), при условии что они используются для нагревания воды, либо кофейного напитка, но не для питания дополнительных механизмов.
  - iii. Допускается использование машин или механизмов, с помощью которых участник получает воду для заваривания напитка, несмотря на то, что они содержат автоматические и/или дозирующие механизмы (например, машина с запрограммированной подачей определенной порции воды). Действие данных механизмов не может быть связано непосредственно с кофе. Например, автоматическая машина для подачи воды может подавать воду в специальный сосуд, но не непосредственно на кофе.
- C. Участники должны использовать свое оборудование для заваривания кофе. Спонсоры могут предоставить участникам определенное заварочное оборудование, однако обеспечение собственным заварочным оборудованием является в конечном итоге ответственностью участника (включая фильтрационные материалы, если таковые требуются). Мировой чемпионат Брюверс Кап не несет ответственность за целостность или исправность предоставленного заварочного оборудования. Участники, пользующиеся данным оборудованием, обязаны самостоятельно протестировать и осмотреть его.
- D. Участники могут использовать как угодно много или как угодно мало оборудования для создания требуемых трех напитков в течение отведенного времени.
- E. Заварочные устройства, какими бы они ни были, не могут добавлять дополнительные вещества в напиток.

### 9.8 Приготовление кофе

- A. Приготовление кофе для каждого судьи должно состоять из отдельных и индивидуальных приготовлений (завариваний).
- B. Под «отдельным и индивидуальным приготовлением» понимается экстракция произведенная из одной отдельной порции кофе одной отдельной порцией воды. Таким образом, участник НЕ может подавать более чем одному судье напиток заваренный в отдельном и индивидуальном приготовлении (например, участник НЕ может заварить один френч-пресс объемом 1 литр и



разлить в три чашки для судей. Приемлемой подачей является заваривание с использованием трех индивидуальных френч-прессов).

- C. «Время экстракции» - это период времени, которое начинается с момента первого контакта воды для заваривания и молотого кофе и заканчивается в момент, когда участник останавливает заваривание. Заваривание останавливается когда экстрагированный напиток полностью отделен от кофейной основы (вода, удерживаемая молотым кофе не считается частью «экстрагированного напитка»), либо когда бариста отсекает поток экстрагируемой жидкости в емкость для подачи, в зависимости от того, какое событие происходит раньше. Вода израсходованная на предсмачивание фильтров не считается «водой для заваривания».
- D. В обоих раундах соревнования напитки будут дисквалифицированы, если время экстракции начнется до времени выступления, либо если напиток будет подан после времени его окончания.

### 9.9 Емкость для подачи

- A. Емкостью для подачи является чашка, сосуд, либо другая емкость, которую участник использует для подачи кофейного напитка судьям.
- B. Минимум три емкости для подачи требуются для каждой подачи или презентации кофе.
- C. Кофейные напитки должны быть поданы как одна полная порция для каждого судьи (т.е. они не могут подаваться как две или более отдельных порций напитка, как «разделенный напиток»). Однако, участник может предоставить пустую емкость для подачи как аксессуар при подаче (например, подать френч-пресс с напитком и пустую чашку для судьи, в которую он сможет перелить напиток).
- D. Емкости для подачи не должны содержать никакие ароматы и посторонние запахи.
- E. Ограничения материала, формы, либо размера емкости для подачи не устанавливаются, однако судьи должны иметь возможность взять емкость и пить непосредственно из нее.
- F. Организаторами соревнований предоставляются стандартные емкости для подачи объемом 150-235 мл.
- G. Во время обязательной подачи все участники обязаны подавать кофе в стандартных емкостях для подачи.
- H. Во время произвольной подачи участники имеют право выбора использовать стандартные либо собственные емкости для подачи.
- I. Компонент оценки «аромат» будет оцениваться при подаче кофе в той емкости, в которой будет подан напиток, если только участник не даст конкретных инструкций во время открытой подачи. Участники могут переопределить протокол и предоставить сервисную посуду для оценки «аромата», однако они будут вынуждены перелить напиток в финальную кружку посреди времени соревнования, для судей, чтобы они могли оценить напиток.
- J. После оценки аромата по усмотрению судьи для ускорения процесса охлаждения кофе может быть перелит в стандартную емкость для подачи. Перелив напитка таким методом не влияет на оценку.

### 9.10 Измерение уровня TDS

- A. На соревнованиях будет использоваться прибор измерения уровня TDS для замера общей концентрации растворённых твёрдых веществ каждого напитка.
- B. Протокол замера TDS представлен в этом документе.
- C. Показатель TDS будет записан на каждом листе подсчета баллов как процент с двумя знаками после запятой (с точностью до сотых, например 1,15%).
- D. Показатели TDS указываются для сведения участника и не будут учитываться при подсчете баллов.

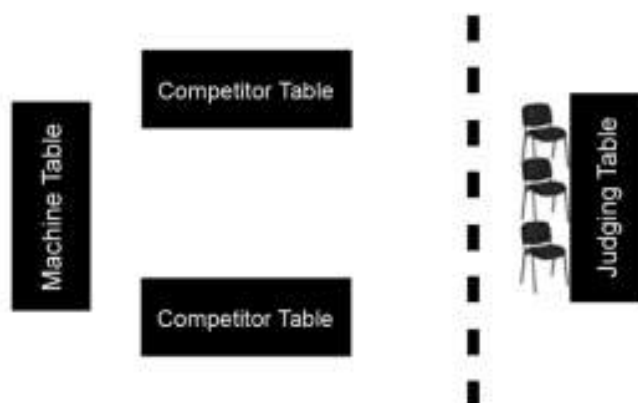
## 10.0 ЗОНА СОРЕВНОВАНИЙ

Полная зона соревнований Мирового чемпионата Брюверс Кап состоит из одной станции обязательной подачи и двух отдельных станций произвольной подачи. На национальных соревнованиях и отборочных турах (региональные чемпионаты, туры и т.д.) может быть использована конфигурация станции, которая более подходит для данного соревнования.

## 10.1 Станция обязательной подачи

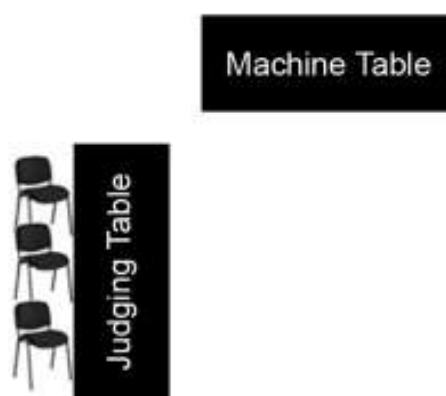
Станция обязательной подачи состоит из:

- A. А. Стол для оборудования: На данном столе размещаются аппарат подачи горячей воды, кофемолка спонсора, аксессуары для чистки, а также другие аксессуары и приспособления. Аппарат подачи горячей воды и кофемолка не могут перемещаться участниками.
- B. Рабочий стол (2): Две отдельные поверхности, на которых участники могут готовить напитки. Участники размещают свое оборудование и готовят напитки на столе, который будет за ними закреплен.
- C. Стол для судей: Судьи оценивают напитки сидя за столом, таким образом, чтобы не видеть участника.



