



Written and approved by the WCE Rules and Regulations Committee

**Translated by SCA Korea Chapter**

---

# 2023 WORLD BREWERS CUP

Official Rules and Regulations



**WORLD  
BREWERS CUP™**





# KOREA BREWERS CUP

---

## CHAMPIONSHIP 2023

### 2023 월드 브루어스 컵 규칙 및 규정 한국어 번역본

**WCE**의 **2023년 WBrC** 대회 규정을 준수하여 선수와 심사위원 및 운영진의 편의를 위해 번역된 규정집입니다.

**KCC** 대회는 **WCE** 규정을 준수 및 적용합니다.

본 번역본에 명시되어 있지 않은 사항은  
WCC 규정집 원문 및 당해년도 KCC 대회의 Q&A를 참고해 주시기 바랍니다.

번역안 배포일: 2023년 7월 24일  
SCA 한국챕터

# 목 차

<b>1. 참가 조건</b>	<b>Conditions of Participation</b>	<b>5</b>
1.1. 조직	<i>Organization</i>	5
1.2. 권리	<i>Rights</i>	5
1.3. 참가 조건	<i>Conditions of Participation</i>	5
1.3.1. 컴페티션 바디 자격	<i>Competition Body Qualifications</i>	5
1.3.2. 컴페티션 바디 챔피언 및 대체 선수	<i>Competition Body Champions and Substitutions</i>	5
1.3.3. 나이 제한	<i>Age requirement</i>	6
1.3.4. 국적	<i>Nationality</i>	6
1.3.5. 복수 여권	<i>Multiple Passports</i>	7
1.3.6. 경비	<i>Expenses</i>	7
1.4. 이해관계 충돌	<i>Conflicts of Interest</i>	7
1.4.1. 심사	<i>Judging</i>	7
1.4.2. 칼리브레이션 바리스타	<i>Calibration Baristas</i>	8
1.5. 기타 이해관계 충돌	<i>Other Conflicts of Interest</i>	8
1.6. 규칙 및 규정 실행	<i>Enforcement of Rules and Regulations</i>	9
1.7. 보건 및 안전 조항	<i>Health &amp; Safety Clause</i>	9
1.8. 접수 신청	<i>Application</i>	9
1.8.1. 선수 등록 양식	<i>Competitor Registration Form</i>	9
1.8.2. 신청 마감 기한	<i>Late Competition Body Championship Registration</i>	9
1.8.3. 선수 질의	<i>Competitor Questions</i>	10
1.8.4. 약관	<i>Terms &amp; Conditions</i>	10
<b>2. 대회 개요</b>	<b>Competition Summary</b>	<b>10</b>
<b>3. 표준 및 정의</b>	<b>Standards and Definitions</b>	<b>12</b>
3.1. 오픈 서비스	<i>Open Service</i>	12
3.2. 의무 서비스	<i>Compulsory Service</i>	12
3.3. 홀빈 커피	<i>Whole-bean Coffee</i>	13
3.4. 음료	<i>The Beverage</i>	14
3.5. 추출 물	<i>Brew Water</i>	14
3.6. 그라인더	<i>Grinder</i>	15
3.7. 추출 도구	<i>Brewing Device</i>	15
3.8. 커피 준비	<i>Coffee Preparation</i>	16
3.9. 제공 잔	<i>Service Vessel</i>	17
<b>4. 경기 구역</b>	<b>Competition Area</b>	<b>18</b>
4.1. 의무 서비스 스테이션	<i>Compulsory Service Station</i>	18
4.2. 오픈 서비스 스테이션	<i>Open Service Station</i>	19
<b>5. 기계, 용구, 원자재</b>	<b>Machinery, Accessories, And Raw Materials</b>	<b>19</b>
5.1. 온수	<i>Hot Water</i>	19
5.2. 물	<i>Water</i>	19
5.3. 그라인더	<i>Grinder</i>	20
5.4. 기타 전자 장비	<i>Additional Electrical Equipment</i>	20
5.5. 제공되는 설비 및 장비	<i>Provided Facilities and Equipment</i>	21
<b>6. 준비 시간 전 선수 지시 사항</b>	<b>Competitor Instructions Prior to Preparation Time</b>	<b>22</b>
6.1. 선수 오리엔테이션 미팅	<i>Competitor Orientation Meeting</i>	22
6.2. 통역	<i>Interpreters</i>	23

6.3. 준비 연습실 <i>Preparation Practice Room</i>	23
6.4. 의무 서비스 커피 및 연습시간 <i>Compulsory Service Coffee and Practice Time</i>	23
6.4.1. 의무 서비스 제공 커피 <i>Provided Compulsory Service Coffee</i>	23
6.4.2. 연습 시간 <i>Practice Time</i>	23
6.5. 시간 엄수 <i>Be on Time</i>	24
6.6. 무대 정비 <i>Station Maintenance</i>	24
<b>7. 1 라운드(예선) 경기 <b>Round One Competition</b></b>	<b>24</b>
7.1. 개요 <i>Summary</i>	24
7.2. 오픈 서비스 <i>Open Service</i>	24
7.2.1. 준비 시간 <i>Setup Time</i>	24
7.2.2. 경기 시간 시작 <i>Begin Competition Time</i>	25
7.2.3. 경기 시간 <i>Competition Time</i>	25
7.2.4. 경기 시간 종료 <i>End Competition Time</i>	26
7.2.5. 시간 초과 감점 <i>Time Penalties</i>	26
7.2.6. 추가 오픈 서비스 정보 <i>Additional Open Service Information</i>	26
<b>8. 준결선 라운드 <b>Semi-Finals Round</b></b>	<b>27</b>
8.1. 개요 <i>Summary</i>	27
8.2. 의무 서비스 <i>Compulsory Service</i>	27
8.2.1. 연습/준비 시간 <i>Practice/Setup Time</i>	27
8.2.2. 경기 시간 시작 <i>Begin Competition Time</i>	28
8.2.3. 경기 시간 <i>Competition Time</i>	29
8.2.4. 경기 시간 종료 <i>End Competition Time</i>	29
8.2.5. 시간 초과 감점 <i>Time Penalties</i>	30
<b>9. 결선 <b>Finals Round</b></b>	<b>30</b>
<b>9.1. 개요 <b>Summary</b></b>	<b>30</b>
<b>10. 기술적 문제 <b>Technical Issues</b></b>	<b>30</b>
<b>11. 잊어버린 도구 <b>Forgotten Accessories</b></b>	<b>31</b>
<b>12. 점수 관리 <b>Scorekeeping</b></b>	<b>32</b>
12.1. 공식 점수 기록 <i>Official Scorekeeping</i>	32
12.2. 1 라운드(예선) 점수 <i>Round One Scoring</i>	32
12.2.1. 평가표 세부 사항 <i>Scoresheet Breakdown</i>	32
12.2.2. 오픈 서비스 점수 <i>Open Service Scoring</i>	32
12.2.3. 의무 서비스 점수 <i>Compulsory Service Scoring</i>	33
12.2.4. 1라운드(예선) 점수 <i>Round One Score</i>	33
12.3. 준결선 점수 <i>Semi-Finals Round Scoring</i>	33
12.4. 결선 점수 <i>Final Round Scoring</i>	33
12.5. 동점 <i>Tie Scores</i>	33
<b>13. 디브리핑 <b>Debriefing</b></b>	<b>35</b>
13.1. 심사위원이 기대하는 브루어스컵 챔피언 <i>What the Judges are Looking for in a Brewers Cup Champion</i>	35
<b>14. 평가 척도 및 점수 <b>Evaluation Scale &amp; Scoring</b></b>	<b>35</b>
14.1. 평가 유형 <i>Types of Scoring</i>	35
14.2. 평가 척도 <i>Evaluation Scales</i>	35
14.2.1. 숫자 점수 (커피 평가) <i>Numeric Score (Coffee Evaluation)</i>	35
14.2.2. 숫자 점수 (정확성) <i>Numeric Score (Accuracy)</i>	36
14.2.3. 숫자 점수 (인상) <i>Numeric Score (Impression)</i>	37
14.2.4. 숫자 점수 (경험) <i>Numeric Score (Experience)</i>	37

<b>15. 커피 평가 Coffee Evaluation</b>	<b>38</b>
15.1. 컵 점수 구성요소 <i>Cup Score Components</i>	38
15.1.1. 아로마 <i>Aroma</i>	38
15.1.2. 플레이버 <i>Flavor</i>	38
15.1.3. 후미 <i>Aftertaste</i>	39
15.1.4. 산미 <i>Acidity</i>	39
15.1.5. 단맛 <i>Sweetness</i>	39
15.1.6. 마우스필 <i>Mouthfeel</i>	39
15.1.7. 전체 <i>Overall</i>	40
<b>16. 커피 평가 절차 Coffee Evaluation Procedure</b>	<b>40</b>
<b>17. 오픈 서비스 평가 Open Service Evaluation</b>	<b>41</b>
17.1. 커피 평가 <i>Coffee Evaluation</i>	41
17.2. 바리스타 평가 <i>Barista Evaluation</i>	41
17.2.1. 커피 묘사어의 정확성 (아로마, 플레이버, 후미, 산미, 단맛, 마우스필) <i>Accuracy of Coffee Descriptors (Aroma, Flavor, Aftertaste, Acidity, Sweetness, and Mouthfeel)</i>	41
17.2.2. 고객 서비스/위생 <i>Customer Service / Hygiene</i>	42
17.2.3. 설명/준비 <i>Well-Explained / Prepared</i>	42
17.2.4. 프레젠테이션 <i>Presentation</i>	42
<b>18. 의무 서비스 커피 테이스팅 절차 Compulsory Coffee Tasting Procedure</b>	<b>43</b>
<b>19. 헤드 심사위원 평가 Head Judge Evaluation</b>	<b>43</b>
19.1. 오픈 서비스 프레젠테이션 헤드 심사위원 평가표 구성요소 <i>Open Service Presentation Head Judges Scoresheet Components</i>	43
19.1.1. 전반적 작업 흐름 <i>Overall Workflow</i>	43
19.1.2. 기술적 균일성 <i>Technical Uniformity</i>	43
19.2. 의무 서비스 헤드 심사위원 평가표 구성요소 <i>Compulsory Head Judges Scoresheet Components</i>	43
19.2.1. 센서리 균일성 <i>Sensory Uniformity</i>	43
<b>20. 월드 브루어스컵 챔피언십 진정 Appeals at the World Brewers Cup Championship</b>	<b>44</b>
20.1. 심사위원 관련 사안 <i>Judge Related Issues</i>	44
20.2. 선수 관련 사안 <i>Competitor Related Issues</i>	44
20.3. 진정서 <i>Appeals</i>	45
20.4. 대회 전략 위원회의 진정서 검토 <i>Appeals Reviewed by the Competition Strategic Committee</i>	45
<b>21. 컴페티션 바디 행사 Competition Body Events</b>	<b>45</b>
21.1. 컴페티션 바디에 대한 규칙 변경 허용 범위 <i>Highlighting Rule Variations for Competition Bodies</i>	45
21.2. 컴페티션 바디 행사 진정 <i>Appeals at A Competition Body Event</i>	47

## 1. 참가 조건 Conditions of Participation

### 1.1. 조직 Organization

월드 브루어스컵 챔피언십(WBrC)은 월드 커피 이벤트 Ltd. (WCE)가 주관하는 프로그램이다. WCE는 스페셜티커피협회(SCA)의 완전소유 자회사다.

The World Brewers Cup Championship (WBrC) is a program of World Coffee Events, LTD (WCE). WCE is a wholly owned subsidiary of the Specialty Coffee Association (SCA).

### 1.2. 권리 Rights

현 공식 규칙 및 규정 문서와 대회 형식을 포함한 월드 브루어스컵 챔피언십과 관련된 모든 지적재산은 월드 커피 이벤트의 소유이다. 월드 커피 이벤트의 명시적 허가 없이 이 문서를 사용하거나 재생산해선 안 된다.

All intellectual property related to the World Brewers Cup Championship, including these Official Rules and Regulations and the format of the competition, are the property of World Coffee Events, LTD. No part of this document may be used or reproduced without the expressed permission of World Coffee Events, LTD.

### 1.3. 참가 조건 Conditions of Participation

#### 1.3.1. 컴페티션 바디 자격 Competition Body Qualifications

월드 브루어스컵 챔피언십(WBrC)은 월드 커피 이벤트(WCE)가 인가한 대회의 '컴페티션 바디 챔피언'이 참여할 수 있는 대회이다. 인가된 이벤트는 WCE 라이선스가 있는 컴페티션 바디가 주최한다. (이하 CB/컴페티션 바디, 한국의 컴페티션 바디는 SCA 한국챕터) 매 대회가 있는 해에, 각 WCE 라이선스를 받은 컴페티션 바디에서 1명의 선수가 참가할 수 있다. WCE 라이선스를 받은 컴페티션 바디가 되는 방법에 대한 자세한 사항은 [worldcoffeeevents.org/competition-bodies](http://worldcoffeeevents.org/competition-bodies) 에서 컴페티션 바디 인가 기준 및 조건 참고할 수 있다.

The World Brewers Cup Championship (WBrC) is a competition open to qualified Competition Body Champions of a World Coffee Events (WCE) sanctioned competition event. Sanctioned events are produced by WCE Licensed Competition Bodies. Every competition year, 1 competitor from each WCE Licensed Competition Body may participate. To learn more about how to become a WCE Licensed Competition Body please read the Competition Body Sanctioning Criteria and Terms, found here: [worldcoffeeevents.org/competition-bodies](http://worldcoffeeevents.org/competition-bodies).

#### 1.3.2. 컴페티션 바디 챔피언 및 대체 선수 Competition Body Champions and Substitutions

- A. 컴페티션 바디 챔피언은 컴페티션 바디 챔피언십에서 우승한 선수를 뜻한다. 이 선수는 그 해에 열리는 월드 챔피언십에 참가하거나, 다음 해로 참가 자격을 이월할 수 있다. 선수에게 타당한 이유가 있을 경우에만 참가 자격을 다음 해로 넘길 수 있다. (<https://worldcoffeeevents.org/deferred-candidacy-application-general-contact-submission/>에서 참가 자격 이월 정책 확인)

A Competition Body Champion is defined as the competitor who wins their Competition Body Championship. This competitor has won the right to compete in that year's World Championship, or to defer candidacy to the following year. A competitor may defer candidacy to the following year, only if they have an eligible reason for doing so (see Deferred Candidacy (DC) Policy found here: <https://worldcoffeeevents.org/deferred-candidacy-application-general-contact-submission/>).

- B. 만약 컴페티션 바디 챔피언이 참가 자격 이월을 신청해서 허가를 얻으면, 컴페티션 바디 챔피언이라는 타이틀을 유지하면서 다음 해에 열리는 월드 챔피언십에서 경쟁할 수 있게 된다. 컴페티션 바디 챔피언이 자신의 참가 자격을 이월하고 나면, 해당 컴페티션 바디는

2위를 차지한 선수부터 시작해 순위대로 대체 선수를 지명할 수 있다. 이러한 경우, 월드 챔피언십에 참가하게 되는 선수는 ‘컴페티션 바디 선수’라는 타이틀을 가지게 된다. 컴페티션 바디 선수는 참가 자격 이월을 할 수 없으며, 컴페티션 바디 챔피언이라는 타이틀을 가질 수 없다. 그러나, 모든 컴페티션 바디 선수들은 월드 커피 챔피언십에 참가하여 자신이 속한 커피 커뮤니티를 대표할 자격을 가질 수 있으며, 월드 커피 챔피언이라는 타이틀을 거머쥌 수도 있다.

If a Competition Body Champion successfully applies for Deferred Candidacy, they retain their title as Competition Body Champion and may compete in the World Championships the following year. Once the Competition Body Champion has deferred their candidacy, the licensed Competition Body may designate an alternate competitor from its Competition Body competition in descending order of succession, beginning with its second-place finisher. In this case, the competitor who goes to the World Championships will hold the title of Competition Body Competitor. Competition Body Competitors are not eligible for Deferred Candidacy, and do not hold the title of Competition Body Champion. However, all Competition Body Competitors will be eligible to represent their coffee community by participating in the World Coffee Championships, including being eligible to win the title of World Coffee Champion.

- C. 만약 컴페티션 바디 챔피언이 참가 이월을 할 수 없으며, 월드 챔피언십에 나가지 않기로 결정하면, 컴페티션 바디는 대체 선수를 보낼 수 있다.

If a Competition Body Champion is not eligible for deferral, and elects not to go to the World Championships, the Competition Body may send a substitute competitor.

- D. 참가 자격 이월 선수를 제외하고, 월드 챔피언십에 참가하지 않을 컴페티션 바디 챔피언은 혼란을 피하기 위해 직접 [info@worldcoffeeeevents.org](mailto:info@worldcoffeeeevents.org)로 연락하여 WCE에 그러한 사실을 고지해야 한다. 참가 자격 이월을 한 선수는 컴페티션 바디 대체 선수가 참가할 충분한 시간을 마련할 수 있도록 관련 세부사항 없이 WCE에 이월 의사를 고지해도 되지만, 필수적인 것은 아니다. 선수 대체 요청은 (컴페티션 바디 대표 선수) 컴페티션 바디가 반드시 서면으로 [info@worldcoffeeeevents.org](mailto:info@worldcoffeeeevents.org)에 보내야 하며, 대회 전 총괄 이사(Managing Director)의 승인을 받아야 한다.

With the exception of Deferred Candidacy applicants, all Competition Body Champions who do not compete in the worlds, for any reason, are required to give WCE notice themselves, via [info@worldcoffeeeevents.org](mailto:info@worldcoffeeeevents.org) to ensure clarity. Deferred Candidacy applicants are welcome to notify WCE of their intent to defer, without sharing any relevant details, as it can help ensure a substitute Competition Body Competitor with enough time to participate, but it is not required. Requests for any substitutions (Competition Body Representative Competitor) must be also received in writing from the Competition Body at [info@worldcoffeeeevents.org](mailto:info@worldcoffeeeevents.org) and approved by its Managing Director prior to competition.

### 1.3.3. 나이 제한 Age requirement

선수들은 모든 월드 커피 이벤트(WCE) 인가 이벤트 참가 시점에서 나이가 만 18세 이상이어야 한다.

Competitors must be at least 18 years of age at the time of competing in any World Coffee Events (WCE) sanctioned event.

### 1.3.4. 국적 Nationality

- A. 선수들은 자신이 대표하는 지역의 유효한 여권을 소유하거나, 24개월 이상의 거주, 고용, 또는 학업 등록을 입증하는 서류를 소지해야 하며, 관련 사항은 컴페티션 바디 대회 자격 취득 12개월 이내의 것임을 입증할 수 있어야 한다.

Competitors must hold a valid passport from the place they represent or documentation substantiating 24 months of residency, employment or scholastic enrolment, some portion of which must have been within 12 months preceding the qualifying Competition Body competition.

- B. 선수들은 WCE 대회 연도 당 하나의 인가된 컴페티션 바디만 대표하여 참가할 수 있다. 대회 연도는 선수의 참가 자격을 부여하는 월드 대회와 관련된다. (예를 들어, 만약 한 선수가 2020년 월드 챔피언십에 참가할 자격을 주는 컴페티션 바디(CB) 대회에 참가할 경우, 이 선수는 2020년 월드 커피 챔피언십 예선에 해당하는 모든 행사에 해당 컴페티션 바디(CB)의 대표로만 참가할 수 있다)

Competitors may only participate for one sanctioned Competition Body per WCE Competition year. A competition year is relative to the World Championships for which an event is qualifying a competitor to compete. (e.g., if the competitor is competing in any CB event that would qualify them for a 2020 World Championship, they must compete for that CB exclusively in any event that is a qualifier for any 2020 World Coffee Championship).

### 1.3.5. 복수 여권 Multiple Passports

여러 개의 여권을 소지한 경우, 선수는 하나의 컴페티션 바디를 선택하고 해당되는 컴페티션 바디 챔피언십을 통해 참가 자격을 부여받아야 한다.