## 10.2 Станция произвольной подачи

- A. Станция произвольной подачи состоит из:
- B. А. Стол для судей: Судьи рассаживаются один за другим за столом прямоугольной формы (примерно от 0,75 до 1,0 м высоты, примерно 1,8 м длины и примерно 0,8 метров ширины), лицом к участнику и готовы оценивать подаваемый кофе и презентацию участника.
- C. Стол для оборудования: На данном столе размещаются аппарат подачи горячей воды, кофемолка спонсора, аксессуары для чистки, а также другие аксессуары и приспособления. Аппарат подачи горячей воды и кофемолка не могут перемещаться участниками.



## 11.0 ОБОРУДОВАНИЕ, АКСЕССУАРЫ И ПРОДУКТЫ

### 11.1 Аппарат подачи горячей воды

Участники имеют право по выбору использовать диспенсер горячей воды предоставленный спонсором, либо использовать собственную воду для заваривания в произвольной подаче. Аппарат для нагрева воды будет настроен на подачу воды температуры от 96,0 до 98,5С. Температура замеряется в точке выхода воды из аппарата (форсунка или кран). Участники не могут изменять, настраивать или перемещать любой элемент, настройку или компонент аппарата подачи горячей воды. Любые изменения или настройки сделанные участником могут быть основанием для дисквалификации. Решение о дисквалификации принимает менеджер сцены и/или главный судья. Любое повреждение оборудования по причине неправильного использования или неправильного обращения с ним является основанием для дисквалификации участника.

### 11.2 Вода

Участники имеют право по выбору использовать воду предоставленную спонсором, либо собственную воду. Официальный предоставленный спонсором аппарат для подачи горячей воды будет подавать только воду предоставленную спонсором. Участники не имеют права использовать собственную воду для подогрева в аппаратах от спонсора. Вода от спонсора будет откалибрована в соответствии со следующими целевыми параметрами:

*Запах:* Чистая/свежая, без запаха

*Цвет:* Прозрачная

*Общее содержание хлора/хлорамина:* 0 (ноль) мг/л

*TDS:* 85 мг/л (допускаются значения в диапазоне 50-125 мг/л)

*Жесткость:* 3 грана или 51 мг/л (допускаются значения в диапазоне 1-5 гран или 17-85 мг/л)

*Общая щелочность:* 40 мг/л (допускаются значения около/близкие к 40 мг/л)

*pH:* 7,0 (допускаются значения в диапазоне от 6,5 до 7,5)

*Натрий:* 10 мг/л (допускаются значения около/близкие к 10 мг/л)

### **11.3 Кофемолка**

Кофемолка от спонсора будет находиться на столе для оборудования участников. Участники могут использовать как кофемолку от спонсора, так и другую кофемолку по своему выбору на произвольной подаче, однако только кофемолка от спонсора может быть использована в зоне соревнования и во время соревнования. Если участник использует свою кофемолку (не кофемолку от спонсора), он не может использовать ее в зоне соревнований (на сцене) или во время выступления. Она не может быть подключена к электричеству, подведенному к зоне соревнования.

Предварительный помол кофе перед установкой или соревнованием будет возможен только во время произвольной подачи. Помол кофе на обязательную подачу должен быть сделан либо во время установки, либо во время выступления и только на спонсорской кофемолке.

### **11.4 Дополнительное электрическое оборудование**

Участники соревнований могут принести с собой до двух единиц дополнительного электрооборудования для использования при приготовлении кофе и/или презентации. Участники обязаны уведомить менеджера соревнований до заезда на соревнования о каком-либо дополнительном электрооборудовании, которое они привезут с собой (например, плитка, чайник для воды и т.д.). Общая требуемая мощность дополнительного электрооборудования должна быть представлена одним однофазным контуром, который будет использоваться совместно с кофемолкой (ами).

Участник самостоятельно контролирует, чтобы обеспечиваемое организаторами электрические мощности были достаточны для питания дополнительного оборудования участника. В случае, если оборудование участника требует большей мощности, чем предоставляется организаторами, апелляции по проблемам технического характера приниматься не будут. Ограничения не распространяются на дополнительное оборудование не требующее подключения к электричеству с заземлением, при условии, что данное оборудование по прочим характеристикам разрешено настоящими правилами.

### **11.5 Предоставляемые устройства и оборудование**

Зона соревнований будет оборудована следующими составляющими:

- Стол для оборудования (для аппарата подачи горячей воды и кофемолки и доп. приспособления)
- Стол подачи (стол судей)
- Аппарат подачи горячей воды
- Официальная кофемолка
- Стандартные емкости для подачи
- Кисточки для уборки (для кофемолки и стойки)
- Урна и/или ведро для органических отходов
- Ведро для сливаемых жидкостей

### **11.6 Оборудование и обеспечение участников**

Все необходимое для выступления участники приносят с собой. Участники должны учитывать возможные неисправности, которые возникают во время их переезда и/или во время соревнований. Ответственность за свое оборудование и аксессуары во время соревнований несут сами участники. Организаторы мирового чемпионата, волонтеры и персонал не несут ответственность за сохранность вещей оставленных в зоне соревнований.

Участникам настоятельно рекомендуется свести к минимуму свое оборудование, которое им понадобится для выступления и приносить только профессиональные предметы (устройства для брьюинга, информация о кофе или брьюинге). Ни ложки для дегустации, ни салфетки не требуются для судейского стола. Предоставление или взятие тех вещей, который не нужны участнику, может привести к тому, что участники потеряют баллы в разделе «Общий рабочий процесс» на оценочном листе. Если участники обеспечивают себя предметами, которые запрещены в приведенных ниже правилах, то они получают ноль за «обслуживание клиента» в оценочном листе.

Участники ОБЯЗАНЫ привезти с собой следующее:

- Приспособления для заваривания кофе
- Фильтры для кофе
- Кофе для произвольной подачи (минимум 2,0 кг для тренировки, соревнования и подачи зрителям)

По своему выбору участники могут привезти следующее оборудование:

- Запасные приспособления для заваривания кофе

- Дополнительное электрооборудование (максимум две единицы)
- Полки (стойки) для заварочного оборудования
- Аксессуары к заварочному оборудованию
- Весы (для измерения массы)
- Термометры (для измерения температуры)
- Таймеры (для измерения времени)
- Дополнительные средства для фильтрования кофе
- Емкости для подачи для открытой подачи (минимум три плюс запасные)
- Тряпки/материю для уборки
- Визуальные элементы, такие как печатные издания

Участники НЕ ИМЕЮТ право:

- ставить на судейский стол предметы декора, которые не выполняют никаких функций для кофейного обслуживания;
- подавать какие-либо ароматические средства или еду, включая воду и кофе в зернах для потребления судьями за исключением кофе;
- сервировать ложками, водой или салфетками стол судей (данное оборудование предоставляется организатором)

## **12.0 ИНСТРУКЦИИ УЧАСТНИКАМ НА ПЕРИОД ДО ВРЕМЕНИ ПОДГОТОВКИ**

### **12.1 Встреча с участниками**

До начала Мирового чемпионата Брюверс Кап будет организована встреча с участниками. Эта встреча является обязательной для всех участников. В время этой встречи менеджер соревнования делает объявления, раздает кофе для тренировок первого раунда, дает разъяснения по ходу соревнования, дает расписание соревнований, проводит участников к месту выступления и техническим зонам. В это время участники получают возможность задать вопросы и/или озвучить свои проблемы связанные с выступлением менеджеру соревнований. Если участник не приходит на предварительную встречу с участниками, главный судья имеет право его дисквалифицировать

#### **12.1.1 Переводчики**

Участники могут быть со своим переводчиком. Во время обращения к участнику, переводчику разрешается только переводить то, что говорит ведущий или главный судья. Когда говорит участник, переводчику разрешается только переводить в точности то, что говорит участник. Использование переводчика не дает права на дополнительное время. Участник и тренер обязаны ознакомиться с требованиями к работе переводчиков, изложенными в документе на сайте [www.worldbaristachampionship.com](http://www.worldbaristachampionship.com). Участник и тренер во время встречи с участниками перед соревнованиями должны подписать заявление, подтверждающее, что они прочитали и понимают эти требования.

12.1.2 Будет сделана специальная область, обозначенная как «Комната подготовки участников». Эта зона будет зарезервирована для участников, их тренеров (один тренер на участника), волонтеров и официальных представителей чемпионата. Вход для судей, СМИ, членов семьи и группы поддержки запрещен без согласия со стороны организатора. Участники будут в состоянии оставить здесь свое оборудование, аксессуары, ингредиенты на свой страх и риск. В комнате также будет располагаться посудомоечная станция, которая будет использоваться, чтобы вымыть стаканы и устройства для брьюинга. Участники сами в ответе за то, чтобы их посуда и стаканы были вымыты, и они обязаны следить за этими предметами. Руководители и сотрудники чемпионата не несут ответственность за поломку или потерю или изделий участников.

### **12.2 Время на работу с кофе и подготовку к обязательной подаче**

#### **12.2.1 Подготовка к обязательной подаче**

Непосредственно перед временем тренировки каждый участник обязательно получает 250 гр кофе для подготовки. И непосредственно после того, как время на подготовку каждого участника начнется, он получит 250гр кофе для выступления. Более подробную информацию о предоставляемом кофе см. в разделе «Стандарты и определения».

#### **12.2.2 Время на тренировку чемпионата Брюверс Кап**

Участники могут провести тренировочные заваривания с предоставленным кофе, либо со своим кофе утром того дня соревнований в который они выступают. Более подробная информация о времени тренировки будет сообщена участникам менеджером соревнований на встрече с участниками.

### **12.3 Быть вовремя**

Каждый участник должен прибыть на соревнования минимум за 30 минут до его/ее времени подготовки. Участник который не окажется на месте соревнований к моменту старта своего времени соревнования будет дисквалифицирован.

### **12.4 Работа на станции**

Участники ответственны за поддержание зоны приготовления кофе чистой и готовой для следующего участника. Регламентом не предусмотрены волонтеры отвечающие за наведение чистоты на станции, поэтому участники должны убрать за собой станцию и привести ее в порядок в конце своего времени выступления.

## **13.0 ПЕРВЫЙ РАУНД**

### **13.1 Общее описание**

В первом раунде участники делают две подачи кофе: обязательную подачу и произвольную подачу. Баллы за первый раунд рассчитываются как сумма баллов за обязательную и произвольную подачу. Участникам будет определено время подготовки и выступления как для обязательной, так и для произвольной подачи. Участники, которые не готовы начать подготовку и/или участие в свое назначенное время, будут дисквалифицированы. В случае, если соревнования откладываются, участники не смотря на это должны быть готовы начать свою подготовку в назначенное по расписанию время.

### **13.2 Обязательная подача**

#### **13.2.1 Время подготовки**

Участникам будет определено расписание времени подготовки к обязательной подаче. Участникам дается пять (5) минут для подготовки станции и расстановки всего необходимого для времени выступления. Электрическое оборудование может быть установлено и включено в сеть до начала времени подготовки, однако до начала времени подготовки оно не может быть включено (включена подача тока).

Когда время подготовки закончено, участник должен прекратить все действия по подготовке и манипуляции с предметами на столе оборудования и столе для участников, которые применяются в подаче кофе до начала времени выступления. После завершения времени подготовки участник не может держать в руках ничего что будет им использовано для подачи кофе, за исключением таймера. Участники должны помнить, что время между окончанием времени подготовки и началом времени выступления может и будет варьироваться.

#### **13.2.2 Время начала соревнования**

Участники выступают друг за другом по скользящему графику. После пяти (5) минут времени подготовки участник начинает время соревнования объявляя об этом ответственному за время. Участник должен убедиться, что ответственный за время готов включить таймер. Участник должен начать свое выступление до момента первого контакта воды для заваривания и кофе, в противном случае участник дисквалифицируется (данное правило не относится к воде используемой для предварительного смачивания фильтрационных материалов и аналогичной воды не используемой в заваривании).

#### **13.2.3 Время соревнования**

Участнику дается семь (7) минут для приготовления и подачи кофе судьям. Участники должны приготовить напиток, используя кофе и воду, предоставленную организатором, на сцене выступления и только во время самого выступления. Другой кофе (немолотый или молотый) не допускается. Участник не должен делать никакой презентации. Участники должны стремиться работать тихо. Если главный судья заметит, что участник как-то влияет на восприятие презентации, участник может быть дисквалифицирован. Участникам не разрешается готовить кофе на столе судей. Стол для судей используется только для оценки напитков. Судьи не имеют возможности видеть процесс приготовления. Участники должны приготовить напиток, используя кофемолку и воду, предоставленную организатором, на сцене выступления и только во время самого выступления. Напитки должны готовиться и подаваться в соответствии с настоящими правилами, в частности, разделом «Стандарты и определения» (пункт 8.0).

Участник подает напитки судьям путем выставления их на поднос, расположенный в конце рабочей станции. Непосредственно судьям напитки подает помощник-официант.

#### 13.2.4 Окончание времени соревнования

Время выступления заканчивается когда участник подает третий и последний напиток, либо когда истекает время, в зависимости от того, какое событие происходит раньше. Участнику не требуется объявлять, либо иным образом обозначать окончание времени выступления. Участник, напиток которого не подан в течение восьми (8) минут будет дисквалифицирован. Однако, судьи могут продолжать оценку и назвать баллы за напиток, исключительно для сведения участника.

После того, как их время завершится, участники будут наливать примерно 100 мл воды из чайника, который был использован для приготовления кофе в чашку, предоставленную организатором.

Участники будут ожидать, чтобы убрать за собой станцию (включая бьюверсы и чайники), пока главный судья пробует кофе и воду. Как только участник получит сигнал от менеджера сцены, участник должен убрать и быстро подготовить станцию для следующего участника.

#### 13.2.5 Штрафы за время

- A. Если участник не закончил свою презентацию за отведенные 7 минут, ему разрешается, чтобы она проходила до тех пор, пока подготовка и презентация не будут завершены.
- B. После окончания отведенных 7 минут за каждую следующую секунду вычитается 0,5 очков. Так продолжается, пока участник не наберет максимальный штраф – 30 очков (1 минута).
- C. Любой участник, чья подготовка и презентация будут длиться больше 8 минут будет дисквалифицирован.