In case of multiple passports, the contestant must choose 1 Competition Body and qualify through this respective sanctioned Competition Body Championship.

### 1.3.6. 경비 Expenses

라이선스를 받은 컴페티션 바디는 소속 챔피언에게 WBrC에 왕복 및 체류 기간에 사용할 합리적인 여행 및 숙박 경비를 지불해야 한다. 그 밖의 모든 경비는 온전히 선수의 책임이다. WCE는 어떤 경우에도 선수의 경비에 책임 지지 않는다.

Licensed Competition Bodies are required to pay their Competition Body Champion's reasonable travel and accommodations expenses to, from, and for the duration of the WBrC. All other expenses not explicitly listed above are the sole responsibility of the competitor. WCE shall not be liable for any competitor expenses under any circumstance.

## 1.4. 이해관계 충돌 Conflicts of Interest

### 1.4.1. 심사 Judging

- A. 선수들은 해당 년도의 WBrC 행사가 마무리되기 전에, 자신의 국가를 포함한 모든 국가에서 열리는 인가된 (월드, 컴페티션 바디, 지역별) WBrC 대회에서 심사위원 활동을 할 수 없다. 심사위원은 해당 년도의 WBrC 행사가 마무리되기 전에, 자신의 국가를 포함한 모든 국가에서 열리는 인가된 (월드, 컴페티션 바디, 지역별) WBrC 대회에서 선수로 참가할 수 없다.

Competitors may not judge in any sanctioned WBrC competition (world, Competition Body, regional) in any country, including their own, prior to the conclusion of that year's WBrC Event. Judges may not compete in any sanctioned WBrC competition (world, Competition Body or regional) in any country, including their own, prior to the conclusion of that year's WBrC Event.

- B. WBrC 심사위원은 WBrC 행사에서 감독(코치) 활동을 하면서 심사를 할 수 없다. 만약 등록된 심사위원이 특정 선수의 코치(메인 코치, 보조 코치, 자문가 등)로 활동할 경우, 그들은 행사가 열리기 이전, 칼리브레이션 기간에 이러한 이해관계 충돌 사실을 반드시 신고해야 한다. 이해관계 충돌을 신고하지 않을 경우 관련 선수의 자격이 박탈될 수 있다. 만약 심사위원이 해당 대회 연도(현 WBrC 예선전이 열렸던 이전 해의 대회 포함)에 열리는 WBrC 대회 이전에 어떤 직함을 통해서든 선수의 코칭을 한 경력이 있다면, 대회 기간 동안 해당 선수와 어떤 형태로든 의사소통, 자문, 심사위원 활동을 할 수 없다. 이를 준수하지 않을 경우 해당 대회에서 해당 선수와 심사위원의 자격이 박탈된다.

WBrC judges must not coach and judge at a WBrC event. If a registered judge has acted as a coach for any competitor (either as the primary coach, supporting coach, or consultant) they must declare that conflict of interest prior to the event and during calibration. Failure to disclose a conflict of interest may result in disqualification of the competitor. If a judge has coached a competitor in any capacity prior to the WBrC in that competition year (which includes events in any previous calendar year that have been qualifiers to the current WBrC) no communication, consultation, or judging can take place in any form with that competitor for the duration of the competition. Failure to comply during the event will result in the disqualification of the competitor and the judge's removal from judging this competition.

- C. 선수들은 본인이 속한 컴페티션 바디 대회에서 심사위원을 선택하거나 추천할 수 없다.

Competitors may not select or endorse judges within their Competition Body Competition.

- D. 컴페티션 바디 운영에 관계된 코디네이터나 개인은 해당 연도 대회에 참가할 수 없다. 여기서 해당 연도는 컴페티션 바디가 해당 대회를 계획하기 시작하는 시점부터를 말한다. 개인이 이 규칙에 대한 예외를 요청하려면 이메일을 통해 WCE에 본인이 참여한 포지션을 밝혀야 한다.

In any given year, coordinators or individuals who are involved in the management of their Competition Body Competition should not compete. A year is considered to begin from the time the Competition Body starts planning their event. If an individual would like to submit an exception to this rule, they must declare their position via email to WCE outlining their areas of involvement.

#### 1.4.2. 칼리브레이션 바리스타 Calibration Baristas

- A. 해당 대회의 심사 칼리브레이션에 칼리브레이션 바리스타로 참가하는 선수들은 해당 대회 연도가 끝나기 전까지 인가받은 행사에서 경쟁할 수 없다. 이는 월드 대회는 물론 WCE의 인가받은 컴페티션 바디의 행사에도 적용된다.

Competitors who participate as a calibration barista in a judge calibration for this competition are not eligible to compete in a sanctioned event until the completion of the competition year. This applies to both Competition Body WCE Sanctioned events as well as the World Competition.

- B. 바리스타가 해당 연도에 진행되는 컴페티션 바디 대회에서 선수로 참여하지 않는 경우, 칼리브레이션 바리스타가 될 수 있다. 마찬가지로 승인을 받은 컴페티션 바디 대회에서 우승하지 못한 선수일 경우 월드 챔피언십의 칼리브레이션 바리스타로 활동할 수 있다.

A competitor is allowed to be a calibration barista if they are not competing in that same competition year, for that championship. Additionally, a competitor is allowed to be a calibration barista at the World Championships in the same competition year if they have failed to qualify for the World Championships at their sanctioned Competition Body Championships.

- C. 대회 연도는 월드 챔피언십에 출전할 자격을 부여하는 컴페티션 바디의 대회와 관련이 있다.

A competition year is relative to the World Championships for which a Competition Body event is qualifying a competitor to compete.

바른 경우 예시: 한 선수가 2021년 월드 챔피언십에서 칼리브레이션 바리스타로 활동하고, 2022년 월드 챔피언십 예선전에 해당하는 컴페티션 바디 대회에 출전하는 경우.

**Correct example:** A competitor acts as a calibration barista for the 2021 World Championships. They are allowed to compete in their Competition Body events, that would qualify them to compete in the 2022 World Championships.

잘못된 경우 예시: 한 선수가 2021년 인가받은 컴페티션 바디 챔피언십 행사에서 칼리브레이션 바리스타로 활동하고(자신의 소속 국가에서 열리는 것이 아니더라도), 그 다음 2021년 월드 챔피언십 대회에 출전하는 경우.

**Incorrect example:** A competitor acts as a calibration barista for any 2021 sanctioned Competition Body championship event (even in a country that is not their own), and then competes in the same competition at the 2021 World Championships.

## 1.5. 기타 이해관계 충돌 Other Conflicts of Interest

WCE는 모든 잠재적 이해관계 충돌 사안을 최대한 빠른 시일 내에, 특히 선수, 심사위원, 행사 주최측이 대회를 시작하기 이전에 알릴 것을 권고한다.

WCE encourages any potential conflicts of interest to be declared at the soonest opportunity, certainly prior to the commencement of any competition by competitor, judge and/or event organizer.

잠재적 이해관계 충돌을 인가받은 행사 시작 이전에 알리지 못할 경우 개인의 자격이 박탈되거나, 행사에 대한 WCE의 승인이 철회되거나, 관련 대회 결과가 승인되지 않을 수 있다. 이해관계 충돌과 관련된 문의나 위 정책과 관련된 질의는 [info@worldcoffeeyvents.org](mailto:info@worldcoffeeyvents.org)로 요청할 수 있다.

**(KCC 대회의 경우 [scak.kr@sca.coffee](mailto:scak.kr@sca.coffee)로 이해관계 알림 및 문의)**

Failure to declare a potential conflict in advance of a sanctioned event could result in disqualification from events for an individual, or WCE removing endorsement for an event and its results that do not follow these guidelines. Questions regarding conflicts of interest, or clarification of the above policy should be directed to [info@worldcoffeeyvents.org](mailto:info@worldcoffeeyvents.org).

## 1.6. 규칙 및 규정 실행 Enforcement of Rules and Regulations

WBrC는 이 규칙 및 규정을 대회 전체에 적용한다. 만약 선수가 이 규칙 및 규정 중 하나 이상을 위반할 경우, 규칙에 그에 따른 구체적 결과가 명시되어 있는 경우를 제외하고 자동적으로 대회 자격이 박탈된다. 만약 심사위원 또는 대회 주최측이 하나 이상의 규칙을 위반할 경우, 선수는 “월드 브루어스 컵 챔피언십 진정(Appeal)” 또는 “컴페티션 바디 행사 진정” 섹션에 제시된 과정을 따라 진정서를 제출할 수 있다.

The WBrC will employ these Rules & Regulations throughout the competition. If a competitor violates 1 or more of these Rules & Regulations, they may be automatically disqualified from the competition, except when the Rules designate a specific enforcement or consequence. If a judge or competition organizer causes the violation of one or more of these Rules, a competitor may submit an appeal, according to the process detailed in the “Appeals at the World Brewers Cup Championship” or “Appeals at a Competition Body Event” sections.

## 1.7. 보건 및 안전 조항 Health & Safety Clause

모든 규칙 및 규정은 현지의 보건 및 안전 규정 및 가이드라인에 따라 수정될 수 있다. 월드 커피 이벤트는 규칙 및 규정에 대한 모든 변경 사항을 대회 이전 이메일을 통해 알린다. 이러한 변경 사항에는, 테이블 규격 및 레이아웃, 제공되는 용기 및 컵의 재질, 선수 준비 및 연습실 내 출입할 수 있는 코치 및 도우미에 대한 제한, 마스크 및 장갑 의무 규정, 위생관리를 위한 스케줄 변경 등이 포함될 수 있다.

All Rules & Regulations are subject to change based on local and venue health and safety requirements or guidelines. World Coffee Events will share any Rules & Regulations changes via email ahead of the competition. These changes may include, but are not limited to changes to table sizes or layouts; material of provided vessels or cups; limits on coaches or helpers in the competitor preparation and practice rooms; mask or glove mandates; schedule changes for sanitization; etc.

## 1.8. 접수 신청 Application

### 1.8.1. 선수 등록 양식 Competitor Registration Form

선수들은 WBrC 행사가 열리기 최소 6주 전에 [www.worldbrewerscup.org](http://www.worldbrewerscup.org)의 WBrC 선수 등록 양식(Competitor Registration Form)의 작성을 완료해야 한다. 이 양식에는 유효한 여권 또는 기타 신분증(“국적” 섹션에 설명)의 스캔된 사본을 업로드할 수 있는 칸이 있다. 승인된 컴페티션 바디 챔피언은 모든 필수 등록 문서가 수령된 지 약 2주 안에 등록 확인 이메일을 받게 된다.

Competitors must complete the WBrC Competitor Registration Form online at [www.worldbrewerscup.org](http://www.worldbrewerscup.org) no less than 6 weeks prior to the WBrC Event. This form includes a space to upload a scanned copy of the required valid passport or other accepted credentials (as described in Section “Nationality”). Approved Competition Body Champions will receive confirmation by email in approximately 2 weeks after receipt of all required registration documentation.

### 1.8.2. 신청 마감 기한 **Late Competition Body Championship Registration**

WBrC 행사가 열리기 전 6주 이내에 진행된 컴페티션 바디 챔피언은 선수 등록에 필요한 모든 자료들을 해당 컴페티션 바디 행사 개최 후 5일 이내에 제출해야 한다. 이 조건을 충족시키지 못할 경우 참가가 거부될 수 있다.

Competition Body Champions from competitions conducted less than 6 weeks prior to the WBrC Event must submit all registration materials no more than 5 days after their Competition Body event. Failure to meet these criteria may result in denial of participation.

### 1.8.3. 선수 질의 **Competitor Questions**

모든 선수들은 예외 없이, 현 WBrC 규칙 및 규정과 평가표를 읽고 이해할 책임을 가지고 있다. 모든 WBrC 관련 문서들은 [www.worldbrewerscup.org](http://www.worldbrewerscup.org)에서 확인할 수 있다. 선수는 WBrC 행사 전에 필요한 질문들을 해결하도록 권장된다. 만약 규칙 및 규정의 의도와 관련해 질문이 있을 경우 WBrC가 개최되기 전에 [compinfo@worldcoffeevents.org](mailto:compinfo@worldcoffeevents.org)에 연락하여 규칙 및 규정 위원회와 그러한 상황을 해결하는 것은 그들의 책임이다. 선수들은 대회 시작 전에 열리는 공식 선수 미팅(Competitors Meeting)에서 질문을 할 기회가 있다. (KCC의 규정 및 관련 질문은 홈페이지 및 이메일로 문의: <http://korea.sca.coffee/> 또는 [sca.kr@sca.coffee](mailto:sca.kr@sca.coffee))

All competitors are personally responsible for reading and understanding current WBrC Rules & Regulations and score sheets, without exception. All WBrC documents are available at [www.worldbrewerscup.org](http://www.worldbrewerscup.org). Competitors are encouraged to ask questions prior to arriving at the WBrC. If any competitor is unclear as to the intent of any of the rules and regulations it is their responsibility to clarify that position with the Rules & Regulations Committee prior to the WBrC by contacting [compinfo@worldcoffeevents.org](mailto:compinfo@worldcoffeevents.org). Competitors will also have the opportunity to ask questions during the official Competitors Meeting held prior to the start of the competition.

### 1.8.4. 약관 **Terms & Conditions**

선수와 월드 브루어스컵 챔피언은 월드 브루어스컵 챔피언십의 대변인이자 스페셜티 커피 산업의 롤모델인만큼, 다음을 지켜야 한다:

Competitors and the World Brewers Cup Champion are visible spokespeople of the World Brewers Cup Championship event and role models of the specialty coffee industry, and as such must:

- A. 월드 커피 이벤트 Ltd., 그 이해관계자, 에이전트 및 대표단들로 하여금 (KCC의 경우 컴페티션 바디인 SCA 한국챕터) 선수의 이름, 사진, 이미지를 마케팅 홍보 등의 모든 사업 목적에 대가 없이 사용할 수 있도록 허락한다.

Permit World Coffee Events Ltd., its stakeholders, agents, and representatives to use the competitor's name, image or likeness in any format without charge for any business purpose, including but not limited to marketing promotion.

- B. WBrC 홈페이지에 있는 선수 행동강령(Competitor Code of Conduct)을 읽고 준수한다. (KCC 참가 선수는 컴페티션 바디인 SCA 한국챕터 행사 참가자용 행동수칙 문서를 읽고 준수해야 한다.)

Read and abide by the Competitor Code of Conduct document found on the [WBrC website](http://www.worldbrewerscup.org).

- C. WBrC 홈페이지에 있는 챔피언 행동강령(Champion Code of Conduct)을 읽고 준수한다. (KCC 참가 선수는 컴페티션 바디인 SCA 한국챕터 행사 참가자용 행동수칙 문서를 읽고 준수해야 한다.)

Read and abide by the Champion Code of Conduct document found on the [WBrC website](#).

## 2. 대회 개요 Competition Summary

대회는 1 라운드(예선), 준결선, 결선, 3개 라운드로 구성된다.

The competition is divided into 3 rounds: Round One, Semi-Finals, and Finals Round.

- A. 1 라운드(예선)는 “오픈 서비스”라는 1가지 요소로 구성된다. 준결선은 “의무 서비스”라는 1가지 요소로 구성된다. 결선은 선수 1명 당 1회의 오픈 서비스 프레젠테이션으로 구성되어 있다.

Round One consists of 1 component called “Open Service.” The Semi-Final Round consists of 1 component called “Compulsory Service.” The Finals Round consists of 1 Open Service presentation per competitor.

- B. 각 대회 라운드에서, 선수는 3명의 센서리 심사위원의 평가를 받는다. 여기에는 헤드 심사위원도 참여한다. 의무 서비스 라운드에서, 현지 보건 및 안전 규정에 따라 헤드 심사위원이 서빙된 직접 컵을 마시거나 또는 컵에서 덜어 맛볼 수 있다. 또한, 헤드 심사위원은 의무 서비스에 서빙된 컵들의 센서리 균일성을 평가한다. 오픈 서비스 라운드에서 헤드 심사위원은 서빙된 컵을 맛보지 않으며, 전반적인 작업흐름과 기술적 균일성을 평가할 것이다. 이 항목들은 최종 점수에 포함된다.

During each competition Service, competitors will be evaluated by 3 sensory judges. Additionally, a head judge will be present. During the Compulsory Round, the head judge will taste from the cups served, or will take a sample from the cups, pending local health and safety restrictions. Additionally, the head judge will evaluate sensory uniformity of cups served during Compulsory Service. During the Open Service round the head judge will not taste the cups served. The head judge will evaluate overall workflow and technical uniformity in Open Service. These items will count towards the final score.

- C. 각 서비스에서 선수는 3명의 심사위원에게 서빙하고, 각 센서리 심사위원에게 하나의 음료를 준비한다.

During each Service, competitors will prepare and serve 3 individual and separate beverages, one for each sensory judge.

- D. 선수들은 대회 규정에 어긋나지 않는 한, 자신이 원하는 추출 도구들을 활용할 수 있다. (아래 관련 섹션 참고)

Competitors may utilize any set of brewing devices of their choosing, so long as they qualify according to the definitions in these Rules (see relevant section below).

- E. 의무 서비스에서 선수는 서비스 전 서비스를 위해 경기 구역을 준비할 8분의 준비 시간(Setup Time)을 갖는다. 오픈 서비스의 경우, 선수는 5분의 준비 시간을 갖는다.

For Compulsory Service, competitors will have 8 minutes of Setup Time to set up the competition area in preparation for and prior to the Service. For Open Service, competitors will have 5 minutes of Setup Time.

- F. 의무 서비스 시간에 선수는 프레젠테이션이나 시연 없이, 자신의 음료를 준비하고 서빙하기 위한 7분의 경기 시간을 갖게 된다. 선수들은 브루어스컵 주최측이 제공하는 흘빈 커피만 사용할 수 있다.

During Compulsory Service competitors will have 7 minutes of Competition Time to prepare and serve their beverages, without any presentation or demonstration. Competitors will be limited to utilizing only the whole-bean coffee provided by the Brewers Cup competition.

- G. 오픈 서비스에서 선수는 본인이 선택한 흘빈 커피를 자유롭게 사용할 수 있으며, 프레젠테이션과 함께 음료를 준비하고 서빙하기 위한 10분 간의 경기 시간을 갖게 된다.

In Open Service competitors may utilize any whole-bean of their choosing and will have 10 minutes of Competition Time to prepare and serve their beverages with an accompanying presentation.

H. 각 경기 서비스에 준비되는 3잔의 음료는 동일한 흘빈 커피를 사용해 만들어야 한다.

All 3 beverages within each competition service must be prepared using the same whole bean coffee.

I. 선수는 1 라운드(예선)와 결선의 오픈 서비스에서 본인의 선택 하에 동일한 커피를 사용할 수도 있고, 다른 커피를 사용할 수도 있다. 여기에는 제한을 두지 않는다.

Competitors may choose to use the same Open Service coffee in both competition rounds, or a different coffee of their choosing without restriction.

J. 선수는 경기 시간에 자신이 원하는 만큼 많은 음료를 만들 수 있다. 단, 심사위원에게 제공되는 음료만 평가받는다.

Competitors may produce as many beverages as they like during their competition time. Only the beverages served to the judges will be evaluated.

K. 선수는 의무 서비스와 오픈 서비스를 준비하고 정비하기 위해 시간이 짧게 주어질 수 있으므로, 자신에게 할당된 시간을 인지하고 빠르게 작업해야 한다.

Competitors may be scheduled to present their Compulsory Service and Open Service with only a short amount of time in between to prepare and reset their wares for the following service, so competitors should be aware of their scheduled times and work quickly.

### 3. 표준 및 정의 Standards and Definitions

#### 3.1. 오픈 서비스 Open Service

A. 오픈 서비스는 브루어스컵 대회에 포함된 2가지 형태의 커피 서비스 중 하나로, 1 라운드와 결선에서 이루어진다.

The Open Service is 1 of the 2 types of coffee services in the Brewers Cup competition, which will be performed in Round One and Finals Round of the competition.