### 13.3 Произвольная подача

#### 13.3.1 Время подготовки

Участникам будет определено расписание времени подготовки к произвольной подаче. Участникам дается пять (5) минут для подготовки станции и расстановки всего необходимого для времени выступления. Электрическое оборудование может быть установлено и включено в сеть до начала времени подготовки, однако до начала времени подготовки оно не может быть включено (включена подача тока). Когда время подготовки закончено, участник должен прекратить все действия по подготовке и манипуляции с предметами на столе оборудования и столе для участников, которые применяются в подаче кофе до начала времени выступления. После завершения времени подготовки участник не может держать в руках ничего что будет им использовано для подачи кофе, за исключением таймера. Участники должны помнить, что время между окончанием времени подготовки и началом времени выступления может и будет варьироваться.

Как только время подготовки завершается, участники, использующие свою собственную воду должны предоставить два стакана приблизительно по 100 мл воды: один стакан комнатной температуры, а второй – горячий. Посуда предоставляется организаторами. Образцы будут наливаются из чайника, контейнера или бутылок, которые использовал участник для подготовки напитка. Оба образца будут оцениваться главным судьей, чтобы проверить, что вода не содержит каких-либо вкусов или характеристик не типичных для чистой питьевой воды.

#### 13.3.2 Время начала соревнования

Участники выступают согласно графику выступлений произвольной подачи. После пяти (5) минут времени подготовки участник начинает время соревнования объявляя об этом ответственному за время. Участник должен убедиться, что ответственный за время готов включить таймер.

#### 13.3.3 Время соревнования

Участнику дается десять (10) минут для приготовления, подачи и презентации трех отдельно приготовленных фильтр-кофе трем судьям. Участники используют зерно (или молотый) кофе на свой выбор. Участники по выбору могут молоть кофе и подогревать воду во время соревнования, либо заранее. подача кофе должна сопровождаться презентацией для судей, которая выражает представляемые вкусовые ощущения, демонстрирует превосходный уровень обслуживания и в целом усиливает восприятие кофе.

Напитки должны готовиться и подаваться в соответствии с настоящими правилами. Участник подает напитки судьям путем выставления их на стол судей, по одному напротив каждого судьи. Участники должны отчетливо выставлять напитки напротив каждого судьи, чтобы напиток был засчитан как «поданный».

#### 13.3.4 Окончание времени соревнования

Время выступления заканчивается когда истекает время выступления, либо когда участник останавливает секундомер, либо когда участник поднимает руку и говорит «время», в зависимости от

того, какое событие происходит раньше. Напитки не поданные во время выступления получают оценку ноль баллов. Однако, судьи могут продолжать оценку и назвать баллы за напиток, исключительно для сведения участника. В своих оценках судьи не будут основываться на какой-либо информации, а также материале поданном либо представленном до или после времени выступления. Как только заканчивается время выступления, участник должен вернуться в рабочую зону, где должен убраться и привести станцию в порядок для следующего участника.

#### 13.3.5 Штрафы за время

- A. Если участник не закончил свою презентацию за отведенные 10 минут, ему разрешается, чтобы они проходила до тех пор, пока подготовка и презентация не будут завершены.
- B. После окончания отведенных 10 минут за каждую следующую секунду вычитается 0,5 очков. Так продолжается, пока участник не наберет максимальный штраф – 30 очков (1 минута).
- C. Любой участник, чьи подготовка и презентация будут длиться больше 11 минут, будет дисквалифицирован.

#### 13.3.6 Дополнительная информация о произвольной подаче

Участники должны представить свой кофе с сопровождающей презентацией, которая усиливает вкусовое восприятие кофе и демонстрирует образцовую подачу применимую на практике в предложении спешелти кофе.

Презентация оценивается на основании того насколько точно вкусовые ощущения судей соответствуют описанию участника. Презентация может быть креативной, информативной, увлекательной, но всегда должна быть нацелена на расширение кофейного опыта судей. Участники не имеют право презентовать или ставить на судейский стол какие-либо ароматические средства, напитки или еду за исключением кофе. При их подаче они не будут оцениваться судьями, а участник получит 0 баллов в графе «Обслуживание клиента» в оценочном листе.

Участники не могут просить судей физически перемещаться со своих судейских позиций. Судьи будут оценивать только те напитки, которые подаются к ним. Если участник меняет, модифицирует, влияет или иным образом взаимодействует с напитком или с кружкой, или обслуживание происходит после того, как напиток был подан судье, напиток считается поданным снова и все предыдущие оценки учитываться не будут – судья будет оценивать напиток в качестве нового.

Судьи могут оценивать напиток по инструкции, предоставленной самим участником. После того, как напиток был налит в кружку или подан на стол судьям для оценки вкуса, участник не вправе больше взаимодействовать с напитком или кружкой.

### 14.0 ФИНАЛЬНЫЙ РАУНД

#### 14.1 Общее описание

Баллы за обязательную подачу из предварительного раунда будут учитываться в финальном раунде. Баллы из первого раунда не переносятся.

#### 15.0 Технические аспекты

- A. Если во время подготовки и/или время соревнования участник сталкивается с технической проблемой в области, участник должен поднять руку, попросить техническую паузу и обратиться к менеджеру соревнований (во время подготовки), либо к главному судье (во время выступления). Время будет остановлено. Проблемы могут быть:
  - i. Электрическое напряжение
  - ii. Официальная кофемолка или официальный аппарат для подачи горячей воды
  - iii. Только для произвольной подачи: Аудио-видео оборудование (например, микрофон)
- B. Если менеджер соревнований подтверждает наличие технической проблемы которая может быть легко устранена, участнику может быть предоставлено дополнительное время, если это уместно. Как только технический специалист устраняет неисправность, время участника продолжается.
- C. Если техническая неисправность не может быть устранена быстро, менеджер соревнований/главный судья решают должен ли участник дожидаться устранения неисправности и закончить выступление, либо остановить выступление и начать с начала во вновь назначенное время.
- D. Если участник вынужден прервать свое выступление, менеджер соревнований назначит участнику новое время выступления. Повторное выступление участник начинает с начала.
- E. Если будет установлено, что технический вопрос возник по причине ошибки участника, либо из-за неисправности личного оборудования участника, менеджер соревнований может решить не

предоставлять участнику дополнительное время, время подготовки или выступления будет продолжено без дополнительных надбавок.

F. Незнание оборудования не является поводом для технического перерыва.

## **16.0 ЗАБЫТЫЕ АКССЕСУАРЫ**

A. Если во время выступления участник обнаруживает, что забыл оборудование либо аксессуар, он должен проинформировать об этом главного судью и после этого самостоятельно забрать забытый предмет. Время выступления не будет остановлено.

B. Никакие предметы не могут быть поданы участнику помощниками, группой поддержки, членами команды, либо зрителями во время выступления.

## **17.0 ПОДСЧЕТ БАЛЛОВ**

### **17.1 Официальный подсчет баллов**

Лица ответственные за официальный подсчет баллов отвечают за конфиденциальность всех оценок.

### **7.2 Подсчет баллов первого раунда**

#### **17.2.1. Подсчет баллов за обязательную подачу**

Для подсчета итогового балла будут суммироваться все семь показателей, причем баллы за такие компоненты, как кислотность тело, баланс, удваиваются. Общий балл за обязательную подачу рассчитывается как среднее арифметическое баллов трех судей (например, баллы 85,25, 91,00 и 89,50 в сумме дают 265,75, а общим баллом будет считаться 88,58). Максимально возможное число баллов за обязательную подачу равно 100.