B. 선수는 5분의 준비 시간과 10분의 경기 시간이 주어지며, 이 시간에 개별적으로 추출된 커피 3잔을 3명의 센서리 심사위원에게 프레젠테이션, 준비, 제공해야 한다.

Competitors will be given 5 minutes of Setup Time and 10 minutes of Competition Time to present, prepare, and serve 3 cups of coffee, each brewed individually, to 3 sensory judges.

C. 선수는 본인의 흘빈 커피를 사용하여 심사위원들에게 커피에 대한 경험을 향상시키는 프레젠테이션과 함께 음료를 서빙한다.

Competitors will utilize their own whole-bean coffee and serve beverages to the judges with an accompanying presentation that enhances the coffee experience.

D. 선수는 월드 브루어스컵의 심사 절차에 따라, 센서리 및 프레젠테이션 평가를 받는다. (아래 관련 섹션 참고)

The competitors will be evaluated by sensory and presentation evaluation in accordance with the World Brewers Cup judging protocols (see relevant section below).

### 3.2. 의무 서비스 Compulsory Service

- A. 의무 서비스는 브루어스컵 대회에 포함된 2가지 형태의 커피 서비스 중 하나로, 준결선에서 이루어진다.

The Compulsory Service is 1 of the 2 types of coffee services in the Brewers Cup competition, performed in the Semi-Finals Round.

- B. 선수는 8분의 준비 시간과 7분의 경기 시간이 주어지며, 이 시간에 개별적으로 추출된 커피 3잔을 준비하여 3명의 심사위원들에게 제공한다.

Competitors will be given 8 minutes of Setup Time and 7 minutes of Competition Time to prepare and serve 3 cups of coffee, each brewed individually, to 3 judges.

- C. 의무 서비스에 참가하는 모든 선수는 브루어스컵 주최측이 제공하는 동일한 홀빈 커피, 동일한 그라인더와 물, 그리고 표준화된 공식 잔을 사용한다. 봉투에 담긴 홀빈 커피 350g은 준결선 진출자 각각의 공식 연습 시간 직전에 제공된다.

Competitors in the Compulsory Service will all use the same whole-bean coffee, the same grinder and water, and the same standardized service vessels as provided by the Brewers Cup competition. One 350g bag of the whole-bean coffee will be provided right before each semi-finalist's official practice time.

- D. 무대 매니저의 안내에 따라, 선수는 자신의 경기 시간이 시작되면 커피를 준비하고 서빙한다. 경기 시간이 끝나면, 선수는 커피를 만들기 위해 사용한 주전자에서 약 100ml의 물을 부어 주최측이 제공한 컵에 따라야 한다. 선수는 자신의 작업대 (브루어와 주전자 포함) 정리를 하기 전, 헤드 심사위원이 커피와 물을 맛볼 때까지 기다린다.

As instructed by the stage manager competitors will prepare and serve their coffees when their competition time begins. Once their competition time finishes, competitors will pour approximately 100ml of water out of the kettle that was used to prepare the coffees into the cup provided by the organizer. Competitors will wait to clean their station (including brewers and kettles) until the head judge tastes both the coffee and the water.

- E. 음료는 월드 브루어스컵 심사 절차에 따라 (아래 관련 섹션 참고) 센서리 평가로만 평가된다.

The beverages will be evaluated by sensory evaluation only and in accordance with the World Brewers Cup judging protocols (see relevant section below).

- F. 의무 서비스에서 부수적 정보(시각적, 언어적, 센서리적 정보 등)는 평가되지 않으므로, 이를 제시해선 안 된다.

In the Compulsory Service, accompanying information (visual, verbal, sensory, etc.) will not be evaluated and should not be presented.

### 3.3. 홀빈 커피 Whole-bean Coffee

- A. 홀빈 커피는 코페아 속 식물 과육의 씨앗을 로스팅해 만든 산물이다.

Whole-bean coffee is the accumulation of roasted product of the seed of the fruit of a plant of the genus Coffea.

- B. 커피에는 커피 체리가 수확된 시점부터 음료로 추출될 때까지 그 어떠한 첨가제, 착향료, 색소, 향료, 방향 물질, 액체, 가루 등이 첨가되어서는 안 된다. 생두를 기르고, 경작하고, 일차적 가공을 하기 위해 사용되는 물질(예, 물, 이스트, 커피, 커피 부산물, 비료 등)은 허용된다.

Coffees may not have any additives, flavorings, colorings, perfumes, aromatic substances, liquids, powders, etc. of any kind added at any point between the time the coffee is picked (as cherry) to when it is extracted into beverage. Substances utilized

during growing, cultivation, and primary processing of the green bean are permitted (e.g., water, yeast, coffee, coffee byproducts, fertilizers, etc.).

- C. 선수들은 프레젠테이션에서 사용할 흘빈과 동일한 커피 **2.0kg** 이상을 주최측에게 제공해야 하는데, 이는 월드 브루어스컵 브루 바에서 대량 추출하여 관중들에게 제공하기 위한 것이다.

Competitors may be requested to supply a minimum of 2.0 kg of the same whole-bean coffee they are utilizing in their presentation to the competition organizers to be bulk-brewed for the audience and to brew and serve at the World Brewers Cup Brew Bar.

- D. 제공되는 의무 서비스 커피는 미디엄에서 미디엄라이트로 로스팅된 워시드 스페셜티 품질의 커피로(분쇄 시 애그트론 ‘고메 스케일(**gourmet scale**)’ **60-80**), 베이크드나 번트 같은 커다란 로스팅 결함 없이, 대회 날로부터 **7일** 이내에 로스팅한 것이어야 한다. 만약 하나 이상의 로스팅 배치(**batch**)가 제공될 경우, 각 배치에 표시를 하거나, 배치들을 완전히 섞어야 한다. 제공된 커피는 동일해야 하며, 개별적으로 포장 및 밀봉되어야 한다.

The provided Compulsory Service coffee will be a medium to medium-light roasted fully washed specialty-grade coffee (Agtron 60 to 80 Ground on ‘gourmet scale’), roasted without major roasting defects, such as being baked or burnt, no more than 7 days prior to the competition day. If more than one individual roast-batch is provided, the batches will either be labeled uniquely, or the batches will be completely blended. All the provided coffee will be identical and individually packed and sealed.

- E. 의무 서비스 커피에 대한 정보는 준결선이 끝나기 전에 공개되어선 안 된다. 의무 서비스 커피를 제공하는 스폰서는 **WCE**와 기밀 유지에 대한 책임을 확인해야 한다.

The Compulsory Service coffee information will not be revealed until the Semi-Finals Round concludes. The sponsor(s) of the Compulsory Service coffee will confirm the confidentiality responsibility with WCE.

### 3.4. 음료 The Beverage

- A. 음료는 물을 용매로, 흘빈 커피 입자에서 추출된 것이어야 한다. 흘빈 커피, 추출 물, 추출 도구, 제공 잔의 정의에 해당되는 것 외에, 그 어떤 첨가물도 추가되어서는 안 된다. 서빙 전 농도 조절을 위해 음료에 물을 더 추가하는 것(“가수(바이패스)”)은 허용된다.

The beverage must be an extraction from particles of whole bean coffee, using water as the solvent. No other additives of any kind will be allowed, aside from those contained within the relevant definitions of whole-bean coffee, brew water, brewing devices, and service vessels. Additional water may be added (“bypass”) to the beverage before serving to alter concentration.

- B. 음료의 총 용존 고형물은 **2.00%** 또는 **20,000ppm** 이하여야 한다. 이는 음료를 에스프레소나 기타 커피 추출 음료 카테고리과 구분하여, 일반적으로 “필터 커피”라고 일컬어지는 영역으로 제한하기 위함이다.

The beverage may have a total dissolved solids content of less than or equal to 2.00% or 20,000 ppm. This is to limit the beverage to the realm of what is commonly referred to as “filter coffee,” distinct from espresso or other categories of coffee-extracted beverage.

- C. 선수는 **3잔**의 뜨거운 커피 음료를 각각 준비하여 **3명**의 센서리 심사위원에게 **1잔**씩 제공해야 한다.

Competitors will prepare and serve 3 individual hot coffee beverages, 1 to each of the 3 sensory judges.

- D. 오픈 서비스 시, **3개** 음료 각각의 용량은 최소 **120ml**여야 한다. 만약 음료 용량이 **120ml** 미만일 경우, “서빙되지 않음”으로 간주되어 평가되지 않지만, 이 때 프레젠테이션 점수는 평가된다. 의무 서비스 시, **3개** 음료 각각의 용량은 최소 **180ml**여야 한다. 만약 음료 용량이 **180ml** 미만일 경우, “서빙되지 않음”으로 간주되어 평가되지 않는다.

For Open Service, each of the 3 beverages should be a minimum of 120 ml. If a beverage served is found to be less than 120 ml, it will be deemed “not served” and will not be scored, but the competitor’s presentation will still be scored. For Compulsory

Service, each of the 3 beverages should be a minimum of 180 ml. If a beverage served is found to be less than 180 ml, it will be deemed “not served” and will not be scored.

- E. 커피 준비 시간에 만든 음료를 모두 서빙해야 하는 것은 아니다. 그러나 각 센서리 심사위원에게 오픈 서비스의 경우 최소 120ml, 의무 서비스의 경우 180ml 이상을 서빙해야 한다.

It is not necessary to serve the entire quantity of beverage produced during the coffee preparation. However, each sensory judge must be finally served at least 120 ml for Open Service and 180 ml for Compulsory Service of the beverage in the final service vessel to evaluate.

### 3.5. 추출 물 Brew Water

- A. 선수는 의무 서비스의 경우 반드시 대회 주최측이 제공한 공식 물을 사용해야 하지만, 오픈 서비스의 경우 본인이 준비한 물을 사용할 수 있다.

Competitors must utilize the water provided by the competition for Compulsory Service, but competitors may utilize their own brew water for Open Service.

- B. 제공되는 공식 물은 아래 “물” 섹션에 정의된 허용 범위 내로 조정된다.

Provided water will be calibrated to within the acceptable ranges according to section “Water” below.

- C. 만약 선수가 본인이 준비한 물을 사용하기로 선택할 경우, 금지된 수준의 첨가제나 화학 물질이 들어있지 않은지 검사할 수 있다. 선수는 일반적인 깨끗한 식수와 다른 특성이 있거나 맛이 추가되어 있지 않은지 확인하기 위해 헤드 심사위원이 경기 시간이 시작되기 직전에 실온 상태의 물과 가열된 물을 맛본다는 것을 인지하고 있어야 한다. 오픈 서비스 시 본인의 물을 사용하려는 선수는 경기 전 이벤트 매니저 또는 무대 매니저에게 이를 고지해야 한다.

If a competitor chooses to utilize their own water, the water may be analyzed to ensure that it does not contain prohibited levels of additives or chemicals. Competitors should be aware that the head judge will taste the water at both room temperature and heated right before their competition time starts, to verify that the water does not contain any flavors or characteristics not typical of clean potable water. Competitors intending to utilize their own water for Open Service must notify the event manager and/or stage manager prior to competing.

- D. 제공되는 물은 실온 상태 및 96.0°C에서 98.5°C 사이의 가열된 상태로 제공된다.

Provided water will be available both at room temperature and heated to between 96.0 and 98.5°C.

- E. 만약 선수가 오픈 서비스 시 본인의 물을 사용하기로 한 경우, 원하는 온도까지 물을 끓일 자신의 장비를 준비해야 한다. 그러한 장비에 전원을 제공할 전원 장치는 주최측이 제공하는 것만 사용할 수 있다. (“추가 전기 장비” 섹션 참고)

If a competitor chooses to use their own water for Open Service, they must also provide their own device to heat the water to the desired temperature. Electrical power provided to power such devices will be limited to that provided by the competition (see section “Additional Electrical Equipment”).

### 3.6. 그라인더 Grinder

- A. 그라인더는 커피 분쇄와 직접적으로 관련된 사항(마찰, 열 등)을 제외하고 커피의 화학적 특징을 바꾸지 않으면서, 흘빈 커피를 더 작은 입자로 가는 장치이며, 커피에 아무런 첨가물을 더하지 않는다.

A grinder is a device that grinds whole-bean coffee into smaller physical particles without changing the chemistry of the coffee, aside from that directly related to the grinding of the coffee (friction, heat, etc.), and does not add any additives to the coffee.

- B. 경기 구역 내, 그리고 선수의 경기 시간에 선수는 협찬받은 공식 그라인더 외에 다른 그라인더를 사용할 수 없다. 오픈 서비스 시, 선수들은 주최측이 제공한 그라인더를 사용하거나, 경기 구역 밖에서 또는 경기 시간 전에 본인이 준비한 그라인더를 사용할 수 있다.

Within the competition area and during competitors' competition time, competitors must not use any grinder other than the provided sponsored grinder. At the Open Service, competitors may use the grinder provided by the competition or a grinder that they have provided for themselves outside of the competition area or in advance of the competition time.

### 3.7. 추출 도구 Brewing Device

- A. 추출 도구는 선수가 음료 추출을 할 때 사용하는 물건이다.

A brewing device is any item that a competitor uses during, and is involved in, the beverage extraction.

- B. 추출 도구는 반드시 “수동”이어야 하며, 아래의 경우를 제외하고, 보조적 힘(예, 전기)을 통한 기계적 작동이 포함되지 않아야 한다:

Brewing devices must be “manual” in nature, and may not include or involve mechanical action powered by supplemental forces (e.g., electricity) other than those exceptions below:

- i. 선수의 육체적 작동(예, 손 또는 팔의 힘), 중력, 또는 커피 추출 그 자체로 인한(예, 진공 브루어의 압력, 밸런스 브루어의 움직임) 기계적 작동은 허용된다.

Mechanical action powered by the competitor's manual action (e.g., hand and/or arm action), by gravity, or created by the act of coffee brewing itself (e.g., pressure in vacuum brewers, movement in balance brewers) is permitted.

- ii. 다른 메커니즘에 동력을 제공하기 위한 것이 아닌, 물 또는 커피 음료를 가열하기 위한 열원(전기, 자기, 액체 연료)은 허용된다.

Heat sources are allowed (electrical, magnetic, or liquid fuel), provided they are used to heat water or the coffee beverage and not to power any additional mechanism.

- iii. 선수에게 추출 물을 제공하는 기계 또는 메커니즘은 허용되지만, 자동 메커니즘 또는 용량 조절 메커니즘이 포함되어 있을 경우 (예, 정해진 용량의 물을 제공하도록 프로그래밍된 기계) 커피에 직접 사용할 수 없다. 예를 들어, 자동화 물 공급 장치로 푸어링 용기에 물을 받을 수 있지만, 커피에 직접 부을 수는 없다.

A machine or mechanism that supplies the competitor with brew water is allowed, though if it involves any automated and/or portioning mechanism (e.g., a machine programmed to dispense a specific quantity of water), it may not be used directly on the coffee. For example, an automatic water delivery machine could dispense into a pouring vessel, but not directly on the coffee.

- C. 선수는 본인이 준비한 추출 도구를 사용해야 한다. 선수가 사용할 수 있도록 협찬받은 추출 도구를 제공할 수 있지만, 궁극적으로 본인의 추출 도구를 준비하는 것은 선수의 책임이다 (해당될 경우 여과 장치 포함). 월드 브루어스컵은 추출 도구의 작동 및 구조적 온전성에 대해 책임지지 않는다. 선수들은 자신이 사용하는 장비들을 철저히 테스트하고 점검해야 한다.

Competitors must utilize their own brewing devices. While sponsors may make certain brewing devices available for competitor use, competitors are ultimately responsible for supplying their own brewing devices (including filtration media if applicable). The World Brewers Cup cannot be held responsible for the operational or structural integrity of the brewing devices supplied. Competitors using those devices should thoroughly test and inspect them.

- D. 선수는 할당된 시간 안에 3잔의 커피를 만들기 위해 원하는 만큼 다양한 여러 추출 도구를 활용할 수 있다.

Competitors may utilize as many or as few brewing devices as they wish in order to produce the required 3 preparations within the allotted time.

- E. 추출 도구는 음료에 그 어떠한 첨가물질도 추가해서는 안 된다.

Brewing devices must not add any additive substances to the beverage whatsoever.

### 3.8. 커피 준비 Coffee Preparation

- A. 각 심사위원에게 제공하는 커피는 각각 개별적으로 준비되어야 한다.

The coffee preparation for each judge shall consist of separate and individual preparation(s).

- B. “개별적 준비”란 일정한 양의 커피와 일정량의 물로 직접 추출된 단일 추출을 의미한다. 따라서 선수들은 한 번의 준비를 통해 한 명 이상의 심사위원에게 서빙을 할 수 없다. (예, 1리터 용량의 프렌치프레스로 한 번에 준비한 커피를 3잔에 나눠 담아 서빙할 수 없다. 3개의 프렌치프레스를 사용하거나, 하나의 프렌치프레스를 3번에 나눠 사용해야 한다)

A “separate and individual preparation” is defined as an extraction directly resulting from one distinct quantity of coffee and one distinct quantity of water. Competitors may therefore not serve more than one judge from any distinct and individual preparation (e.g., competitors may not prepare a single 1-liter French press and pour it into 3 cups for the judges. Acceptable service would involve the use of 3 individual French presses or preparing one French press 3 separate times).

- C. “추출 시간”은 선수가 추출 물과 커피 가루가 접촉되는 시간부터 추출을 끝내는 순간까지의 지속시간을 말한다. 추출된 음료가 커피베드와 완전히 분리되는 순간 (커피 가루에 남아있는 물은 “추출된 음료”로 고려되지 않는다), 또는 바리스타가 추출된 음료를 제공 잔에 따르는 흐름을 끊는 시점 중 먼저 오는 시점에 추출이 멈추는 것으로 간주한다. 필터를 미리 적시기 위해 사용하는 물은 “추출 물”로 고려되지 않는다.

The “extraction time” is defined as the duration of time that begins the moment the brew water and coffee grounds first come into contact and ends the moment the competitor stops brewing. Brewing stops when the extracted beverage has completely separated from the coffee bed (water retained within the coffee grounds is not considered part of the “extracted beverage”), or when the barista has cut the flow of extracted beverage into the service vessel, whichever comes first. Water due to pre-wetting of filters will not be considered as “brew water”.

- D. 경기가 시작되기 전에 추출이 시작될 경우 음료는 실격 처리된다.

In both competition rounds, beverages will be disqualified if the extraction time begins before the competition time begins.

### 3.9. 제공 잔 Service Vessel

- A. 제공 잔이란 컵, 서버, 또는 추출된 커피를 담고 있는 기타 용기를 말한다.

A service vessel is a cup, server, or other vessel that contains brewed coffee.

- B. 의무 서비스에서, 추출된 커피가 “서빙 되었다”고 간주되고 평가되기 위해서는, 반드시 제공된 컵에 서빙되어야 한다.

In Compulsory Service, brewed coffee must be served in the provided cup in order to be evaluated and deemed “served.”

- C. 오픈 서비스에서, 선수는 추출된 커피를 컵에, 또는 컵과 함께 별도의 제공 잔에 담아 제시할 수 있다. 별도의 용기에 담아 제시하는 경우, 아로마 평가는 첫 번째 제공 잔에 담긴 커피를 통해 이루어진다. 심사위원은 아로마 평가 후 컵에 커피를 담는다. 그 밖의 모든 요소는 컵에 담긴 커피를 통해 평가된다.

In Open Service, competitors may either present brewed coffee in a cup, or in a separate service vessel alongside a cup. In the case of two vessels, aroma will be evaluated from the first service vessel. The judge will then pour the coffee into the cup. All other coffee components will be evaluated from the cup.