#### **17.2.2. Подсчет баллов за произвольную подачу**

Баллы за чашку регистрируются как при обязательной подаче. Для подсчета баллов за презентацию баллы за два соответствующих показателя складываются, при этом оценка за описание вкуса и обслуживание клиента удваивается. Для подсчета общего среднего балла за произвольную подачу складываются оценки трех судей и затем поделены на три. При этом оценки главного судьи будут добавлены к среднему баллу и умножены на 1.4, после чего сумма будет разделена на 1.6 (см оценочный лист главного судьи произвольная подача). Максимальная сумма может быть равна 100 баллам.

#### **17.2.3. Баллы первого раунда**

Итоговые баллы первого раунда рассчитываются как сумма баллов за обязательную и за произвольную подачу. Максимально возможно число баллов равно 200.

### **17.3 Подсчет баллов финального раунда**

- A. Общие баллы за чашку протоколируются согласно Раздела 17.2.1. «Подсчет баллов за обязательную подачу» (см. выше).
- B. Для подсчета балла за презентацию три соответствующие балла складываются, из них оценка за общее впечатление умножается на 2.
- C. Для подсчета итогового балла в произвольной подаче по каждому судейскому листу общие баллы за чашку суммируются с общими баллами за презентацию и эта сумма делится на 1,40.
- D. Общий финальный балл рассчитывается как среднее арифметическое итоговых баллов трех судей. При этом оценки главного судьи будут добавлены к среднему баллу и умножены на 1.4, после чего сумма будет разделена на 1.6 (см оценочный лист главного судьи произвольная подача). Максимальная сумма может быть равна 100 баллам.
- E. К баллам участников, прошедших в финал, за произвольную подачу будут добавлены баллы за произвольную подачу из предварительного раунда. Участник, набравший большее число баллов по сумме обязательной подачи из предварительного раунда и произвольной подачи из финала, становится победителем.

### **17.4 Округление**

Баллы округляются до сотых (например, общий балл 88,583333 округляется до 88,58).

### **17.5 Баллы**

В первом раунде: Если двое или более участников получают равное количество баллов, в результате чего более шести (6) участников претендуют на попадание в финал, процедура определения места следующая:

- A. Участник, получивший больший итоговый балл за обязательную подачу, квалифицируется выше.



- B. Если данное правило не помогает определить место участников, тот участник, чья сумма баллов за «вкус» в обязательной подаче выше, квалифицируется выше.
- C. Если данное правило не помогает определить место участников, тот участник, чья сумма баллов за «баланс» в обязательной подаче выше, квалифицируется выше.
- D. Если данное правило не помогает определить место участников, тот участник, чья сумма баллов за «общее впечатление» в обязательной подаче выше, квалифицируется выше.
- E. Если данное правило не помогает определить место участников, финальный раунд проводится с тем числом участников, чьи баллы равны высшим шести.

В финальном раунде: Если двое или более участников получают равное количество баллов, процедура определения финальных мест следующая:

- E. Участник(и) с наибольшей общей суммой баллов за чашку (без учета баллов за презентацию) будут квалифицированы выше.
- F. Если данное правило не помогает определить место участников, тот участник, чья сумма баллов за «обслуживание клиента» выше, квалифицируется выше.
- G. Если данное правило не помогает определить место участников, тот участник, чья сумма баллов за «общее впечатление» выше, квалифицируется выше.

## 18.0 Обсуждение результатов

После церемонии награждения участники получают возможность ознакомиться со своими оценочными листами и обсудить их с судьями на месте по графику, объявленному организатором мероприятия. Участникам не разрешается оставлять себе оригиналы оценочных листов. После мероприятия менеджер соревнования отправляет участникам копии оценочных листов по электронной почте.

## 19.0 СУДЕЙСТВО МИРОВОГО ЧЕМПИОНАТА БРЮВЕР С КАП

### 19.1 Кто сертифицируется на судейство Брюверс Кап

- A. Судьи работающие на Мировом чемпионате Брюверс Кап должны пройти сертификацию в сертификационном комитете Мирового чемпионата Брюверс Кап, чтобы продемонстрировать полное понимание настоящих правил и обладание всеми необходимыми навыками и опытом для того, чтобы эффективно и четко выполнять органолептическую оценку экстрагированных напитков (с показателем TDS 2,00%, либо ниже) по стандарту мировых соревнований.
- B. Для национальных соревнований и отборочных туров (региональных соревнований, туров и т.д.) предпочтительно, чтобы судьи обладали описанной выше сертификацией. Специалисты, не обладающие данной сертификацией, но демонстрирующие существенный опыт в оценке кофе с применением стандартизированных оценочных листов (SCAA, COE и т.д.) также могут по необходимости привлекаться в качестве судей.
- C. Перед судейством судьи обязаны просмотреть презентацию для судей Мирового чемпионата Брюверс Кап, либо пройти необходимую подготовку перед судейством.
- D. Судьи обязаны участвовать в утренних калибровках каждого дня соревнований.
- E. Один главный судья будет назначен организатором мероприятия WCE, чтобы оценить вкусовую однородность всех чашек, общее впечатление от выступления и для наблюдения за действиями других судей во время соревнования. Главный судья будет пробовать все заваренные чашки. Баллы за однородность и общее впечатление будут засчитаны в отдельном судейском листе главного судьи. Также главный судья будет делать заметки об описании вкуса и способе заваривания участника, однако это никак не будет оцениваться.

### 19.2 Цели и назначение судей

- A. Поддерживать профессию бариста.
- B. Продвигать спешелти кофе и совершенство кофе в чашке.
- C. Быть непредвзятыми, справедливыми и последовательными в своих оценках.
- D. Выбрать достойного и наиболее профессионального чемпиона Брюверс Кап.

### 19.3 Качества, которые судьи должны найти в чемпионе Брюверс Кап

Судьи ищут чемпиона, который:

- A. Готовит кофе образцового качества.
- B. Демонстрирует превосходные навыки обслуживания клиента.
- C. Может четко описать вкусовые характеристики предлагаемых напитков.
- D. Демонстрирует превосходное общее впечатление от подачи кофе.

#### 19.4 Основные задачи судей Брюверс Кап

От судей ожидается, что они поддерживают участника следующим образом:

- A. Оценивают и считают баллы справедливо в соответствии с настоящими правилами, без предпочтений или предвзятости.
- B. Демонстрируют поддержку, всегда открыты к участнику и вовлечены (т.е. улыбаются, устанавливают визуальный контакт, с готовностью отвечают на вопросы участника).
- C. Демонстрируют уважение к участнику и его/ее культурным традициям.
- D. Записывают объективные и уважительные комментарии на оценочных листах. Участникам предоставляются их оценочные листы после соревнования.
- E. Участвуют в обязательной встрече с участниками (на которой обсуждаются оценочные листы).
- F. Доступны для участников после соревнования для дальнейших комментариев.

#### 19.5 Что судьи ожидают от участника

- A. Хорошее понимание настоящих правил.
- B. Участие, подача и презентация совершаются в соответствии с настоящими правилами.
- C. Участник не выходит за рамки времени отведенного для выступления.

#### 19.6 Что судьям разрешается и не разрешается до начала судейства

- A. Судьи должны воздержаться от общения с участниками по вопросам специфики подачи, кофе или презентации до или во время всех дней соревнований. Судьи должны всегда
  - A. поддерживать участников и быть к ним расположены, не должны избегать участников.
  - B. Судьи вкуса должны стремиться есть только пресную или нейтральную на вкус пищу до
  - C. судейства.
  - D. Просьба не курить перед судейством.
  - E. Используйте дезодорант без отдушек.
  - F. Не используйте духи, одеколон или средство после бриться с отдушкой.

#### 19.7 Поведение судей во время соревнования

- A. Все судьи должны быть СПРАВЕДЛИВЫ и ЧЕСТНЫ.
- B. Все судьи должны быть всегда ПОЗИТИВНО расположены к участнику и относится к нему С УВАЖЕНИЕМ.
- C. Судьи должны быть сконцентрированы только на кофе, который они оценивают во время обязательной подачи.
- D. Судьи должны слушать и быть сконцентрированы только на участнике во время произвольной подачи.
- E. Судьи должны быть готовы и активно отвечать на любые разумные вопросы участника.
- F. Судьи должны воздержаться от разговоров друг с другом во время оценки.
- G. Во время первого тура судьи НЕ должны наблюдать за тем как участник готовит напитки, чтобы их оценка вкуса не зависела от того, что они видят.

#### 19.8 Инструкции для судей

Судьи вкуса должны:

- A. Улыбаться и приветствовать участника когда он представляется.
- B. Отвечать на разумные вопросы участника.
- C. Улыбаться и установить зрительный контакт с участником во время подачи напитка.
- D. Беречь небо/рецепторы от ожогов горячим кофе.
- E. Всегда помнить о психологическом воздействии и влиянии судей на участников.
- F. Запрещается обсуждать оценки с другим судьей вкуса во время выступления участника.
- G. Запрещается предпринимать какие-либо действия, которые могут быть негативно интерпретированы участником или зрителями.

#### 19.9 Утренняя калибровка судей

Каждое утро перед началом соревнований судьи обязаны пройти калибровку.

- A. Судьи должны получить три разных кофейных напитка объемом минимум 150 мл каждый.
- A. Для первого тура, напитки должны быть приготовлены из кофе, который будет предоставлен участникам, но с разными параметрами заваривания.
- B. Для финального раунда, все напитки должны быть из разного кофе.
- C. Все напитки должны быть разделены на три порции, по одной для каждого судьи, и соответственно промаркированы.
- D. Судьи пробуют каждый напиток минимум три раза:
- E. Когда кофейный напиток подан и остыл примерно до 70C («горячий»)
- F. Когда кофейный напиток остыл до температуры приблизительно 40C («теплый»)

- G. Когда кофейный напиток остыл до температуры от комнатной до приблизительно 25C («холодный»)
- D. Судьи оценивают напитки и записывают баллы на калибровочных оценочных листах.
- E. Калибровочные упражнения служат для «подготовки неба/рецепторов» и практики с оценочными листами. В это время судьи могут вести обсуждение и задавать вопросы.

## 20.0 ШКАЛА ОЦЕНОК

Для первого раунда и финального раунда применяется одинаковая шкала оценок.

Неприемлемо: 0

Приемлемо: 4-4,75

Средне: 5-5,75

Хорошо: 6-6,75

Очень хорошо: 7-7,75

Отлично: 8-8,75

Исключительно: 9-10

Судьи должны воспринимать баллы выраженные цифрами как код, соответствующий каждой описательной характеристике. Промежуточные баллы могут быть использованы с шагом 0,25 балла, судьи не могут использовать шаг делений менее 0,25 балла. Балл «неприемлемо» (0) используется в ситуациях очевидного и вопиющего нарушения правил, здравого смысла, либо минимальных стандартов профессионализма или сервиса.

## 21.0 ПРОЦЕДУРА ОЦЕНКИ ОБЯЗАТЕЛЬНОЙ ПОДАЧИ

Ниже изложены стандарты и процедура судейства обязательной подачи Мирового чемпионата Брюверс кап.

### 21.1 Подготовка судей и протокол

21.1.1. Лист подготовки стола для судей

- Карандаши
- Планшет (по одному для каждого судьи)
- Сервировочные листы (листы А4, на которых записаны коды обозначения позиций)
- Ложки для каппинга
- Плевательницы/Чашки (дополнительно)

21.1.2 Ложки для каппинга и плевательницы

Судьи могут по выбору дегустировать (делать небольшой глоток или втягивать) кофе как с помощью ложки для каппинга, так и непосредственно из чашки, которая окончательно подана на стол. Рекомендуются, чтобы судьи во все время соревнования были постоянны в своем методе оценки: с помощью ложки, делая небольшой глоток или втягивая кофе, сплевывая или проглатывая, если только участник не даст конкретных инструкций, как пить напиток.

21.1.3 Наблюдения за участниками

Во время обязательной подачи судьи НЕ могут наблюдать или следить за участником и за ходом приготовления кофе. Это необходимо, чтобы исключить предвзятость или предположения, основанные на визуальной информации. Для полной изоляции судей от участников во время обязательной подачи может быть использована шторка или загородка.

### 21.2 Шкала оценок за чашку

Оценки за чашку могут быть выражены следующими баллами:

Хорошо	Очень хорошо	Отлично	Исключительно
6,00	7,00	8,00	9,00
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

Судьи должны использовать шкалу оценок: Хорошо, Очень хорошо, Отлично и Исключительно. Судьи не могут использовать оценки ниже 6.00. Кофе, который заслуживает оценку ниже «Хорошо», получает 6.00.

### 21.3 ОЦЕНОЧНЫЕ ЛИСТЫ

При подаче судья должен выдвинуть каждую чашку на сервировочный лист; каждая чашка подаваемая на сервировочный лист отмечается буквенно-цифровым кодом. Этот код записывается в квадрате

обозначаемом Чашка №. Каждый компонент оценки отмечается горизонтальной шкалой (слева направо), которая используется для ранжирования восприятия судьи относительного качества отдельных компонентов, основываясь на их ощущениях от образца и опыта в понимании качества.

Для некоторых компонентов есть вертикальные шкалы. Вертикальная шкала (сверху вниз) используется для ранжирования интенсивности сенсорных компонент, которое отмечается для сведения и информирования участников; не учитывается при подсчете баллов. После проведения оценки баллы должны быть занесены в квадрате ИТОГО. Ответственные за подсчет баллов рассчитывают сумму компонентных баллов для определения итогового количества баллов («ИТОГО БАЛЛОВ»).

Чашка №	Аромат	Вкус	Послевкусие	Кислотность	Тело	Баланс	Общее впечатление	ИТОГО БАЛЛОВ
	0 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10	0 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10	0 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10	0 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10	0 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10	0 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10	0 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10	
Отметки				Интенсивность Высокая Низкая	Интенсивность Высокая Низкая			Показатель TDS

## 21.4 Компоненты оценки чашки

### 21.4.1 Аромат

В общем смысле, различный *характер* аромата кофе зависит от происхождения кофе. *Интенсивность* характерного аромата в основном связана со свежестью кофе, измеряемой как продолжительность времени между обжаркой и завариванием и зависящей от типа упаковки, обеспечивающей защиту зерен от воздействия влаги и кислорода.