**D. 각 심사위원에게는 제공 잔과 함께 개별적으로 서빙이 이루어져야 한다.**

Each judge must be served separately, and with their own service vessel(s).

**E. 커피 음료는 각 심사위원에게 최소 120ml 이상의 분량으로 서빙되어야 한다. (예, 2개 이상의 별도 분량으로 서빙할 수 없다)**

Coffee beverages must be served in one complete portion of minimum 120 ml for each judge (e.g., they may not be served in 2 or more distinct portions of beverage as a "split beverage").

**F. 제공 잔에서 별도의 맛이나 냄새가 커피로 전달되어선 안 된다.**

Service vessels should not impart any flavor or odors.

**G. 제공 잔의 재질, 모양, 크기에 대한 제약은 없으나, 심사위원이 용기를 직접 들어올려 마실 수 있어야 한다.**

There is no restriction on the material, shape, or size of the service vessels, though the judges should be able to pick it up and sip from it directly.

**H. 주최측은 200ml~300ml 용량의 표준 제공 잔을 제공한다.**

The competition will supply a Standardized Service Vessel with a volume between 200 and 300 ml.

**I. 의무 서비스에서 모든 선수는 표준 제공 잔에 커피를 담아 서빙한다.**

During the Compulsory Service all competitors must serve their coffee in the Standardized Service Vessel.

**J. 오픈 서비스 시 선수는 표준 제공 잔과 본인이 준비한 제공 잔 중에서 선택할 수 있다.**

During the Open Service competitors have the option to use the Standardized Service Vessels or service vessels of their own provision.

**K. 커피를 빠르게 식히기 위해, 심사위원이 필요하다고 판단할 경우 아로마를 평가한 이후 커피를 표준 제공 잔에 옮겨 담을 수 있다. (디캔팅) 음료를 옮겨 담아도 평가에는 영향을 미치지 않는다.**

To accelerate cooling, the coffee may be decanted into the Standardized Service Vessel by the judges after Aroma is evaluated if the judges deem necessary. If the beverage is decanted in this manner, there will be no impact on the evaluation.

## 4. 경기 구역 **Competition Area**

월드 브루어스컵 경기 구역은 1-3개의 의무 서비스 스테이션과 2-3개의 오픈 서비스 스테이션으로 구성된다.

The full competition area for the World Brewers Cup will consist of 1-3 Compulsory Service stations and 2-3 Open Service stations.

### 4.1. 의무 서비스 스테이션 **Compulsory Service Station**

의무 서비스 스테이션은 다음과 같이 구성된다:

The Compulsory Service Station consists of:

- A. 장비 테이블: 온수기, 스폰서 공식 커피 그라인더, 청소 용구, 기타 도구 및 용구를 놓는 테이블. 온수기와 그라인더는 선수가 옮길 수 없다.

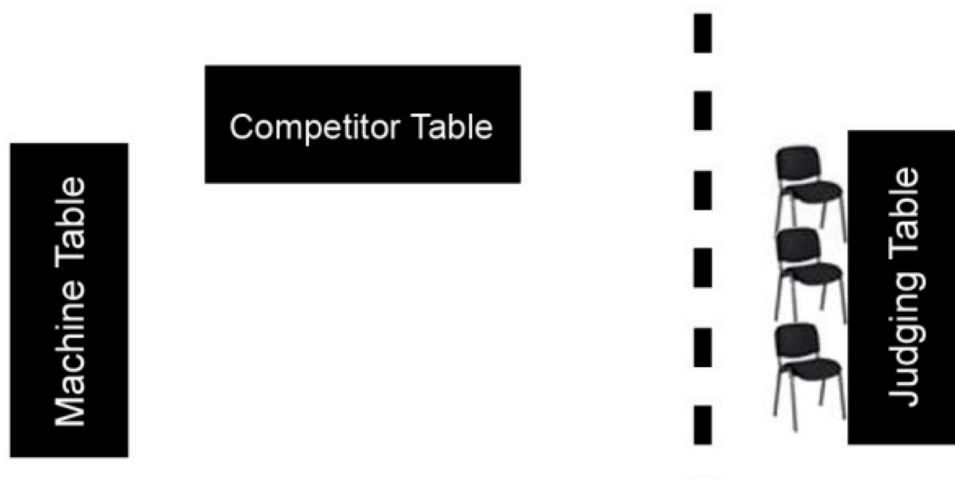
Machine Table: A table will support the hot water machine, sponsored coffee grinder, cleaning accessories, and other tools and accessories. The hot water machine and grinder may not be moved by the competitors.

- B. 작업 테이블: 별도의 선수 준비 테이블이 제공된다. 선수는 지정된 테이블에서 자신의 장비를 설치하고 커피를 준비한다.

Worktable: A separate surface will be designated as competitor preparation table. Competitors will use their assigned table to set up their equipment and prepare their coffees.

- C. 심사 테이블: 심사위원들은 선수의 모습이 보이지 않는 방향으로 테이블에 앉게 된다.

Judges table: The judges will be seated at a table, situated in such a way that obscures the judges' view of the competitors.



#### 4.2. 오픈 서비스 스테이션 Open Service Station

오픈 서비스 스테이션은 다음과 같이 구성된다:

The Open Service Station consists of:

- A. 심사 테이블: 심사위원들은 서빙된 커피와 선수의 프레젠테이션을 평가할 준비가 된 채로 선수를 바라보고 앉는다.

Judging Table: The judges will be seated facing the competitor and prepared to evaluate the coffees served and competitor presentations.

- B. 장비 테이블: 온수기, 스폰서 공식 커피 그라인더, 청소 용구, 기타 도구 및 용구들을 놓는 테이블. 온수기와 그라인더는 선수가 옮길 수 없다.

Machine Table: A table will support the hot water machine, the sponsored coffee grinder, cleaning accessories and other tools and accessories. The hot water machine and grinder may not be moved by the competitors.

# Machine Table



## 5. 기계, 용구, 원자재 Machinery, Accessories, And Raw Materials

### 5.1. 온수 Hot Water

오픈 서비스에서 선수는 공식 물을 사용하거나 추출용 물을 직접 준비할 수 있다. 주최측은 경기를 위한 온수기나 주전자를 제공한다. 온수기는 사용 시점에 측정했을 때 (노즐 또는 수도꼭지에서 측정) 96.0°C에서 98.5°C 사이로 설정된다.

Competitors have the option to use the sponsored water or to supply their own brewing water at Open service. The competition will provide either a hot water machine or kettles for the competition. A hot water machine will be set to dispense water between 96.0°C and 98.5°C, measured at the point of use (nozzle or spigot).

선수는 온수기의 구성요소, 설정, 부품을 바꾸거나, 조정하거나, 교체할 수 없다. 그러한 모든 변경 또는 조정은 무대 매니저 및 헤드 심사위원의 결정에 따라 실격 사유가 될 수 있다. 장비의 잘못된 운용으로 인한 훼손 역시 실격 사유가 된다.

Competitors may not change, adjust, or replace any element, setting, or component of the hot water machine. Any changes or adjustments made may be grounds for disqualification decided upon by the stage manager and/or head judge. Any damage to the competition equipment due to misuse or abuse is grounds for disqualification.

### 5.2. 물 Water

오픈 서비스에서 선수는 공식 물을 사용하거나 추출용 물을 직접 준비할 수 있다.

Competitors have the option to use the sponsored water or to supply their own brewing water for Open Service.

공식 온수기는 공식 물만을 제공한다. 선수는 공식 온수기로 본인이 준비한 물을 사용할 수 없다.

The sponsored official hot water machine will be dispensing sponsored water only. Competitors do not have the option of using their own water with the sponsored hot water machine.

공식 물은 다음 표준을 목표로 조정된다:

The sponsored water will be calibrated with the following standard as the target:

- 냄새: 깨끗함/신선함, 냄새 없음 Odor: Clean/fresh, odor free
- 색: 투명한 색 Color: Clear color
- 총 염소/클로라민: 0 (영) mg/L Total Chlorine/Chloramine: 0 (zero) mg/L
- TDS: 85 mg/L (허용 범위 50-125mg/L) (acceptable range 50-125 mg/L)

- 칼슘 경도: 3 gpg(grain per gallon)또는 51mg/L (허용 범위 1-5 gpg 또는 17-85 mg/L)  
Calcium Hardness: 3 grains or 51 mg/L (acceptable range 1-5 grains or 17-85 mg/L)
- 총 알칼리도: 40 mg/L (허용 범위 40mg/G 내외) Total Alkalinity: 40 mg/L (acceptable range at or near 40 mg/L)
- pH: 7.0 (허용 범위 6.5에서 7.5) (acceptable range 6.5 to 7.5)
- 나트륨: 10 mg/L Sodium: 10 mg/L (acceptable range at or near 10 mg/L)

### 5.3. 그라인더 Grinder

- A. 스폰서 공식 커피 그라인더는 선수가 사용할 수 있도록 장비 테이블에 놓인다.

A sponsored coffee grinder will be located on the equipment table for competitor use.

- B. 선수는 오픈 서비스에서 공식 그라인더나 본인이 준비한 다른 그라인더를 사용할 수 있지만, 경기 시간에 경기 구역 내에서는 공식 그라인더만 사용할 수 있다. 선수가 본인이 준비한 (비공식) 그라인더를 사용할 경우, 경기 구역 (무대 위) 또는 경기 시간에 사용할 수 없다. 경기 무대 위 전원에 연결할 수 없다.

Competitors may use the sponsored grinder or another grinder of their choosing for the Open Service, however only the sponsored grinder may be used in the competition area and during the competition time. If a competitor uses a grinder of their choosing (not the sponsored grinder) it may not be used in the competition area (on stage) or during the competition time. It will not be plugged into the electrical supply of the competition stage.

- C. 준비 시간 또는 경기 시간 이전에 커피를 분쇄하는 것은 오픈 서비스에서만 허용된다. 의무 서비스 시에는 준비 시간 또는 경기 시간에 공식 그라인더로 커피를 분쇄해야 한다.

Coffee ground before the setup or competition time will be allowed only at the Open Service. Coffee must be ground using the sponsored grinder during either the setup or competition time at the Compulsory Service.

- D. 공식 그라인더는 대회 최소 8주 전에 대회 홈페이지 또는 이메일로 안내된다.

The sponsored grinder will be announced on the competition website or by email no later than 8 weeks prior to the events.

### 5.4. 기타 전자 장비 Additional Electrical Equipment

- A. 선수는 커피 준비 및 프레젠테이션에 사용할 수 있는 전자 장비를 추가 2개까지 준비할 수 있다. 선수들은 본인이 준비한 추가적 전자 장비(예, 핫 플레이트, 물 주전자 등)에 대해 대회에 시작 전에 WCE 이벤트 매니저에게 반드시 고지해야 한다. 추가 전자 장비는 그라인더와 함께 쓰는 단상 회로로 전원을 연결해야 한다.

Competitors may bring up to 2 pieces of additional electrical equipment to be used during their coffee preparation and/or presentation. Competitors must notify the WCE event manager prior to arriving at the event of any additional electrical equipment they are bringing (e.g., hot plate, water kettle, etc.). Total power requirements for the additional electrical equipment must be accommodated by a single-phase circuit which will be shared with the grinder(s).

- B. 제공되는 전력이 선수의 추가적 장비에 전력을 공급하기 충분한지 확인하는 것은 선수의 책임이다. 선수의 추가적 장비로 인한 과도한 전력 사용 요청의 “기술 진정”은 받아들여지지 않는다.

It is the competitors' responsibility to ensure the provided electrical service is sufficient to power the competitor's additional equipment. No “technical appeals” will be accepted due to excessive electrical needs for a competitor's additional equipment.

- C. 이 규칙에 따라 허용되는 한, 대회에서 제공되는 전기 서비스를 필요로 하지 않는 추가 장비에 대한 제한은 없다.

There is no restriction on additional equipment that does not require use of the provided grounded electrical service, provided such equipment is otherwise permitted by these Rules.

## 5.5. 제공되는 설비 및 장비 **Provided Facilities and Equipment**

경기 구역에는 다음이 준비된다:

The competition area will be equipped with the following:

- A. 장비 테이블 (온수기와 그라인더, 그리고 추가 장비를 위해) Equipment Table (For the provided hot water machine and grinder, and additional equipment)
- B. 서비스 테이블 (심사위원 테이블) Service Table (Judging table)
- C. 온수 Hot water
- D. 공식 커피 그라인더 Official coffee grinder
- E. 표준화된 제공 잔 Standardized service vessels
- F. 청소용 브러쉬 (그라인더 및 카운터 용) Cleaning brushes (for grinder and counter)
- G. 쓰레기통 또는 퇴비통 Trash can and/or compost bin
- H. 퇴수용 버킷 Bucket for discarded liquid
- I. 심사위원을 위한 커픽 스푼과 물 Cupping spoon and water for judges
- J. 선수 장비 및 물품 Competitor Equipment and Supplies

선수는 자신의 프레젠테이션에 필요한 모든 도구를 준비해야 한다. 선수는 경기 시간 및 이동 시간을 중단할 수 없다. 선수들은 경기 중 자신의 장비 및 물품에 대해 책임진다. 월드 챔피언십, 자원봉사자 및 대회 스태프들은 경기 구역에 남겨진 물품의 안전에 대해 책임지지 않는다.

Competitors are required to bring all supplies necessary for their presentation. Competitors should make allowances for breakage during travel and/or during the competition. Competitors are responsible for and in charge of their own equipment and accessories while at the competition. The World Championship, volunteers and event staff are not responsible for the safety of items left in the competition area.

선수는 경기에 사용할 장비를 최소화하고, 기능을 수행하는 품목만 가져올 것이 적극 권고된다. (예, 추출 도구, 커피 및 추출 정보 등) 심사위원을 위한 커픽스푼이나 냅킨은 필요하지 않다. 불필요한 물건을 제공하는 것은 평가표의 “전반적 작업흐름(overall workflow)” 섹션의 감점 요인이 될 수 있다. 오픈 서비스에서 아래 규칙에 따라 허용되지 않는 물건을 제공할 경우, 평가표의 “고객 서비스(customer service)” 섹션에서 0점을 받게 된다.

Competitors are highly encouraged to minimize the equipment they use for the performance and bring functional items only (e.g., brewing devices, information of coffee or brewing etc.). No cupping spoon, or napkin is required for the judges' table. Providing non-required items may cause competitors to lose points in the “overall workflow” section of the scoresheet. If competitors provide the items not allowed in the rules below during their Open Service, they will receive a score of 0 for “customer service” section of the scoresheet.

선수들은 다음을 준비해야 한다:

Competitors must bring the following:

- 추출 도구 Brewing devices
- 커피 여과 장치 Coffee filtration media
- 오픈 서비스 커피 (연습과 경기용) Open service coffee (for practice and competition)

다음은 선택 사항이다:

The following are optional:

- 오픈 서비스 커피 (관중들에게 제공하기 위한 최소 2kg 이상의 커피) Open Service Coffee (additional 2kg minimum for service to attendees)

- 여분의 추출 도구 Spare brewing devices
- 추가 전기 장비 (최대 두 개) Additional electrical equipment (maximum two items)
- 추출 도구 스탠드 Brewing device stands
- 추출 도구 부속품 Brewing device accessories
- 저울 (용량 측정용) Scales (for mass measurement)
- 온도계 (온도 측정용) Thermometers (for temperature measurement)
- 타이머 (시간 측정용) Timers (for time measurement)
- 여분의 커피 여과 장치 Additional coffee filtration medium
- 오픈 서비스용 제공 잔 (최소 3개 이상의 여분) Service vessels for open service (at least 3 plus spares)
- 청소용 행주 Cleaning cloths/rags
- 인쇄물 등 시각적 물품 Visualized items such as printed items

다음은 허용되지 않는다:

The following are not allowed:

- 커피 서비스에 기능이 없는 심사위원석 장식용 물건  
Judging table decoration items which have no function for the coffee service.
- 물과 분쇄 커피를 포함하여, 커피 외에 심사위원들이 섭취하도록 하는 식품 및 감각적인 물품  
Any sensory/food items, including water and ground coffee, for judges to consume except for coffee

선수의 프레젠테이션에서 “허용되지 않은” 물품이 사용될 경우, 해당 선수는 고객 서비스/위생(Customer Service/Hygiene) 항목에서 0점을 받는다.

If any items from the “not allowed” list are used during a competitor’s presentation, the competitor will receive a 0 in Customer Service/Hygiene.

## 6. 준비 시간 전 선수 지시 사항 Competitor Instructions Prior to Preparation Time

### 6.1. 선수 오리엔테이션 미팅 Competitor Orientation Meeting

월드 브루어스컵이 개최되기 전, 온라인 또는 대면으로 선수 오리엔테이션 미팅이 열릴 것이다. 이 미팅에는 모든 선수들이 필수적으로 참석해야 한다. 이 미팅에서 무대 매니저가 공지 사항을 안내하고, 대회 흐름과 대회 스케줄을 설명하고, 무대 및 백스테이지 공간 사진을 보여줄 것이다. 이 시간은 선수들이 무대 매니저 또는 헤드 심사위원에게 질문을 하거나 우려사항을 제기할 수 있는 시간이다. 만약 선수가 WCE 행사 주최측과 사전 조율을 거치지 않고 불참할 경우, 헤드 심사위원에 의해 참가 자격이 박탈될 수 있다.

Prior to the start of the World Brewers Cup, a Competitor Orientation Meeting will take place, either online or in person. This meeting is mandatory for all competitors. During this meeting the stage manager will make announcements, explain the competition flow, cover the competition schedule, and share images of the stage and backstage areas. This will be an opportunity for competitors to ask questions and/or voice concerns to the stage manager and/or presiding head judge. If a competitor has not made advance plans with the WCE event organizer and does not attend the orientation meeting, they are subject to disqualification by the presiding head judges.

### 6.2. 통역 Interpreters

선수는 자체적으로 통역을 대동할 수 있다. 통역은 선수에게 말을 할 때, 사회자나 헤드 심사위원이 하는 말만을 통역해 전달할 수 있다. 선수가 말을 할 때, 통역은 정확히 선수가 하는 말만을 전달할

수 있다. 통역과 관련해 추가 경기 시간은 할당되지 않는다. [WBrC 홈페이지](#)에서 통역 모범 사례 문서를 읽는 것은 선수와 코치들의 책임이다.

Competitors may bring their own interpreter. When speaking to the competitor the interpreter is only allowed to translate what the emcee or head judge has said. When a competitor speaks, the interpreter is only allowed to translate exactly what the competitor has said. No additional competition time will be allotted with the use of an interpreter. It is the competitor and coach's responsibility to read the Interpreters best practice document that is available from [the WBrC website](#).

### 6.3. 준비 연습실 Preparation Practice Room

선수의 준비실/연습실로 지정된 구역이 마련된다. 이 구역은 선수, 코치, 자원봉사자, 그리고 모든 WBrC 관리자들에게만 출입이 허용된다. WBrC 심사위원, 언론, 선수들의 가족 및 응원단은 WCE 행사 주최측의 허가 없이 이 구역에 출입할 수 없다. WCE 준비실/연습실에 대한 출입 권한은 무대 매니저에게 이야기하지 않는 이상, 선수, 1명의 코치, 1명의 도우미/통역으로 제한된다. 백스테이지 규칙을 위반하는 자에게는 무대 매니저가 경고를 줄 수 있다. 무대 매니저 또는 직원이 한 번 이상 경고를 준 이후에도 백스테이지 규칙을 위반하는 선수는 실격될 수 있다. 선수들은 연습실에 자신의 장비, 물품, 재료 등을 자신의 책임 하에 보관할 수 있다. 이 곳에는 잔과 추출 도구를 세척하기 위해 선수들이 사용할 수 있는 싱크대가 마련되어 있다. 선수들의 식기와 유리 그릇을 세척하고 관리할 책임은 선수에게 있다. 행사 도우미(러너)들과 직원들은 선수들의 용기나 물품의 분실 또는 파손에 대해 책임지지 않는다.