### 21.4.2 Вкус

Вкус представляет собой основной характер кофе, «средние» ноты, между первым впечатлением, которое дает первый аромат кофе и кислотность до финального послевкусия. Это комбинированное впечатление всех вкусовых ощущений (улавливаемых вкусовыми сосочками) и ретро-назальных ароматов, которые поднимаются из ротовой в носовую полость. Баллы за вкус должны учитывать интенсивность, качество и сложность комбинации вкусового восприятия и аромата, ощущаемых судьей; для этого кофе заглывается достаточно энергично, чтобы все небо «работало» в оценке напитка.

### 21.4.3 Послевкусие

Послевкусие определяется как продолжительность приятного вкуса (вкусового ощущения и аромата) ощущаемого на задней части неба и остающегося после того, как кофе сплевывается, либо проглатывается. Если послевкусие было коротким или неприятным, за послевкусие даются более низкие баллы. Если послевкусие приятное, то даются более высокие баллы.

### 21.4.4 Кислотность

Кислотность кофе часто описывается такими характеристиками как «яркий» когда она благоприятная и как «кислый» когда она неблагоприятная. В своем лучшем проявлении кислотность дополняет живой характер кофе, сладость и свежий фруктовый характер и практически сразу же распознается и оценивается, когда кофе первый раз попадает в рот. Однако чрезмерно интенсивная либо доминирующая кислотность может быть неприятна, чрезмерная кислотность может также не соответствовать ароматическому профилю образца. Конечная оценка, отмечаемая на горизонтальной шкале, должна отражать качество кислотности, которое почувствовал судья, в сравнении с ожидаемым вкусовым профилем, который основывается на происхождении кофе и/или других факторах (степень обжарки, назначение использования). Судья должны связать информацию о месте произрастания, сорте или процессе обработки с тем, что реально ощущается в чашке. Кофе, от которого ожидается высокая кислотность или кофе, от которого ожидается низкая кислотность, могут получить в равной степени высокие баллы, несмотря на разный уровень кислотности.

### 21.4.5 Тело

Оценка тела основывается на тактильном ощущении жидкости во рту, в особенности ощущаемого между языком и небом. Большинство образцов с плотным телом могут получить и высокие баллы, если это дает правильное восприятие напитка. Но и образцы с легким телом также могут давать приятное ощущение во рту. Кофе, от которого ожидается плотное тело, или кофе, от которого ожидается плотное тело, могут получить равное количество баллов, несмотря на разные показатели интенсивности. Судьи

должна связать место происхождения кофе, сорт, процесс обработки, представленный участником, с тем, что реально ощущается в чашке.

#### 21.4.6 Баланс

Баланс – это то, как различные аспекты вкуса, послевкусия, кислотности и тела представленного образца сочетаются и дополняют друг друга, либо контрастируют друг с другом. Если в образце недостаточны показатели аромата или вкусовых характеристик, либо если некоторые характеристики подавляют остальные, баллы за баланс будут снижены.

#### 21.4.7 Общее впечатление

Баллы за общее впечатление должны отражать целостный рейтинг образца в понимании отдельного судьи. Образец со множеством очень приятных характеристик, но не вполне «отвечающий требованиям» не получит высокие баллы. Кофе, который соответствует ожиданиям по характеру и отражает определенные вкусовые качества соответствующие происхождению, получит высокие баллы. Характерный образец, для которого выставлены не самые высокие баллы по отдельным характеристикам может получить более высокий балл за общее впечатление. На данном этапе судьи выражают свою личную оценку.

### 22.0 ПРОТОКОЛ ОЦЕНКИ ЧАШКИ

- A. Как только напиток окончательно подан, судья должен оценить **аромат**. Важно оценить его как можно быстрее, поскольку интенсивность аромата будет падать вместе со снижением температуры напитка.
- B. Небольшой образец отбирается для определения уровня TDS (см. раздел об определении уровня TDS ниже).
- C. С этого момента кофе может быть перелит в стандартную емкость для подачи.
- D. Когда образец остывает до температуры 70С, должна начинаться оценка жидкости. Жидкость попадает в рот: либо отпивается непосредственно из чашки, либо с помощью ложки таким образом, чтобы покрыть как можно большую площадь, в особенности языка и верхнего неба. Так как поры ретро-назальной области максимально чувствительны при этой температуре, **вкус и послевкусие** оцениваются в данный момент.
- E. Когда кофе продолжает остывать, жидкость пробуется из чашки, либо с ложки, для оценки **кислотности, тела и баланса**. **Баланс** – это оценка синергии **вкуса, послевкусия, кислотности и тела** напитка.
- F. По мере остывания кофе судьи оценивают разные компоненты при трех разных температурах напитка:
  - i. «Горячий» - примерно 70С
  - ii. «Теплый» - примерно 40С
  - iii. «Холодный» - примерно от 25 до 30С
- G. Судьи должны четко отметить ориентир для каждой из трех проб: «Горячий», «Теплый» и «Холодный». Это может быть сделано, используя буквы G, T и X (H, W и C) или поставив галочку в круги на шкале и используя стрелки для изображения, как чашка менялась с течением времени.
- H. Оценка жидкости должна быть окончена когда температура образца достигает примерно 30С. **Общий** балл определяется дегустатором на основании ВСЕХ характеристик чашки и присваивается образцу как баллы за каппинговые характеристики. Судьи записывают примечания на листах оценки сенсорных характеристик в специально отведенной части для заметок. Это необходимо для информации и для пользы участников. Судьи должны ограничить свои записи и комментарии теми, которые имеют значение с точки зрения потребителя или сенсорной оценки и избегать комментарии связанные с методом заваривания, техникой или устройствами (например, «резко кислотный» или «мешочный запах» являются соответствующими записями. «Слишком долгое время заваривания» или «недоэкстрагирован» - это несоответствующие данному разделу записи).

### 23.0 ОЦЕНКА ПРОИЗВОЛЬНОЙ ПОДАЧИ

Компоненты оценки чашки и протокол оценки такие же как для обязательной подачи. Участники могут не использовать протокол, предоставив судьям свою конкретную альтернативу инструкции о том, как судьи должны выпить данный напиток. До тех пор пока инструкции являются уместными и будут поданы судьям и разъяснены до того, как подан напиток, судьи должны следовать данным инструкциям.

#### 23.1 Шкала оценки презентации

Возможные баллы за презентацию полностью соответствуют оценочной шкале.

### 23.2 Секция оценочного листа для оценок за презентацию

Оценки за презентацию ранжируются от «приемлемо» (4) до «исключительно» (10), оценка «неприемлемо» (0) резервируется для ситуаций четкого и безусловного нарушения правил, здравого смысла или минимальных стандартов профессионализма или обслуживания. Судьи используют область для заметок и горизонтальную шкалу оценок. В квадрате **Итог** они вписывают балл после того как презентация окончена и выставлены баллы за сенсорные характеристики.

Неприемлемо	Приемлемо	Средне	Хорошо	Очень хорошо	Отлично	Исключительно	
0	4	5	6	7	8	9	10
Описание вкуса							Итог: <input type="text"/> ×2
Неприемлемо	Приемлемо	Средне	Хорошо	Очень хорошо	Отлично	Исключительно	
0	4	5	6	7	8	9	10
Обслуживание клиента							Итог: <input type="text"/> ×2
							Общий балл Презентация <input type="text"/>

### 23.3 Компоненты листа оценок презентации

#### 23.3.1 Описание вкуса

Участники оценивают особенности, относящиеся к вкусовым ощущениям, которые должны произвести их напитки. Судьи должны делать записи, относящиеся к особенностям вкуса, либо другие сенсорные характеристики. Более высокие баллы даются, когда описание участников и аккуратно, и подробно. Однако данная оценка характеризует качество, аккуратность и уместность описаний, а не их количество.