There will be a staging area designated as the competitors' preparation/practice room. This area will be reserved for the competitors, coaches, volunteers and any WBrC officials. WBrC judges, press/media, competitor's family members and supporters may not be present in this area without consent from the WCE event organizer. WCE preparation/practice room access will be restricted to the competitor, 1 coach, and 1 helper/interpreter, unless otherwise communicated by the stage manager. Violators of the backstage rule will be warned by the Stage Manager. Competitors that violate backstage rules after being warned once by a stage manager or staff may be disqualified. Competitors will be able to store their equipment, accessories, ingredients, etc. in this room at their own risk. This room will also include a dishwashing station for competitors to use to wash glass and brewing devices. Competitors are responsible for cleaning their own dishes and glassware and keeping track of these items. Runners and event staff are not responsible for breakage or loss of dishes or competitor items.

### 6.4. 의무 서비스 커피 및 연습시간 Compulsory Service Coffee and Practice Time

#### 6.4.1. 의무 서비스 제공 커피 Provided Compulsory Service Coffee

각 선수의 공식 연습 시간이 시작되기 직전, 연습과 경기 시간에 사용할 의무 서비스 커피 350g을 제공받는다. 제공되는 커피에 대한 더 자세한 사항은 “표준 및 정의”를 참고할 수 있다.

Right before each competitor's official practice time starts, each competitor will receive a 350g bag of the Compulsory Service coffee for practice and competition time. See “Standards and Definitions” for more about the provided coffee.

#### 6.4.2. 연습 시간 Practice Time

선수는 지정된 경기 일정에 자신의 커피와 제공된 커피로 연습 추출을 할 수 있다. WCE 이벤트 매니저는 선수 오리엔테이션 시간에 연습시간에 대한 세부사항을 안내할 것이다.

Competitors will be able to practice brewing with the provided coffee and their own coffee during their scheduled competition day. The WCE event manager will provide details of the Practice Time during the Competitors' Orientation Meeting.

### 6.5. 시간 엄수 Be on Time

선수는 정해진 준비 시간 최소 30분 전에 경기장에 도착해야 한다. 자신의 경기 시간이 시작될 때 도착하지 않은 선수는 자격이 박탈될 수 있다.

Each competitor should be at the competition at least 30 minutes prior to their scheduled preparation time. Any competitor who is not onsite at the start of their competition time will be disqualified.

## 6.6. 무대 정비 Station Maintenance

선수는 다음 선수를 위해 준비 구역을 깨끗하게 유지할 책임이 있다. “스테이션 관리” 봉사자들은 없으므로, 자신의 경기 시간이 끝날 때 스테이션을 청소하고 정리해야 한다.

Competitors will be responsible for keeping the preparation area clean and ready for the next competitor. There will not be “station maintenance” volunteers, so competitors should clean and organize the station at the end of their competition time.

## 7. 1 라운드(예선) 경기 Round One Competition

### 7.1. 개요 Summary

- A. 1 라운드(예선)에서 선수는 오픈 서비스로 커피를 제공한다.

In Round One competitors will present coffee in Open Service.

- B. 선수는 준비 시간 및 경기 시간을 지정 받는다. 자신의 정해진 준비 시간 및 경기 시간에 시작할 준비가 되지 않은 선수는 실격된다. 대회가 지연되더라도, 선수들은 정해진 시간에 자신의 준비를 시작할 수 있어야 한다.

Competitors will be assigned a scheduled Setup Time and Competition Time. Competitors who are not ready to begin their Setup and/or Competition time at their designated time will be disqualified. If the competition is delayed, competitors should still be ready to begin their setup at the scheduled time.

### 7.2. 오픈 서비스 Open Service

#### 7.2.1. 준비 시간 Setup Time

- A. 선수들은 오픈 서비스를 위한 준비 시간을 지정 받는다.

Competitors will be assigned a scheduled Setup Time for Open Service.

- B. 선수들에게는 경기 시간을 위해 자신의 스테이션을 설치하고 필요한 물품을 준비하기 위한 5분의 시간이 주어진다. 준비 시간이 시작되기 전에 전기 장비를 설치하고 전기 플러그를 연결할 수는 있으나, 준비 시간이 시작되기 전에는 전원을 켤 수 없다.

Competitors will have 5 minutes to set up their station and prepare all relevant items for the Competition Time. Electrical equipment may be setup and plugged in prior to the start of Setup Time but may not be energized (turned on) until Setup Time begins.

- C. 준비 시간이 지나면, 선수는 경기 시간이 시작되기 전까지 장비 테이블이나 선수 테이블 위에 있는 커피 서비스와 관련된 물품을 준비하거나 조작하는 모든 행위를 멈춰야 한다. 준비 시간이 지나면 선수는 타이머를 제외하고 커피 서비스와 관련된 어떤 물건도 손에 들고 있어서는 안 된다.

When Setup Time elapses, the competitor must cease all active preparation or manipulation of items on the Machine Table or Competitor Table that will be involved in the coffee service until the Competition Time begins. Competitors may not be holding in their hands anything involved in the coffee service after the Setup Time elapses, with the exception of a timer.

- D. 선수는 준비 시간의 끝과 경기 시간 시작 사이의 시간은 다를 수 있음을 염두에 두어야 한다.

Competitors should account for the fact that the time between the end of Setup Time and beginning of Competition Time may and shall vary.

- E. 준비 시간이 끝나면, 본인이 준비할 물을 사용하는 선수는 약 100ml의 물 샘플 두 잔을 (하나는 실온, 하나는 가열 상태로) 제공해야 한다. 샘플을 제공하기 위한 용기는 행사 주최측이 제공한다. 물 샘플은 선수가 커피를 준비하는 데 사용하는 주전자, 용기, 또는 병에서 따라 제공한다. 두 샘플은 물에 일반적인 깨끗한 식수가 가지고 있지 않은 맛이나 특징이 없는지 확인하기 위해 헤드 심사위원이 평가한다.

Once the Setup Time concludes, competitors who utilize their own water must provide two approximately 100ml samples of water: one at room temperature and the other heated. The two vessels will be provided by the event organizers. The samples will be poured from the kettle, container, or bottles that the competitor uses to prepare the coffee. Both samples will be evaluated by head judge to verify that the water does not contain any flavors or characteristics not typical of clean potable water.

### 7.2.2. 경기 시간 시작 **Begin Competition Time**

선수들은 오픈 서비스 경기 시간을 지정받는다. 5분 간의 준비 시간이 끝나면 선수는 무대 매니저 또는 담당 자원봉사자에게 알려 자신의 경기 시간을 시작한다. 선수는 헤드 심사위원이 타이머를 작동시킬 준비가 되어 있는지 확인해야 한다.

Competitors will be assigned a scheduled Open Service competition time. After their 5-minute Setup Time the competitor will start their competition time by announcing this to the stage manager or assigned volunteer. The competitor should verify that the head judge is prepared to start the timer.

### 7.2.3. 경기 시간 **Competition Time**

- A. 선수는 3명의 심사위원을 위해 개별적으로 준비된 3잔의 추출된 필터 커피를 준비, 서빙, 프레젠테이션하기 위한 10분의 시간을 갖는다.

Competitors will have 10 minutes to prepare, serve, and present 3 individual preparations of brewed filter coffee to 3 judges.

- B. 선수는 본인이 준비한 홀빈 (또는 분쇄) 커피를 사용한다.

Competitors will utilize whole bean (or ground) coffee of their choosing.

- C. 선수는 커피를 분쇄하고 추출용 물을 준비 시간 또는 그 전에 준비할 선택권이 있다.

Competitors have the option of grinding their coffee and preparing brew water during the competition time or beforehand.

- D. 커피 서비스에는 심사위원들에게 제공된 테이스트 경험을 설명하고, 탁월한 고객 서비스와 커피 및 추출에 대한 폭넓은 이해를 선보이고, 전반적인 커피 경험을 향상시키는 프레젠테이션을 동반해야 한다.

Coffee service should be accompanied by a presentation to the judges that articulates the taste-experience presented, demonstrates excellent customer service, demonstrates wider understanding of coffee and brewing, and enhances the overall coffee experience

- E. 음료는 이 규칙에 따라 준비되고 서빙되어야 한다.

Beverages must be prepared and served according to these Rules.

- F. 선수는 음료를 최종 컵에 담아 심사위원 테이블에 있는 각 심사위원 앞에 하나씩 놓아 제공해야 한다. 심사위원 앞에 놓이지 않은 음료는 서빙되지 않은 것으로 간주되며, 평가되지 않는다.

The competitor is to serve the beverages to the judges by placing them on the judging table, in the final cup, one in front of each judge. Beverages not actively placed in front of the judge, are not deemed "served," and will not be scored.

## 7.2.4. 경기 시간 종료 End Competition Time

- A. 경기 시간은 주어진 경기 시간이 끝나거나, 또는 그 전에 선수가 손을 들어 “타임”을 외치면 종료된다.

Competition time ends either when the competition time has elapsed, or when the competitor raises their hand and announces “time,” whichever occurs first.

- B. 11분 내에 서빙되지 않은 음료는 실격이다. 그러나 심사위원들은 오직 선수 참고용으로 음료를 평가할 수 있다.

A competitor whose beverages are not served within 11 minutes will be disqualified. However, judges may continue to evaluate and score the beverage for the competitor’s reference only.

- C. 심사위원은 경기 시간 이전 또는 이후에 말하거나, 서빙, 프레젠테이션한 것은 평가하지 않는다.

The judges will not evaluate based on anything said, served, or presented before or after the competition time.

- D. 경기 시간이 종료되면 선수는 준비 구역으로 돌아와 다음 선수를 위해 청소를 하고 무대를 준비해야 한다.

Once the competition time is over the competitor must return to the preparation area to clean up and prepare the station for the next competitor.

## 7.2.5. 시간 초과 감점 Time Penalties

- A. 만약 선수가 할당된 10분 안에 프레젠테이션을 완료하지 못할 경우, 준비 또는 프레젠테이션이 완료될 때까지 계속 진행할 수 있다.

If the competitor has not finished their presentation during the allotted 10-minute period, they are allowed to proceed until the preparation or presentation is completed.

- B. 10분이 경과되면, 1초가 초과될 때마다 0.5점씩 선수의 총점에서 감점되며, 최대 30점(1분)까지 감점된다.

After the 10 minutes has lapsed, 0.5 point shall be deducted for every 1 second over 10 minutes from the competitor’s total score up to a maximum penalty of 30 points (1 minute).

- C. 준비 또는 시연 시간이 11분을 초과하는 선수는 실격된다.

Any competitor whose preparation or performance period exceeds 11 minutes will be disqualified.

## 7.2.6. 추가 오픈 서비스 정보 Additional Open Service Information

- A. 선수는 커피의 테이스트 경험을 향상시키고, 커피와 추출에 대한 폭넓은 이해를 선보이고, 실제 스페셜티 커피 경험의 모범이 되는 프레젠테이션을 동반하여 커피를 제공해야 한다.

Competitors should present their coffees with an accompanying presentation that enhances the taste experience of the coffees, demonstrates wider understanding of coffee and brewing, and relates to exemplary service in a real-world specialty coffee experience.

- B. 프레젠테이션은 바리스타의 기술과 프레젠테이션 관련 점수는 물론 묘사어의 정확성을 기반으로 평가된다. 아래 평가에 대한 세부 사항을 참고할 수 있다. 프레젠테이션은 창의적이고, 정보를 제공하고, 즐거울 수 있으나, 항상 심사위원의 커피 경험을 향상시키는 데 초점을 맞춰야 한다.

The presentation will be evaluated based on accuracy of descriptors, as well as scores related to barista skills and presentation. See details on scoring, below. Presentations may be creative, informative, and entertaining, but should always be focused on enhancing the judges' coffee experience.

- C. 선수는 서빙하는 추출된 커피 외에 심사위원에게 음식, 음료, 또는 향이 나는 경험을 제공해선 안 된다. 그러한 서비스를 제공할 경우, 이는 심사위원에 의해 평가되지 않으며, 평가표의 고객 서비스 항목에 0점이 주어진다. 선수들은 심사위원에게 위치를 이동해달라고 요청할 수 없다.

Competitors may not serve or present any food, drink, or aromatic experience for the judges other than the brewed coffee served. Any such service will not be evaluated by the judges and 0 score will be given in Customer Service category of the score sheet. Competitors may not ask the judges to physically move from their judging positions.

- D. 심사위원은 최종 컵에 서빙된 음료만 평가한다. 만약 선수가 심사위원에게 서빙된 컵 또는 음료를 바꾸거나, 조정하거나, 영향을 주거나, 기타 다른 방식으로 상호작용할 경우, 음료가 다시 서빙된 것으로 간주되며 그 이전의 평가를 폐기하고 해당 음료를 새로 평가한다. 심사위원은 선수가 제시하는 아로마 평가 방법을 따를 수 있다. 선수가 음료를 디캔팅하고, 심사위원들이 맛 평가를 하도록 최종 서빙하면 더 이상 음료 또는 컵을 건드릴 수 없다.

Judges will only evaluate beverages that are served to them in the final cup. If a competitor changes, modifies, affects, or otherwise interacts with the beverage or the cup after it was served to a judge, the beverage is considered served again and any prior evaluation will be disregarded, and the judge will evaluate that beverage as a new beverage. Judges may follow Aroma evaluation instruction given by the competitor. Once the beverage is decanted and finally served to the judges for taste evaluation, the competitor may no longer interact with the beverage or cup.

## 8. 준결선 라운드 **Semi-Finals Round**

### 8.1. 개요 **Summary**

- A. 준결선은 1 라운드에서 높은 점수를 얻은 상위 12명의 선수들이 참가한다.

The Semi-Finals Round consists of the top 12 scoring competitors from Round One.

- B. 준선에서 선수들은 의무 서비스를 통해 커피를 제공한다.

In the Semi-Finals round, the competitors will present coffee via Compulsory Service.

- C. 선수들은 준비 시간과 경기 시간을 지정받는다. 자신이 지정받은 시간에 준비 또는 경기를 시작할 준비가 되지 않은 선수는 실격된다. 만약 대회가 지연되더라도, 선수는 자신이 지정받은 시간에 준비를 시작할 수 있어야 한다.

Competitors will be assigned a scheduled Setup Time and Competition Time. Competitors who are not ready to begin their Setup and/or Competition time at their designated time will be disqualified. If the competition is delayed, competitors should still be ready to begin their setup at the scheduled time.

### 8.2. 의무 서비스 **Compulsory Service**

#### 8.2.1. 연습/준비 시간 **Practice/Setup Time**

의무 서비스를 위한 연습/준비 시간의 스케줄은 다음 중 한 가지로 결정된다:

Practice/setup time for the Compulsory Service will be scheduled following 1 of the following options:

- A. 선택 1: 선수는 38분의 연습/준비 시간을 갖는다. 38분이 종료되면, 타임키퍼가 경기 시간을 시작한다. 연습 시간과 경기 시간은 중단없이 이어진다. 선수는 연습 시간이 끝날 때 경기를

즉각 시작할 준비가 되어 있어야 한다. 선수는 의무 서비스 연습 시간에 코치, 도우미 또는 다른 사람들로부터 지원을 받을 수 없다.

Option 1: Competitors will have 38 minutes of practice/setup time. At the end of the 38 minutes, the timekeeper will start the competition time. There will not be a break in between practice and competition time. Competitors should be prepared to immediately start their competition time at the end of practice time. Competitors are not allowed to have assistance from coaches, helpers, or any other individuals during Compulsory Service practice time.

- B. 선택 2:** 준비 시간 이전에 연습 시간이 주어진다. 연습 시간 후에 선수들은 자신의 스테이션을 설치하고 경기 시간을 위해 필요한 모든 물건들을 준비하기 위한 시간 8분이 주어진다. 전기 장비는 준비 시간이 시작되기 전에 설치하고 플러그를 연결할 수 있으나 준비 시간이 시작되기 전까지는 전원을 켤 수 없다. 준비 시간이 끝나면 선수는 경기 시간이 시작되기 전까지 장비 테이블과 선수 테이블 위에 있는 커피 서비스와 관련된 물건들의 조작과 모든 준비 활동을 중단해야 한다. 선수는 준비 시간이 끝난 후 타이머를 제외하고 커피 서비스와 관련된 그 어떤 물건도 손에 들고 있을 수 없다. 선수는 선택 2의 준비 시간의 종료와 경기 시간 시작 사이의 시간이 다를 수 있음을 염두에 두어야 한다.

Option 2: A practice time will be scheduled prior to the setup time. Competitors will then have 8 minutes to setup their station and prepare all relevant items for the Competition Time. Electrical equipment may be setup and plugged in prior to the start of Setup Time but may not be energized (turned on) until Setup Time begins. When Setup Time concludes the competitor must cease all active preparation and manipulation of items on the Machine Table and the Competitor Table that will be involved in the coffee service until the Competition Time begins. Competitors may not be holding in their hands anything involved in the coffee service after the Setup Time concludes, with the one exception of a timer. Competitors should account for the fact that the time between the end of Setup Time and beginning of Competition Time may and shall vary in this scheduling second option.

의무 서비스 시간표 선택 사항은 대회 전 선수들에게 안내된다.

The scheduled option for Compulsory Service will be communicated to competitors prior to the competition.

### 8.2.2. 경기 시간 시작 **Begin Competition Time**

의무 서비스 경기 시간 시작 시간표는 다음 선택사항 중 한 가지를 따라 결정된다:

The beginning of Competition Time for the Compulsory Service will be scheduled following 1 of the following options:

- A. 선택 1:** 선수들은 3-4명씩 그룹지어 시간표에 따라 시간을 배정받는다. 연습시간 38분이 끝난 후 경기 시간이 시작된다. 연습시간과 경기 시간은 중단없이 이어진다.

Option 1: Competitors will be scheduled on a timetable in groups of 3-4 competitors. After their 38 minutes practice time the competition time will begin. There will be no stop in timing between practice time and competition time.

- B. 선택 2:** 선수들은 교대로 순차적 시간표에 따라 시간을 배정받는다. 8분 간의 준비 시간이 끝난 후 선수들은 타임키퍼에게 알려 경기 시간을 시작한다. 선수들은 타임키퍼가 타이머를 시작할 준비가 되었는지 확인해야 한다.

Option 2: Competitors will be scheduled on an alternating and staggered timetable. After their 8-minute Setup Time the competitor will start their competition time by announcing this to the timekeeper. The competitor should verify that the timekeeper is prepared to start the timer.

- C. 두 선택 사항 모두에서,** 선수들은 반드시 추출 물과 커피가 처음으로 접촉하기 전에 경기 시간을 시작해야 하며, 그렇지 않을 경우 실격된다. (여과 장치 “사전 적심”에 사용되는 물, 그리고 “추출용이 아닌 물”은 여기에 해당되지 않는다.)

In both options, the competitor must begin their competition time before the brew water and coffee first come into contact or they will be disqualified (water used for the “pre-wetting” of filtration media and similarly “non-brew water” will not count toward this).

의무 서비스 시간표 선택 사항은 대회 전 선수들에게 안내된다.

The scheduled option for Compulsory Service will be communicated to competitors prior to the competition.

### 8.2.3. 경기 시간 Competition Time

- A. 선수는 커피를 준비하고 심사위원들에게 서빙할 수 있는 시간 7분이 주어진다.

The competitor has 7 minutes to prepare and serve their coffees to the judges.

- B. 모든 선수는 주최측이 제공한 의무 서비스 커피만을 사용해야 하며, 다른 (홀빈 또는 분쇄) 커피는 사용할 수 없다.

All competitors must exclusively use the Compulsory Service coffee, as provided by the competition, and no other coffee (whole bean or ground).

- C. 그 어떠한 “프레젠테이션”도 이루어져서는 안 된다. 선수들은 조용히 작업하려 노력해야 한다. 만약 헤드 심사위원이 판단하기에 선수가 심사위원들에게 영향을 주려 하거나 “프레젠테이션”을 하려고 시도할 경우, 해당 선수는 실격될 수 있다.

No “presentation” should be performed whatsoever. Competitors should endeavor to work quietly. If the head judge determines that the competitor is endeavoring to influence or “present” to the judges the competitor may be disqualified.

- D. 선수는 심사위원 테이블에서 커피를 준비할 수 없다. 심사위원 테이블에는 평가할 음료만 놓아야 하며, 심사위원들은 준비과정에 참관할 수 없다.

Competitors will not prepare their coffees at the judging table. The judging table is for the evaluation of the beverages only, and judges will not be able to observe the preparation.

- E. 선수는 경기 시간에 반드시 무대에 제공된 커피와 물을 이용해 음료를 제조해야 한다.

Competitors must make the beverage by using the coffee and water provided on the competition stage counter during the competition time.

- F. 음료는 본 규정, 특히 “표준 및 정의” 섹션에 정의된 대로 준비되고 서빙되어야 한다.

Beverages must be prepared and served according to these Rules specifically the “Standards and Definitions” section.

- G. 선수는 음료를 심사위원들에게 제공하기 위해 준비 스테이션 가장자리에 위치한 전용 서비스 트레이에 놓아야 한다. 서비스 도우미가 음료를 심사위원들에게 전달한다.

The competitor is to serve the beverages to the judges by placing them on the designated service tray located at the end of the preparation station. A service porter will deliver the beverages to the judges.

### 8.2.4. 경기 시간 종료 End Competition Time

- A. 경기 시간은 경기 시간이 종료되었을 때, 또는 그 전에 선수가 세 번째이자 마지막 음료 서빙을 마쳤을 때 끝난다. 선수는 경기 시간 종료를 말이나 그 밖의 방식으로 알릴 필요가 없다.

Competition time ends when the competitor serves the third and final beverage, or when their competition time has elapsed, whichever occurs first. A competitor does not need to announce or otherwise indicate the end of their competition time.

- B. 8분 안에 음료를 서빙하지 않은 선수는 실격된다. 그러나 오직 선수 참고용으로 심사위원들이 음료를 평가할 수 있다.

The competitor whose beverages are not served within 8 minutes will be disqualified. However, judges may continue to evaluate and score the beverage for the competitor’s reference only.

- C. 경기 시간이 끝나고 나면, 선수들은 커피를 만들기 위해 사용한 주전자에서 물 약 100ml를 주최측이 제공한 컵에 따라야 한다.

Once their competition time finishes, competitors will pour approximately 100ml of water out of the kettle used by competitor to prepare the coffees into the cup provided by the organizer.

- D. 헤드 심사위원이 서빙된 커피와 물을 평가할 때까지 선수는 추출 도구와 주전자를 포함하여 본인의 스테이션을 정리하기 위해 대기해야 한다. 무대 매니저로부터 신호를 받고 나면, 선수는 다음 선수를 위해 스테이션을 빠르게 정리하고 정돈해야 한다.

Competitors will wait to clean their station including brewers and kettles until the head judge tastes the coffees and water served. Once the competitor receives a signal from the stage manager, the competitor is to clean up and quickly prepare the station for the next competitor.

### 8.2.5. 시간 초과 감점 Time Penalties

- A. 만약 선수가 할당된 7분 내 서빙을 완료하지 못한 경우, 준비 또는 서빙이 완료될 때까지 계속 진행할 수 있다.

If the competitor has not finished their presentation during the allotted 7-minute period, they are allowed to proceed until the preparation or presentation is completed.

- B. 7분이 종료되면, 선수의 총점에서 1초가 초과될 때마다 0.5점씩 차감되어 최대 30점(1분)까지 감점될 수 있다.

After the 7 minutes has lapsed, 0.5 point shall be deducted for every 1 second over 7 minutes from the competitor's total score up to a maximum penalty of 30 points (1 minute).

- C. 준비 또는 시연 시간이 8분을 초과하는 선수는 실격된다.

Any competitor whose preparation or performance period exceeds 8 minutes will be disqualified

## 9. 결선 Finals Round

### 9.1. 개요 Summary

결선은 준결선 상위 6명의 선수들이 참가하며, 3명의 심사위원들에게 오픈 서비스를 제공한다. 준결선의 의무 서비스 점수는 결선 점수로 이월된다.

The Final Round consists of the top 6 scoring competitors from the Semi-Final round presenting Open Service presentations to 3 judges. The Compulsory Service scores from semi-finals will be carried over to the Finals round.

## 10. 기술적 문제 Technical Issues

- A. 준비 시간 또는 경기 시간에, 선수는 WBrC가 제공하는 다음 장비들에 기술적 문제가 있다고 판단할 경우 손을 들어 “기술적/테크니컬 타임아웃”을 선언할 수 있다:

During the preparation and/or competition time, a competitor might raise their hand and declare a “technical time out” if they believe there is technical problem with any of the following WBrC-provided equipment:

- i. 공식 온수기 The Official Brew Water Machine
- ii. 제공된 공식 그라인더 The provided Official Grinder
- iii. 오픈 서비스에만 해당: 시청각 장비 (예, 선수의 마이크) For Open Service only: The audio-visual equipment (e.g., the competitor's microphone)

- B. 준비 시간 또는 경기 시간 중단은 (준비 시간의 경우) 무대 매니저 또는 (경기 시간의 경우) 헤드 심사위원이 이행한다. 공식 타임키퍼가 “기술적/테크니컬 타임아웃” 상황을 인지하도록 하는 것은 선수의 책임이다.

Preparation or competition time will be paused by the stage manager (during preparation time) or by the head judge (during competition time). The official timekeeper will make note of time when “technical time out” is called. It is the competitor’s responsibility to ensure the timekeeper is aware of the “technical time out” being called.

- C. 만약 무대 매니저/헤드 심사위원이 해당 기술 문제가 쉽게 해결될 수 있는 것이라고 동의하면, 필요할 경우 선수에게 제공할 시간을 정한다. 기술자가 문제를 해결하고 나면 선수의 시간이 다시 시작된다.

If the stage manager/head judge agrees there is a technical problem that can be easily resolved they will decide the appropriate amount of time for the competitor to be credited, if appropriate. Once the technician has fixed the problem the competitor’s time will resume.

- D. 만약 기술 문제가 시의적절하게 해결될 수 없을 경우 무대 매니저/헤드 심사위원은 선수가 경기를 재개할 때까지 기다려야 할지, 중단하고 다시 정해진 시간에 새로 시작할지 결정해야 한다.

If the technical problem cannot be solved in a timely manner the stage manager/head judge will make the decision whether or not the competitor should wait to continue their performance or stop the performance and start again at a reallocated time.

- E. 선수가 경기 시간을 중단해야 할 경우, 헤드 심사위원과 무대 매니저는 이후 선수가 경기를 새로 시작할 수 있도록 선수의 일정을 조정해야 한다.

If a competitor must stop their competition time, the head judge and stage manager will reschedule the competitor to compete in full again at a later time.

- F. 기술적 문제가 선수의 실수 또는 선수의 개인 장비로 인한 것이라고 판단될 경우, 헤드 심사위원은 선수에게 추가 시간을 주지 않을 수 있으며, 준비 또는 경기 시간이 추가되지 않고 재개될 수 있다.

If it is determined that the technical issue is due to competitor error or the competitor’s personal equipment, the head judge may determine that no additional time will be given to the competitor and the preparation or competition time will resume without time being credited.

- G. 장비에 대한 생소함은 기술적/테크니컬 타임아웃의 사유가 될 수 없다.

Unfamiliarity with equipment is not grounds for a technical timeout.

## 11. 잊어버린 도구 **Forgotten Accessories**

만약 선수가 준비 시간에 자신의 장비 및 물품을 잊어버리고 가져오지 않은 경우, 무대를 나가 잊어버린 물품을 가져올 수 있다. 하지만 이 때 준비 시간은 중단되지 않는다.

If a competitor has forgotten any of their equipment and/or accessories during their preparation time, the competitor may exit the stage to retrieve the missing items; however, their preparation time will not be paused.

- A. 만약 선수가 경기 시간에 자신의 장비 및 물품을 잊어버리고 가져오지 않은 경우, 무대 밖에 잊어버린 물품이 있다고 헤드 심사위원에게 알리고 해당 물품을 직접 가져올 수 있다. 경기 시간은 중단되지 않는다.

If a competitor has forgotten any of their equipment and/or accessories during their competition time, they must inform the head judge that they have forgotten an item(s) offstage and then retrieve the missing item(s) themselves. The competition time will not be paused.

- B. 도우미, 응원단, 동료, 관중이 물건을 전달해줄 수 없으며, 전달해줄 경우 해당 선수는 헤드 심사위원에 의해 실격된다.

Nothing may be delivered by the runners, supporters, team members, or the audience, otherwise the competitor is subject to disqualification by the presiding head judge.

## 12. 점수 관리 **Scorekeeping**

### 12.1. 공식 점수 기록 **Official Scorekeeping**

WBrC 공식 스코어키퍼가 점수를 합산하고, 모든 점수를 기밀로 유지할 책임을 맡는다.

The WBrC official scorekeepers are responsible for adding all scores and for keeping all scores confidential.

### 12.2. 1 라운드(예선) 점수 **Round One Scoring**

#### 12.2.1. 평가표 세부 사항 **Scoresheet Breakdown**

WBrC 선수 평가표는 다음 요소로 구성되어 있다:

The WBrC competitor scoresheets are made up of the following elements:

- A. 추출된 커피 평가는 아로마, 플레이버, 후미, 산미, 마우스필, 단맛, 전체(**Overall**)라는 7가지 컵 점수의 합이다.

The Brewed Coffee Evaluation is the sum of the 7 Cup Score components: Aroma, Flavor, Aftertaste, Acidity, Mouthfeel, Sweetness, and Overall.

- B. 바리스타 평가는 아로마, 플레이버, 후미, 산미, 단맛, 마우스필이라는 (전체(**Overall**)를 제외한) 컵 점수 요소들에 대한 묘사 점수의 합이다. 또한 설명/준비, 고객 서비스/위생, 프레젠테이션 점수도 포함된다.

The Barista Evaluation is the sum of the description scores for all Cup Score components, (except Overall): Aroma, Flavor, Aftertaste, Acidity, Sweetness, and Mouthfeel. It also includes scores for Well Explained/Prepared, Customer Service/Hygiene, and Presentation.

- C. 오픈 서비스에 대한 헤드 심사위원 총점은 전반적 작업 흐름 점수와 기술적 균일성 점수로 구성된다.

The Total Head Judge Score for Open Service is comprised of Overall Workflow and Technical Uniformity scores.

- D. 의무 서비스에 대한 헤드 심사위원 총점은 센서리 균일성 점수에 4를 곱하여 계산한다.

The Total Head Judge Score for Compulsory Service is the Sensory Uniformity score multiplied by 4.

#### 12.2.2. 오픈 서비스 점수 **Open Service Scoring**

- A. 각 센서리 심사위원의 오픈 서비스 총점은 추출 커피 평가 점수에 바리스타 평가 점수를 합하여 계산한다.

The Open Service Total Score from each sensory judge is calculated by adding the Brewed Coffee Evaluation scores to the Barista Evaluation scores.

- B. 선수의 오픈 서비스 점수는 3명의 센서리 심사위원이 각각 평가한 3개의 오픈 서비스 총점을 합산하여 계산한다.

The competitor's Final Open Service score is tabulated by adding the 3 Open Service Total Scores, 1 from each of the 3 sensory judges.

- C. 센서리 심사위원들의 오픈 서비스 점수 총점은 헤드 심사위원의 오픈 서비스 점수와 합한다. 시간초과로 인한 페널티를 감하여 선수의 오픈 서비스 최종 점수가 된다.

The Sensory Judges combined Open Service Score is then added to the Total Head Judge Score for Open Service. Any overtime penalties are subtracted to calculate the competitor's Open Service Final score.

- D. 오픈 서비스 최종 가능 점수는 최대 411점이다.

The maximum possible Open Service Final Score is 411.

### 12.2.3. 의무 서비스 점수 **Compulsory Service Scoring**

- A. 선수의 의무 서비스 점수는 3명의 센서리 심사위원이 각각 평가한 3개의 컵 점수를 합하여 계산한다.

The competitor's Compulsory Service score is tabulated by adding the 3 Total Cup Scores, 1 from each of the 3 sensory judges.

- B. 의무 서비스 점수에 헤드 심사위원의 의무 서비스 점수를 합한다. 의무 서비스 최종 점수는 최대 213점이다.

The Compulsory Service score is added to the Total Head Judge Score for Compulsory Service. The maximum possible Compulsory Service Final Score is 213.

### 12.2.4. 1라운드(예선) 점수 **Round One Score**

1라운드(예선)의 총점은 오픈 서비스 점수이다.

Round One Total Score is the Open Service score.

### 12.3. 준결선 점수 **Semi-Finals Round Scoring**

준선의 점수는 의무 서비스 점수로만 이루어지며, 1 라운드(예선)의 오픈 서비스 점수는 포함되지 않는다.

Semi-Finals round is scored only on the Compulsory Service score from that round and does not include the Open Service score from Round One.

### 12.4. 결선 점수 **Final Round Scoring**

결선까지 진출한 선수들은 준결선에서 받은 의무 서비스 점수와 결선 오픈 서비스 점수를 합해 최종 점수를 받게 된다. 의무 서비스 점수와 결선 오픈 서비스 점수를 합한 점수가 가장 높은 사람이 우승자가 된다.

Competitors that successfully progress onto the Finals round will have their Compulsory Service score from Semi-Finals added to the Finals Round Open Service score to get a total score. The competitor with the highest scores in both Compulsory Service and Finals Round Open Service scores combined will be the winner.

### 12.5. 동점 **Tie Scores**

1 라운드(예선): 두 명 이상의 선수가 동점을 이뤄 준결선에 진출할 수 있는 선수가 12명 이상이 될 경우, 순위를 결정하기 위해 다음 절차를 따른다:

In Round One: If there is a tie between two or more competitors that results in more than 12 competitors qualifying for the Semi-Finals Round, the procedure to determine placement be the following:

- A. “선수 평가” (묘사어의 정확성 점수와 선수 프레젠테이션 점수) 점수가 더 높은 선수가 더 높은 순위를 차지한다.

The competitor with the higher sum of “Competitor Evaluation” scores (accuracy of descriptors scores and the competitor presentation scores) will be ranked higher.

- B. 그래도 동점이 발생하면, “추출 커피 평가” 점수가 더 높은 선수가 더 높은 순위를 차지한다.

If there is still a tie, the competitor with the higher sum of “Brewed Coffee Evaluation” scores will be ranked higher.

- C. 그래도 동점이 있을 경우, 커피 평가 내 “전체(Overall)” 점수가 더 높은 선수가 더 높은 순위를 차지한다.

If there is still a tie the competitor with the higher sum of “Overall” in Coffee Evaluation scores will be ranked higher.

만약 그래도 동점이 있을 경우, 인원수에 상관없이 상위 12개 점수를 받은 선수들이 준결선에 모두 진출한다. 준결선: 두 명 이상의 선수가 동점을 이룰 경우, 결선에 진출할 선수를 결정하기 위해 다음 절차를 따른다:

If the scores are still tied, the Semi-Finals Round will progress with however many competitors qualify with the top twelve scores. In the Semi-Finals Round: If there is a tie between two or more competitors, the procedure to determine final standings will be as follows:

- A. “플레이버” 점수가 더 높은 선수가 더 높은 순위를 차지한다.

The Competitor with the higher sum of “Flavor” scores will be ranked higher.

- B. 그래도 동점이 있을 경우, “후미” 점수가 더 높은 선수가 더 높은 순위를 차지한다.

If there is still a tie, the competitor with the higher sum of “Aftertaste” scores will be ranked higher.

- C. 그래도 동점이 있을 경우, “전체” 점수가 더 높은 선수가 더 높은 순위를 차지한다.

If there is still a tie, the competitor with the higher sum of “Overall” scores will be ranked higher.

- D. 그래도 동점이 있을 경우, 결선 인원수에 상관없이 상위 6개 점수를 받은 선수 모두 진출한다.

If the scores are still tied the Finals Round will progress with however many competitors qualify with the top six scores.

결선: 두 명 이상의 선수가 동점을 이룰 경우, 최종 순위 결정을 위해 다음 절차를 따른다:

In the Finals Round: If there is a tie between two or more competitors, the procedure to determine final standings will be as follows:

- A. (추출 커피 평가 점수를 제외한) 의무 서비스와 결선 오픈 서비스의 “선수 평가” 점수가 더 높은 선수 더 높은 순위를 차지한다.

The competitor(s) with higher sum of Competitor Evaluation scores (without the Brewed Coffee Evaluation scores) from both Compulsory & Final Open Service will be ranked higher.

- B. 그래도 동점이 있을 경우, “추출 커피 평가” 점수가 더 높은 선수가 더 높은 순위를 차지한다.

If there is still a tie, the competitor with the higher sum of Brewed Coffee Evaluation scores will be ranked higher.

- C. 그래도 동점이 있을 경우, “정확성” 점수가 더 높은 선수가 더 높은 순위를 차지한다.

If there is still a tie the competitor with the higher sum of “Accuracy” scores will be ranked higher.

## 13. 디브리핑 Debriefing

경기가 끝나고, 선수는 대회 주최측이 공지한 일정에 따라 온라인으로 심사위원과 자신의 평가표를 검토할 수 있는 기회를 갖게 된다. 선수들은 WCE 행사 매니저가 평가표 사본을 복사하기 전에 평가표 원본을 가져갈 수 없다.

Following the competition, competitors will have an opportunity to review their scoresheets with the judges online by the schedule announced by the event organizer. Competitors will not be allowed to keep their original scoresheets before the WCE event manager scans the copy of the scoresheets.

### 13.1. 심사위원이 기대하는 브루어스컵 챔피언 What the Judges are Looking for in a Brewers Cup Champion

심사위원들은 다음과 같은 챔피언을 찾는다

The judges are looking for a champion who:

- 뛰어난 품질의 브루잉 커피 음료를 만든다.  
Prepares brewed coffee beverages of exemplary quality.
- 탁월한 고객 서비스를 제공한다.  
Delivers outstanding customer service.
- 브루잉 커피 음료의 맛 경험을 말로 표현할 수 있다.  
Can articulate the taste experience offered by their brewed coffee beverages.
- 전반적으로 특출한 커피 서비스 경험을 제공한다.  
Delivers an exceptional overall coffee service experience.

## 14. 평가 척도 및 점수 Evaluation Scale & Scoring

### 14.1. 평가 유형 Types of Scoring

다음과 같은 4가지 방식으로 평가한다:

There are 4 types of scoring:

- |                      |  |
|----------------------|--|
| ● 숫자 점수 (커피 평가): 0-9 | Numeric Score (Coffee Evaluation): 0-9 |
| ● 숫자 점수 (정확성): 0-3   | Numeric Score (Accuracy): 0-3          |
| ● 숫자 점수 (인상): 0-3    | Numeric Score (Impression): 0-3        |
| ● 숫자 점수 (경험): 0-6    | Numeric Score (Experience): 0-6        |

### 14.2. 평가 척도 Evaluation Scales

평가 척도는 다음과 같다:

The evaluation scales are as follows:

#### 14.2.1. 숫자 점수 (커피 평가) Numeric Score (Coffee Evaluation)

괄호 안의 표현들은 품질에 대한 평가자의 인식을 평가하는 데 사용하는 9점 쾌락 척도와의 일관성을 위한 것이다. 점수 범위는 0-9점까지이지만, 본 대회에서 1-3점은 사용되지 않을 것으로 예상된다.

The words in parenthesis are meant to draw parallels to 9-point hedonic scale used to evaluate an assessors' perception of quality. Although the scoring range is a full 0-9, we do not anticipate the use of scores 1-3 in the context of the competition.