#### 23.3.2 Обслуживание клиента

Участники должны установить контакт с судьями, показать профессионализм, продемонстрировать образцовую подачу кофе. От участников не ожидается демонстрация сложных приемов. Презентация должна иметь непосредственное отношение к подаче в реальных условиях. подача, которая положительным образом усиливает впечатление от кофе, помимо собственно кофе, получит более высокий балл. Аккуратность и чистота станции также будут приниматься во внимание.

### 24.0 ОЦЕНКА ГЛАВНОГО СУДЬИ

#### 24.1 Презентация компонентов протокола главного судьи

Неприемлемо	Приемлемо	Средне	Хорошо	Очень хорошо	Отлично	Исключительно	
0	4	5	6	7	8	9	10
Общий рабочий процесс							Итог: <input type="text"/>
Неприемлемо	Приемлемо	Средне	Хорошо	Очень хорошо	Отлично	Исключительно	
0	4	5	6	7	8	9	10
Чувствующаяся однородность							Итог: <input type="text"/>
							TDS #1 <input type="text"/> %
							TDS #2 <input type="text"/> %
							TDS #3 <input type="text"/> %
							Общее количество очков гл. судьи <input type="text"/> /20

#### 24.1.1 Общий рабочий процесс

Главный судья будет оценивать общий рабочий процесс и использование инструментов, оборудования и аксессуаров на всей станции. Главный судья будет оценивать рабочее пространство во время презентации, в том числе: организацию и размещение инструментов и принадлежностей, движения участника на рабочей станции; чистота и обслуживание станции (оборудование, обслуживание посуды, полотенца; организация и последовательность процесса заваривания).

#### 24.1.2 Чувствующаяся однородность

Главный судья будет оценивать чувствующуюся равномерность всех трех чашек, принесенный для каждого судьи. После того, как берется образец TDS, главный судья будет пробовать каждую чашку по оценочному протоколу (см. 22.0 Протокол оценки чашки). Главный судья будет оценивать, как вкусовые компоненты согласуются друг с другом во всем чашках с течением времени, за исключением Аромата.

## 25.0 ТЗМЕРЕНИЕ УРОВНЯ TDS

### 25.1 Цель

Фильтр кофе – это напиток, содержащий 1,0%-1,5% растворенных твердых веществ и примерно 99% воды. Доля растворенных твердых веществ часто именуется TDS, или общая концентрация растворенных твердых веществ. И наоборот, примерно 10%-25% массы кофе экстрагируется в напиток. Масса этих растворенных веществ известна как «количество растворенных веществ» или «процент экстракции».

Стандарты приготовления кофе СКАА и СКАЕ Голд кап, основанные на исследованиях вкуса потребителей, каждый демонстрируют диапазон переменных при которых достигается желаемый вкус напитка. Диапазон TDS по методике СКАА составляет 1,15-1,35%, СКАЕ – 1,20-1,45%, процент экстракции для обоих составляет 18,0-22,0%.

Если показатель TDS очень низкий, общая вкусовая оценка напитка будет «слабый». Если показатель TDS очень высокий, общая вкусовая оценка напитка будет «сильный». Если процент экстракции очень низкий, напиток считается «недоэкстрагированным» или «нераскрывшимся». Если процент экстракции очень высокий, напиток считается «переэкстрагированным».

На Мировом чемпионате Брюверс Кап измерение уровня TDS осуществляется для каждой поданной чашки, для сведения участников. Участники стимулируются рассчитывать процент экстракции своих напитков основываясь на своих данных о массе кофе и воды для заваривания, которые были использованы для приготовления кофе. Судьи записывают соотношение воды и кофе, если оно уточняется участником, но только для сведения.

### 25.2 Формулы

Для расчета процента экстракции существует несколько методик, разной степени сложности. Наиболее простой метод – с использованием формулы-калькулятора, которая производит различные расчеты. Для расчета процента экстракции вручную, самый простой метод – измерить три параметра:

- A. Масса молотого кофе
- B. Масса напитка
- C. TDS

*Процент экстракции = TDS x масса напитка/масса молотого кофе.*

### 25.3 Протокол измерений

- A. Напиток подается каждому судье отдельно. Судья сперва оценивает аромат напитка.
- B. Незамедлительно после оценки аромата, кофе перемешивается трижды следующим образом: ложка для каппинга Мирового чемпионата Брюверс Кап опускается до дна чашки вогнутой поверхностью вверх, а затем поднимается на поверхность жидкости.
- C. Используя пипетку или ложку образец кофейного напитка переносится на небольшое чистое стекло, в чашку или шот.
- D. На данной стадии, если в напитке обнаружатся твердые частицы (частицы молотого кофе), образец будет пропущен через бумажный фильтр или шприцевый фильтр.
- E. В то время как напитки остывают и оцениваются, технический специалист измеряет уровень TDS отобранного образца с помощью откалиброванного измерительного прибора.
- F. Показатель TDS будет записан в соответствующем разделе оценочного листа, с точностью до сотых (т.е. 1,15%).

## 26.0 ПРОТЕСТЫ И АПЕЛЛЯЦИИ УЧАСТНИКОВ

### 26.1 Протест

#### 26.1.1 Протест

- A. Если участник желает опротестовать оценку или любую другую ситуацию, которая возникла во время выступления и которая влияет на данного участника, участник должен обратиться к менеджеру соревнований. Менеджер соревнований должен определить возможно ли решить данный вопрос на соревновании, либо требуется составление письменной претензии после соревнований.
- B. Если менеджер соревнований сочтет, что вопрос может быть решен по ходу соревнований, он обсуждает его с соответствующими судьями, либо другими сторонами, чье участие необходимо

для справедливой оценки ситуации. Решение принимается на месте менеджером соревнований, который должен своевременно проинформировать о нем участника.

#### 26.1.2 Апелляция

В случае, если протест описанный выше не может быть решен на месте, либо участник желает подать апелляцию по поводу решения принятого менеджером соревнований на месте, менеджер соревнований должен попросить участника предоставить менеджеру соревнований свою апелляцию в письменной форме (в виде письма электронной почтой, либо на бумажном носителе). Все решения, принимаемые Управляющим Комитетом (WCE), являются окончательными.

Апелляция должна содержать следующую информацию:

- 1) Имя участника
- 2) Дата
- 3) Четкое и лаконичное изложение жалобы
- 4) Дата и временные данные (если применимо)
- 5) Комментарии участника и предлагаемое решение
- 6) Вовлеченная в ситуацию сторона/стороны
- 7) Контактные данные участника

Любые апелляции, поданные в письменной форме и не содержащие указанных сведений, не будут рассматриваться. Участник должен предоставить письменную апелляцию менеджеру соревнований или на почту: [info@worldcoffeeeevents.org](mailto:info@worldcoffeeeevents.org) в течение 24 часов после инцидента, либо принятого по нему решения.

#### 26.1.1 Решение по апелляции

Менеджер соревнований рассматривает письменные апелляции в течение 30 дней после получения и сообщает окончательное решение участнику письменно, с помощью e-mail.