0	- 평가할 것이 없음	None to evaluate
(1	- 극도로 낮음)	Extremely Low
(2	- 매우 낮음)	Very Low
(3	- 낮음)	Moderately Low
4	- 받아들일 만한 수준(약간 낮음)	Acceptable (Slightly Low)
5	- 평균(높지도 낮지도 않음)	Average (Neither High nor Low)
6	- 좋음(약간 높음)	Good (Slightly High)
7	- 아주 좋음(높음)	Very Good (Moderately High)
8	- 탁월함(아주 높음)	Excellent (Very High)
9	- 아주 뛰어남(극히 높음)	Extraordinary (Extremely High)

사용할 수 있는 점수 범위는 0점에서 9점이다. 소수점 자리는 허용되지 않는다. 0점은 해당 카테고리를 평가할 대상이 없음을 뜻한다. (예, 심사위원에게 평가할 커피가 제공되지 않음) 0-3점을 부여하기 위해선 헤드 심사위원의 승인이 필요하다. 위의 점수 및 용어는 SCA의 커피 가치 평가(Coffee Value Assessment)에 따른 정동 평가를 반영하는 것이다 (<https://sca.coffee/value-assessment>).

Available scores range from 0 to 9. Half points are not permissible. A score of 0 indicates that nothing was available to score in this category (e.g., that no coffee was served to the judge to evaluate). Scores of 0-3 require the approval of the Head Judge. These scores and terms are reflective of the affective assessment completed under the SCA's forthcoming Coffee Value Assessment System (<https://sca.coffee/value-assessment>).

The Coffee Evaluation Scale is for coffee evaluation only, in both Open Service and Compulsory Service.

### 14.2.2. 숫자 점수 (정확성) Numeric Score (Accuracy)

괄호 안의 표현은 WCC에서 흔히 경험 평가에 사용되는 전통적 6점 척도와 일관성을 유지하기 위한 묘사 단어이다.

The words in parentheses are meant to draw parallels to the descriptive words used in the traditional 6-point scale used to evaluate experience common across the WCCs.

0	- 평가할 것이 없음	None to evaluate
1	- 그다지 정확하지 않음 (수용할 수 있음/평균)	Not very accurate (acceptable/average)
2	- 어느 정도 정확함 (좋음/매우 좋음)	Somewhat accurate (good/very good)
3	- 매우 정확함 (탁월함/매우 뛰어남)	Very accurate (excellent/extraordinary)

사용할 수 있는 점수 범위는 0점에서 3점이다. 소수점 자리는 허용되지 않는다. 심사위원은 다음과 같이 점수를 부여해야 한다: 0점은 이 항목에서 평가를 할 수 있는 대상이 없음을 뜻한다. (예, 묘사어가 제시되지 않음) 1점은 이 항목의 요소들이 부정확하거나 아주 정확하지는 않음을 뜻한다. (수용할 수 있음/평균) 2점은 이 항목의 요소들이 어느 정도 정확함을 뜻한다. (좋음/아주 좋음) 3점은 이 항목의 요소들이 대체적으로 또는 모두 정확함을 뜻한다. (탁월함/아주 뛰어남) 일부 점수들은 가중치가 부과되며 2 또는 4가 곱해진다. 0점을 부여하려면 헤드 심사위원의 승인을 받아야 한다.

Available scores range from 0 to 3. Half points are not permissible. Judges should score as follows: A score of 0 indicates that nothing was available to score in this category (e.g., no descriptors were named). A score of 1 indicates that the elements in this category were incorrect or not very accurate (acceptable/average). A score of 2 indicates that elements in this category were somewhat accurate

(good/very good). A score of 3 indicates that elements in this category were mostly or all accurate (excellent/extraordinary). Certain scores are weighted and multiplied by 2 or 4. Scores of 0 require the approval of the head judge.

이러한 점수 유형은 선수 평가 섹션의 오픈 서비스 점수에서 확인할 수 있으며, 컵 점수 요소를 위해 제시된 묘사어의 정확성 점수가 해당된다.

This type of score is found in Open Service in the Competitor Evaluation section and is relative to the accuracy of descriptors named for the Cup Score components.

### 14.2.3. 숫자 점수 (인상) Numeric Score (Impression)

0 - 수용 불가	Unacceptable
1 - 그다지 정확하지 않음 (수용할 수 있음/평균)	Not very (acceptable/average)
2 - 어느 정도 정확함 (좋음/매우 좋음)	Somewhat (good/very good)
3 - 매우 정확함 (탁월함/매우 뛰어남)	Very (excellent/extraordinary)

사용할 수 있는 점수 범위는 0점에서3점이다. 소수점 자리는 허용되지 않는다. 수용 불가 (0) 점수는 분명하고 극심한 규칙 위반, 또는 고객 서비스 및 위생에 대한 최소한의 기준 미달의 경우에만 부여할 수 있다. 0점을 부여하기 위해선 헤드 심사위원의 승인이 필요하다.

Available scores range from 0 to 3. Half-points are not permissible. A score of Unacceptable (0) is reserved for situations of clear and egregious violations of the Rules, or minimum standards of customer service and hygiene. Scores of 0 require approval of the Head Judge.

1점은 해당 항목의 요소들이 낮거나 평균적인 인상을 남겼음을 뜻한다. (수용할 수 있음/평균) 2점은 해당 항목의 요소들이 좋거나 뒤섞인 인상을 남겼음을 뜻한다. (좋음/아주 좋음) 3점은 해당 항목의 요소들이 높은 인상을 남겼음을 뜻한다. (탁월함/아주 뛰어남) 일부 점수는 2를 곱해 가중치가 부여된다.

A score of 1 indicates that the elements in this category made a low or average impression (acceptable/average). A score of 2 indicates that elements in this category made a good or mixed impression (good/very good). A score of 3 indicates that elements in this category made a high impression (excellent/extraordinary). Certain scores are weighted by 2.

이러한 점수 유형은 바리스타 평가 섹션 내 오픈 서비스 점수에서 확인할 수 있으며, 고객 서비스/위생 인상 점수가 해당된다.

This type of score is found in Open Service in the Barista Evaluation section and is relative to the impression of Customer Service/Hygiene.

### 14.2.4. 숫자 점수 (경험) Numeric Score (Experience)

0 - 수용 불가	Unacceptable
1 - 수용 가능	Acceptable
2 - 평균	Average
3 - 좋음	Good
4 - 아주 좋음	Very Good
5 - 훌륭함	Excellent
6 - 아주 뛰어남	Extraordinary

사용할 수 있는 점수 범위는 0점에서 6점이다. 1점에서 6점 사이에 0.5점을 사용할 수 있다. 심사위원은 점수 척도의 전 범위를 충분히 사용할 것이 권장된다. 낮은 점수는 질 낮은 경험을, 높은 점수는 더 좋은 경험을 뜻한다. 일부 점수에는 2 또는 4를 곱해 가중치가 부여될 수 있다.

Available scores range from 0 to 6. Half points are permissible in the range of 1 to 6. Judges are encouraged to use the full range of scores. Low numbers indicate a poorer experience and higher indicates a better experience. Certain scores are weighted and multiplied by 2 or 4.

수용 불가 (0) 점수는 분명하고 극심한 규칙 위반, 또는 프로 정신 및 서비스에 대한 최소한의 기준 미달의 경우에만 부여할 수 있다. 0점을 부여하기 위해선 헤드 심사위원의 승인이 필요하다.

A score of Unacceptable (0) is reserved for situations of clear and egregious violations of the Rules, or minimum standards of professionalism or service. Scores of 0 require approval of the Head Judge.

이러한 점수 유형은 바리스타 평가 내 오픈 서비스 점수에서 발견할 수 있으며, 설명/준비 및 프레젠테이션 점수가 해당된다. 또한 헤드 심사위원 평가표의 전체 작업 흐름 및 기술적 균일성 점수도 해당된다.

This type of score is found in Open Service in the Barista Evaluation and is relative to the Well Explained/Prepared and Presentation scores. It is also found in the Head Judge scoresheet for Overall Workflow and Technical Uniformity.

## 15. 커피 평가 Coffee Evaluation

심사위원은 평가표에 있는 각 요소에 대한 자신의 인식과 해당 요소가 품질의 관점에서 봤을 때 시장에서 어떻게 평가될 것인지에 대한 자신들의 이해를 바탕으로 각 요소들의 인상을 평가한다. 전체(Overall) 섹션은 요소들의 조합을 고려한다.

Judges will rate their impression of quality of each component on the scoresheet, based on their perception of the component and their understanding of how that component will be valued in the marketplace from a quality perspective. The Overall section takes into consideration the combination of the components.

### 15.1. 컵 점수 구성요소 Cup Score Components

#### 15.1.1. 아로마 Aroma

“아로마”는 추출된 커피의 향을 말한다. 심사위원은 먼저 아로마의 강도를 평가하여 평가표의 척도를 이용해 샘플의 강도에 대한 본인의 인식을 표시한 다음, 아로마의 복잡성과 명료성 평가를 한다. 마지막으로, 심사위원은 추출된 커피의 아로마와 특히 관련한 묘사어들을 적는다. (예, “프루티”, “달콤한”, “초콜릿” 등)

“Aroma” is defined as the smell of the coffee brew. Judges will first evaluate the intensity of the aroma, marking their perception of the sample’s intensity using the scale on the scoresheet, before evaluating and noting their perception of the aroma’s complexity and clarity. Finally, judges will note any descriptors that are especially associated with the aroma of the brewed coffee (e.g., “fruity,” “sweet,” “chocolate”).

#### 15.1.2. 플레이버 Flavor

“플레이버”는 기본맛 (단맛, 신맛, 짠맛, 쓴맛, 감칠맛)에 대한 지각과, 대체로 역류성 비강 후각(retro-nasally)으로 인식되는 아로마 특성의 조합이다. 플레이버는 첫 아로마와 마지막 애프터 테이스트의 산미 사이에서 느껴지는 “중간” 노트로 커피의 중추적 특성이다. 이것은 미각(미뢰)과 입에서 코로 넘어가는 역류성 비강 후각 아로마의 혼합된 인상이다. 플레이버에 해당하는 점수는 커피를 입에 넣었을 때 최대한의 구개(palate)를 활용하여 경험되는 맛과 아로마의 합쳐진 강도, 질, 그리고 복잡성을 고려해야 한다.

“Flavor” is defined as the combined perception of basic tastes (including sweet, sour, salty, bitter, and umami) and aromatic qualities, mostly perceived retro-nasally. It represents the coffee’s principal character, the “mid-range” notes, in between the first impressions given by the coffee’s first aroma and acidity to its final aftertaste. It is a combined impression of all the gustatory (taste bud) sensations and retro-nasal aromas that go from the mouth to nose. The score given for Flavor should account for the intensity, quality, and complexity of its combined taste and aroma, experienced when the coffee is sipped into the mouth involving as much of the palate as possible during evaluation.

### 15.1.3. 후미 **Aftertaste**

커피 커피에서 “플레이버”와 긴밀하게 연관된 “후미”는 커피를 삼키거나 뱉어 입에서 커피가 떠난 후에 남아있는 기본맛과 아로마적 특성의 혼합된 감각으로 정의된다. 심사위원은 커피를 뱉거나 삼킨 뒤에 남아있는 것과 구개 후면에서 발산되는 긍정적인 플레이버(맛과 아로마)의 길이를 기반으로 평가한다. 만약 후미가 해당 커피에 대한 경험을 저하시킬 경우 (예, 떫은 맛, 쓴 맛), 낮은 점수가 주어지고, 커피에 대한 경험에 긍정적으로 기여할 경우, 높은 점수가 주어진다.

Closely related to “Flavor,” “Aftertaste” is defined in coffee cupping as the combined sensation of basic tastes and aromatic qualities that remain after coffee has left the mouth, either via swallowing or spitting. Judges will evaluate Aftertaste based on the length of positive flavor (taste and aroma) qualities emanating from the back of the palate and remaining after the coffee is expectorated or swallowed. If the Aftertaste detracts from the experience of the cup (e.g., astringency or bitterness), lower marks should be given; whereas if the aftertaste contributes positively to the experience of the cup, higher marks should be given.

### 15.1.4. 산미 **Acidity**

“산미”는 커피의 산도에 대한 테이스터의 인식을 말하며, 긍정적일 때는 “밝음(brightness)”으로, 부정적일 때는 “시다(sour)”고 표현되기도 한다. 산미가 좋은 커피일 경우, 산미는 커피의 활기, 단맛, 생과일 같은 특성에 기여하며, 커피를 입에 처음 슬러핑 하자마자 거의 즉시 경험되고 평가된다. 산미가 너무 강하거나 압도적일 경우 불쾌할 수 있으며, 과도한 산미는 추출된 커피의 플레이버 프로파일에 적절하지 않을 수 있다. 심사위원은 산미의 강도를 먼저 평가하고, 낮음부터 높음에 해당하는 해당 척도에 기록한 다음, 해당 커피의 산미와 특히 관련되는 묘사어를 기입한다. 널리 이해될 수 있는 묘사어가 좋다.

“Acidity” is defined as the perception of acid in coffee, often described as “brightness” when favorable or “sour” when unfavorable. At its best, acidity contributes to a coffee’s liveliness, sweetness, and fresh fruit character and is almost immediately experienced and evaluated when the coffee is first slurped into the mouth. Acidity that is overly intense or dominating may be unpleasant, however, and excessive acidity may not be appropriate to the flavor profile of the brewed coffee.

Judges will first evaluate the intensity of acidity in the brewed coffee, from low to high, recording it in the corresponding scale, before noting any descriptors that are especially associated with the acidity of a coffee. Broadly understandable descriptors are most valuable.

### 15.1.5. 단맛 **Sweetness**

“단맛”은 추출된 커피의 달콤한 맛 또는 향에 대한 인상이다. 만약 심사위원이 특정 샘플을 “달콤하다”고 인식할 경우, 심사위원은 인식된 달콤함의 강도를 낮음에서 높음에 해당하는 척도에 평가하고, 해당 샘플의 달콤함과 특별히 관련 있는 묘사어를 기입한다. (예, “브라운 슈거”, “기분 좋은(pleasant)”, “과도한(overpowering)”)

“Sweetness” is defined as the impression of a sweet taste or scent in brewed coffee. If a judge perceives a sample as “sweet,” they will evaluate the intensity of perceived sweetness in the brewed coffee, from low to high, before noting any descriptors that are especially associated with the perceived sweetness of the sample (e.g., “brown sugar,” “pleasant,” “overpowering”).

### 15.1.6. 마우스필 **Mouthfeel**

“마우스필”은 추출된 커피의 (플레이버가 아닌) 두께감과 질감에만 의존하여 입 안에서 느껴지는 커피의 촉각적 감각이다. “두께감(Thickness)”이란 추출된 커피의 무게감 또는 점성을 일컬으며 (예, “가벼운”, “무거운”), “질감(texture)”은 끈끄러움이나 부드러움에 해당하는 감각을 말한다. (“거친”, “크리미한”, “부드러운”, “입을 마르게 하는”) 심사위원은 “두께감” (“무게” 또는 “정도”)을

먼저 평가하고 이를 평가표의 “강도” 척도에 기입한 다음, 해당 커피의 두께감 또는 질감과 특히 관련되는 묘사어를 기입한다. 마우스필이 가볍거나 무거운 커피는 입 안의 촉각적 특성에 따라 높은 점수를 받을 수 있다. 마우스필이 가벼운 커피가 입 안에 기분 좋은 느낌을 불러일으킬 수 있다. 그러나 바디가 높을 것으로 예상되는 커피는 강도 순위와 상관없이 높은 선호 점수를 받을 수도 있다.

“Mouthfeel” is defined as the tactile sensation of coffee in the mouth, based solely on a coffee brew’s thickness and texture (not flavor). “Thickness” refers to the perceived weight or viscosity of the brew (e.g., “thin” or “light,” “thick” or “heavy”), while “texture” refers to the perceived sensation of grittiness or smoothness (“rough,” “creamy,” “smooth,” “mouth-drying”). Judges will first evaluate the “thickness” (“weight” or “viscosity”) of the brewed coffee and mark this as “intensity” using the scale on the scoresheet, before noting any descriptors that are especially associated with the thickness or texture of the coffee. Brews with light or heavy mouthfeel may receive high scores relative to the quality of the tactile feeling in the mouth. Some brews with lighter mouthfeel may also have a pleasant feeling in the mouth. However, coffees expected to be high in body can receive equally high preference scores although their intensity rankings will be quite different.

### 15.1.7. 전체 Overall

“전체(overall)” 점수는 개별 심사위원이 인식한 샘플의 종합적 평가를 반영한다. “균형”, 즉 플레이버, 후미, 산미, 마우스필, 단맛이라는 다양한 측면들이 어떻게 작용하는지, 서로를 어떻게 보완하거나 서로 대비되는지가 이 점수에 고려될 수 있다. 샘플의 안정성에 대한 심사위원의 인식 또는 샘플이 식으면서 시간 지남에 따라 특성은 “유지”하는 정도가 이 점수에 영향을 미칠 수 있다. 여러 기분 좋은 개별 요소들을 갖추었지만 “기대에 부응하지” 못하는 커피는 낮은 점수를 받는다. 개별 특성 점수에 완전히 반영되지 않은 긍정적 특성들을 갖춘 경우 더 높은 점수를 받을 수 있다. 이 단계는 심사위원이 개인적 평가를 하는 단계다.

The “overall” scoring aspect is meant to reflect the holistically integrated rating of the sample as perceived by the individual judge. The perception of “balance,” or how the various aspects of Flavor, Aftertaste, Acidity, Mouthfeel, and Sweetness of the sample work together and complement or contrast to each other, may factor into this score. A judge’s perception of the stability of the sample, or how well it “holds” its character over time as it cools, may also factor into this score. A sample with many highly pleasant aspects, but not quite “measuring up” would receive a lower rating. An exemplary example of preferred characteristics not fully reflected in the individual score of the individual attributes might receive an even higher score. This is the step where the judges make their personal appraisal.

## 16. 커피 평가 절차 Coffee Evaluation Procedure

- A. 커피가 제공 잔에 (또는 최종 컵에) 서빙되자마자, 심사위원은 커피의 아로마를 평가한다. 의무 서비스의 경우, 센서리 심사위원이 아로마를 평가하기 전에 헤드 심사위원이 센서리 균일성(Sensory Uniformity) 항목을 평가하기 위해 샘플을 덜어간다. 음료의 온도가 하락하면서 아로마 강도가 하락하기 때문에, 이 과정을 최대한 빠르게 진행하는 것이 중요하다.

As soon as the coffee is served in the service vessel (or final cup), the judges will evaluate the coffee’s Aroma. During the Compulsory Round, the Head Judge will remove a sample to evaluate for Sensory Uniformity before the Sensory Judges may evaluate Aroma. It is important to evaluate this as quickly as possible because the intensity of aroma will decline as the beverage temperature declines.

- B. 필요할 경우, 이 시점에서 최종 잔으로 커피 음료를 디캔팅할 수 있다.

The coffee beverage may, at this time, be decanted into the final cup if necessary.

- C. 샘플이 약 70°C 정도로 식으면 평가를 시작한다. 심사위원은 최종 컵으로 직접 마시며, 입 안의 최대한 많은 면적, 특히 혀와 입천장의 최대한 많은 면적이 커피와 닿게 해야 한다.

When the sample has cooled to approximately 70°C, evaluation should begin. Judges will sip directly from the final cup, in such a way as to cover as much of the palate as possible, especially the tongue and upper palate.

- D. 심사위원은 커피가 식으면서 서로 다른 3개 온도에서 플레이버, 후미, 산미, 단맛, 마우스필에 대해 커피를 심사한다. 평가하는 동안 심사위원은 기준이 되는 약 70°C로 정의된 “뜨거운(Hot)” (H로 표시 가능) 온도에서 더욱 두드러지는 강도와 묘사어를 분명하게 기입해야 한다.

Judges will continue to evaluate the brewed coffee across Flavor, Aftertaste, Acidity, Sweetness, and Mouthfeel, at 3 different approximate temperatures as the coffee cools. During evaluation, judges should clearly indicate a reference for intensities and descriptors that were more apparent at the different evaluation temperatures “Hot” which is defined as approximately 70°C, and may be indicated using the letter H

- E. 약 40°C로 정의된 “따뜻한” 온도는 W로 표시할 수 있다.

“Warm” which is defined as approximately 40°C, and may be indicated using the letter W

- F. 25°C에서 30°C 사이로 정의된 “차가운”은 C로 표시할 수 있다.

“Cold” which is defined as between 25 and 30°C, and may be indicated using the letter C

- G. 심사위원은 커피가 약 30°C에 다다르면, 그리고 시간의 흐름에 따른 커피의 종합적 특성에 기반한 전체 점수를 결정하고 나면 평가를 멈춘다.

Judges will stop their evaluation once the coffee has cooled to approximately 30°C and once they have determined their Overall score based on the coffee’s combined attributes over time.

- H. 심사위원은 제공된 메모 칸에 센서리 평가에 대한 세부 사항을 기록한다. 이는 참고용으로, 선수들에게 도움을 주기 위한 것이다. 이 묘사적 메모 절차는 가치 중립적이며, 오로지 커피의 센서리 특성에 대한 심사위원의 인식을 설명하기 위한 것이다. 심사위원은 추출 방법, 기법, 장비에 대한 코멘트는 피해야 한다. (예, “산미가 날카로움” 또는 “쓴쓸함”은 유효하다. “추출 시간이 너무 길다” 또는 “과소추출 되었다”는 유효하지 않은 코멘트이다)

Judges will record details on their sensory evaluation in the notes area provided. This is for reference and for the competitor’s benefit. The descriptive, note-taking process is value-neutral and meant only to describe the judge’s perception of the coffee’s sensorial qualities. Judges should avoid commentary on the brew method, technique, or device (e.g., “Sharply acidic” or “bitter” is a valid note. “Brew time too long” or “under-extracted” is NOT a valid note).

## 17. 오픈 서비스 평가 Open Service Evaluation

### 17.1. 커피 평가 Coffee Evaluation

- A. 커피 평가 채점 요소 및 평가 방법은 위에 설명한 그대로다. 선수들은 심사위원에게 음료를 어떻게 마셔야 할지에 대한 구체적 방법을 제시하여 위의 평가 방법을 대체할 수 있다. 선수가 제시한 방법이 합리적이고, 음료를 서빙하기 전에 제시한 이상, 심사위원은 선수의 권고 방법을 따른다.

Coffee evaluation scoring components and evaluation protocol will be the same as above. Competitors may override the evaluation protocol by giving the judges specific alternative instructions on how they want the beverage consumed. As long as the instructions are reasonable and given before the beverage served, the judges should follow the instructions.

- B. 일단 심사위원이 최종 서빙된 음료를 컵으로 마시기 시작하고 나면, 선수는 평가 방법을 대체하는 음용 방법을 제시할 수 없다. 심사위원은 평가 절차에 명시된 3개 온도 외의 다른 온도에서 음료를 평가하라는 권고는 따르지 않을 것이다.

Once the judges start to evaluate the beverage from the cup which the beverage is finally served in, competitors may not override the evaluation protocol. Judges will not follow any instruction to evaluate the beverage at any other temperature than the 3 temperatures stated in the protocol.

## 17.2. 바리스타 평가 Barista Evaluation

### 17.2.1. 커피 묘사어의 정확성 (아로마, 플레이버, 후미, 산미, 단맛, 마우스필) Accuracy of Coffee Descriptors (Aroma, Flavor, Aftertaste, Acidity, Sweetness, and Mouthfeel)

심사위원은 이 항목을 숫자 (정확성) 점수로 채점한다. 0점에서 3점 범위가 사용된다. 0점은 해당 항목에 아무런 묘사어가 제시되지 않은 경우에만 부여된다.

Judges will score this category according to the Numeric (Accuracy) description. Scores of 0 to 3 will be utilized. 0 is only utilized if no descriptors are given at all for that category.

### 17.2.2. 고객 서비스/위생 Customer Service / Hygiene

심사위원은 이 항목을 숫자 (인상) 점수로 채점한다. 0점에서 3점 범위가 사용된다. 여기서 0점은 사용할 수 없다.

Judges will score this category according to the Numeric (Impression) description. Scores of 0 to 3 will be utilized. 0 should not be used here.

좋은 고객 서비스 기술(예, 공손함, 주의를 기울임, 눈맞춤 등), 위생(예, 흘린 것 닦기, 장비 및 서빙된 음료 처리, 기능적이고, 깨끗하며, 깨지지 않은 컵)

Good customer service skills (e.g., politeness, attentiveness, eye contact, etc.), hygiene (e.g., cleaning of spills, handling of equipment and served drinks, as well as functional, clean, and unbroken cups).

### 17.2.3. 설명/준비 Well-Explained / Prepared

심사위원은 이 항목을 숫자 (경험) 점수로 채점한다. 0점에서 6점 범위가 사용된다.

Judges will score this category according to the Numeric (Experience) description. Scores of 0 to 6 will be utilized.

전문성은 테크닉, 준비, 커피 및 커피 추출에 대한 폭넓은 이해 시연을 포함하여 바리스타라는 직업과 관련하여 관찰되는 특성으로 평가된다. 높은 점수를 받기 위해선, 사실적 요소와 그로 인한 센서리적 경험에 대한 설명이 있어야 한다. 심사위원은 설명과 실제 제공된 것 사이의 상관 관계를 눈여겨볼 것이다.

Professionalism is evaluated by the observed qualities relevant to the barista profession including technique, preparation, and demonstrating a wider understanding of coffee and coffee brewing. To achieve a high score, the explanation should include factual points and the resulting sensory experience. Judges will look for a strong correlation between what is explained and what is delivered.

만약 커피 평가를 위한 구체적 권고 사항이 있을 경우, 이는 음료가 서빙되기 전에 제시되어야 한다. 그렇지 않을 경우, 심사위원은 표준 평가 절차를 따른다.

If there are specific instructions for evaluation, these need to be provided before the beverage is served. If not provided, judges will follow the standard evaluation procedure.

### 17.2.4. 프레젠테이션 Presentation

심사위원은 이 항목을 숫자 (경험) 점수로 채점한다. 0점에서 6점 범위가 사용된다.

Judges will score this category according to the Numeric (Experience) description. Scores of 0 to 6 will be utilized.

프레젠테이션은 바리스타에게서 관찰되는 특성들과, 이들이 경기를 하는 동안 무대에 가져오는 이야기/여정을 토대로 평가된다. 선수에게서 기대되는 것은 복잡한 경험이나 고급 레스토랑에서의 경험이 아니라, 현실적인 커피 서비스 경험과 관련된 프레젠테이션이다. 심사위원은 작업 흐름

관리 및 시간 관리 능력 뿐만 아니라, (성격과 문화적 차이를 고려한 채로) 자연스러운, 분명한, 간결한 의사 소통 같은 기술을 평가할 것이다. 선수는 커피 외교관으로서의 자질을 보여주어야 한다. 서빙된 커피를 뛰어 넘어 커피에 대한 경험을 긍정적이고 창의적으로 증진시키는 프레젠테이션은 높은 점수를 받는다.

Presentation is evaluated by the observed qualities of the barista and the story/journey that they bring to the stage during their performance. Competitors will not be expected to craft complex or fine-dining experiences, and the presentation should relate to a real-world coffee service experience. Judges will consider (allowing for personality and cultural differences) the skills such as natural, clear, and concise communication, as well as the ability to manage workflow and timing. The competitor should demonstrate being an ambassador of coffee. Presentations that positively and creatively enhance the coffee experience beyond the cup served will score high.

## 18. 의무 서비스 커피 테이스팅 절차 **Compulsory Coffee Tasting Procedure**

심사위원은 서빙된 커피 컵을 평가 매트 위로 옮기고, 각 매트 위치를 알파벳과 숫자로 구성된 코드로 표시한다. 이 코드는 컵 번호(Cup #) 칸에 기입한다.

When served, the judge should move each cup to the evaluation placemat and mark each placemat position with an alphanumeric code. This code will be recorded in the box marked Cup #.

평가가 끝난 후, 총점(Total)이라고 표시된 칸에 숫자 점수를 기입한다. 스코어키퍼가 각 요소 점수의 총점을 계산한다.

After evaluation, the numeric score should be notated in each box marked Total. Scorekeepers will calculate the sum of the component scores to determine the Total Score.

## 19. 헤드 심사위원 평가 **Head Judge Evaluation**

### 19.1. 오픈 서비스 프레젠테이션 헤드 심사위원 평가표 구성요소 **Open Service Presentation Head Judges Scoresheet Components**

#### 19.1.1. 전반적 작업 흐름 **Overall Workflow**

헤드 심사위원은 전반적 작업 흐름과 스테이션의 도구, 장비, 부속품 사용을 평가한다. 헤드 심사위원은 도구 및 부속품 정리 및 배치, 작업장에서 선수의 움직임과 흐름, 스테이션의 정리정돈(장비, 카운터, 브루어, 제공 잔, 수건), 추출 과정에 대한 관리 및 일관성을 포함하여, 프레젠테이션 전체의 작업흐름을 평가한다.

Head judge will evaluate the competitor's overall workflow and use of tools, equipment, and accessories throughout the station. The head judge will evaluate the competitor's workflow throughout the presentation, including: the organization and placement of tools and accessories; the competitor's movement and flow in and around the workstation; the cleanliness and maintenance of the station (equipment, counters, brewers, service vessels, towels); the management and consistency of brewing process.

#### 19.1.2. 기술적 균일성 **Technical Uniformity**

헤드 심사위원은 각 심사위원에게 제공하는 3잔의 커피의 기술적 균일성을 평가한다. 헤드 심사위원은 커피와 물의 비율, 분쇄 크기, 추출 도구 및 주전자 사용, 여과 장치, 시간, 온도, 터블런스를 포함한 추출 과정의 일관성을 평가한다.

Head judge will evaluate the technical uniformity of 3 cups brewed for each judge. The head judge will evaluate the consistency of the brewing process including coffee to water ratio, grind size, operation of the brewing device and kettles, filtration material, time, temperature, and turbulence.

## 19.2. 의무 서비스 헤드 심사위원 평가표 구성요소 **Compulsory Head Judges Scoresheet Components**

### 19.2.1. 센서리 균일성 **Sensory Uniformity**

헤드 심사위원은 의무 서비스에서 각 심사위원에게 서빙된 커피 3잔의 센서리 균일성을 평가한다. 센서리 심사위원이 샘플을 덜어내면, 헤드 심사위원이 샘플을 맛본다. 그리고 헤드 심사위원은 아로마를 제외하고, 시간이 지남에 따른 각 컵의 맛 요소의 일관성을 평가한다.

Head judge will evaluate Sensory Uniformity of 3 cups served to each judge during the compulsory round. After a sample is taken by the sensory judge, the head judge will taste the sample. And the head judge will evaluate how the taste components are consistent with each other cup through time, except for Aroma.

## 20. 월드 브루어스컵 챔피언십 진정 **Appeals at the World Brewers Cup Championship**

### 20.1. 심사위원 관련 사안 **Judge Related Issues**

평가와 관련된 대부분의 문제는 선수 디브리핑 시간에 답변될 것이다. 만약 선수에게 한 명 이상의 심사위원이 부여한 점수에 이의가 있을 경우, 선수는 선수 디브리핑 시간에 헤드 심사위원과 만나 불만 사항을 설명할 수 있다. 만약 헤드 심사위원이 자리에 없을 경우, 선수는 현장의 심사위원 운영팀(**Judge Operations Lead**)과 의논할 수 있다. 만약 해당 사안이 해결되지 않으면, 선수는 **WCE**에 서면으로 항의를 할 수 있다(아래 진정서 섹션 참고). 이는 심사위원 지도부와 **WCE** 대회 운영 위원회(**Competition Operations Committee**)에 의해 검토된다. 이들이 현장에서 결정을 내리고 **WCE** 대회 운영 위원회 대표가 해당 결정을 선수에게 고지한다.

Most scorekeeping questions will be answered during competitor debrief. If a competitor objects to the scores given by one or more judges, the competitor can meet with their head judge during the competitor debriefing to explain their protest. If the head judge is unavailable, the competitor may discuss with the Judge Operations Lead onsite. If the issue is not solved, the competitor may protest in writing to WCE (see Appeals below). This will be reviewed by judge leadership and the WCE Competition Operations Committee. They will make a decision on-site and a representative of the WCE Competition Operations Committee will inform the competitor of the decision.

만일 헤드 심사위원 및 기타 **WBrC** 직원이 **WBrC** 심사위원에게서 선수 평가와 관련해 부정 행위 또는 그렇게 의심되는 행위를 발견할 경우, 다음을 따라야 한다:

If in the unlikely event that the head judge or any other **WBrC** personnel discovers or suspects potential dishonest behavior by a **WBrC** judge during a competitor's evaluation, then the following will apply:

- 헤드 심사위원은 공식 타임키퍼에게 모든 관련 평가표를 반환할 것을 요청한다.

The head judge will request the return of all applicable score sheets from the official score keeper.

- 헤드 심사위원은 **WBrC** 심사위원(들), **WCE** 직원, **WCE** 대회 운영 위원회장을 만나 해당 상황을 검토한다.

The head judge will meet with the **WBrC** judge(s), **WCE** Staff, and **WCE** Competition Operations Committee Chair(s) to evaluate the situation.

- **WCE** 직원과 **WCE** 대회 운영 위원회장은 비공개회의에서 해당 사안에 대한 결정을 내린다.

The **WCE** Staff and **WCE** Competition Operations Committee Chair(s) will then rule upon the matter in a closed meeting.

- 만약 부정 행위가 광범위하게 발생한 경우, **WCE** 대회 운영 위원회장은 해당 **WBrC** 심사위원을 향후 모든 **WBrC** 인가 대회의 심사위원직에서 배제할 권한을 가지고 있다.

If the matter of dishonesty is extensive, the WCE Competition Operations Committee Chair(s) has the power to rule that the WBrC judge will be excluded from judging in any future WBrC sanctioned competitions.

## 20.2. 선수 관련 사안 Competitor Related Issues

만약 대회 중 WBrC와 관련해 항의나 제기할 문제가 있을 경우, 선수는 WBrC 행사 주최측에 연락해야 한다. 행사 주최측은 해당 문제가 WBrC 현장에서 해결될 수 있는 것인지, 아니면 WBrC 종료 후 서면으로 진정을 제출해야 할 사안인지 판단한다.

If a competitor has an issue or protest to make regarding the WBrC during the competition, the competitor should contact the WBrC event organizer. The event organizer will then determine whether the issue can be resolved on-site at the WBrC, or whether the issue will require a written appeal following the WBrC.

만약 WBrC 행사 주최측이 해당 문제/항의가 WBrC 현장에서 해결될 수 있는 것이라고 판단할 경우, WBrC 행사 주최측은 문제를 공정하게 파악하기 위해 관련 당사자에게 접촉해야 한다. 선수가 제기한 문제/항의를 논의한 뒤, WBrC 행사 주최측과 지정된 WCE 심사위원 운영팀 현장 대표는 공동으로 현장에서 결정을 내리게 된다. WBrC 행사 주최측은 해당 결정을 선수에게 고지한다.

If the WBrC event organizer decides that the issue and/or protest can be solved on-site at the WBrC, the WBrC event organizer will contact the involved party or parties to ensure fair representation. The competitor's issue and/or protest will be discussed, and a decision will be made jointly, on-site by the WBrC event organizer and the designated onsite representative of the WCE Judge Operations Lead. The WBrC event organizer will inform the competitor of the decision.

## 20.3. 진정서 Appeals

만약 결정에 동의하지 않을 경우, WCE 대회 운영 위원회에 서면으로 해당 결정에 대한 진정서를 제출할 수 있다. 대회 운영 위원회가 내리는 모든 결정은 최종적이다.

If a person does not agree with a decision, they may appeal the decision in writing to the WCE Competition Operations Committee. All decisions made by the committee are final.

진정서에는 다음이 포함되어야 한다:

The appeal letter must include the following:

- 이름 Name
- 날짜 Date
- 항의 내용에 대한 간결하고 분명한 진술 A clear and concise statement of the complaint
- 날짜 및 시간 기준 (해당될 경우) Date and time references (if applicable)
- 코멘트 및 해결 방안 제시 Comments and suggested solution
- 관련 당사자(들) Party/Parties involved
- 연락처 정보 Contact information

위 정보가 빠진 서면 진정서는 검토되지 않는다. 서면 진정서를 제출하려는 모든 사람은 사건이 발생한 지 24시간 이내에 [info@worldcoffeevents.org](mailto:info@worldcoffeevents.org)에 이메일로 WBrC 이벤트 매니저에게 제출해야 한다.

Any written protests/appeals omitting this information will not be considered. All persons must submit their written complaint or appeal to the WBrC event manager via email to [info@worldcoffeevents.org](mailto:info@worldcoffeevents.org) within 24 hours of the incident.

## 20.4. 대회 전략 위원회의 진정서 검토 Appeals Reviewed by the Competition Strategic Committee

WCE 대회 전략 위원회는 서면 진정서를 검토하고 최대한 빠른 시일 내에 답변하도록 노력할 것이다. 최종 해결 방안은 수령 30일 이내에 제공될 수 있다. WCE 대회 전략 위원회는 최종 판결과 함께 이메일을 통해 당사자에게 연락할 것이다.

The WCE Competition Strategic Committee will review written complaints or appeals and endeavor to respond as soon as possible. Please note that the final resolution will be delivered within 30 days of receipt. The WCE Competition Strategic Committee will contact the person in writing via email with final rulings.

## 21. 컴페티션 바디 행사 Competition Body Events

### 21.1. 컴페티션 바디에 대한 규칙 변경 허용 범위 Highlighting Rule Variations for Competition Bodies

아래는 컴페티션 바디에게 허용되는 규칙 변경 목록의 일부이다.

Below is a list of some permitted logistical adjustments for Competition Bodies.

- 현지 법률/규정 준수: 컴페티션 바디는 현지 법률이나 규정을 준수하기 위해 필요한 경우 규칙을 조정할 수 있다. 모든 변경 제안 사항은 행사 전 승인을 위해 [info@worldcoffeevents.org](mailto:info@worldcoffeevents.org)에 전달되어야 한다.

**Compliance with Local Laws/Regulations:** Competition Bodies may adjust their national rules when required to comply with local laws and/or regulations. Any proposed changes must be sent to [info@worldcoffeevents.org](mailto:info@worldcoffeevents.org) for approval in advance of the event.

- 라운드/경기 절차: 컴페티션 바디 챔피언십과 하위 대회에만 (지역 대회, 예선 등) 적용: 컴페티션 바디 또는 경기 주최측의 재량에 따라 1 라운드를 의무 서비스로만 구성하거나 (오픈 서비스는 결선에), 또는 1 라운드에 오픈 서비스와 의무 서비스 모두로 구성할 수 있다. (결선에서 또다른 오픈 서비스 이행) 컴페티션 바디 챔피언십은 (그리고 하위 대회들은) 1 라운드 서비스를 동시에 2명씩 진행할 수도 있고(심사위원단 2팀 필요), 1 명씩 진행할 수도 있다.

**Rounds/Competition Procedure:** For Competition Body Championships and subordinate feeder competitions (regional competitions, heats, etc.) only: at the discretion of the Competition Body or competition organizer, a competition may be held with a Round One that consists of only a Compulsory Service (with an Open Service in the Finals Round), or a Round One that consists of Open Service and Compulsory Service (with another Open Service in the Finals Round). Competition Body Championships (and subordinate competitions) may choose to hold the 2 Round One Services concurrently (requiring 2 sets of judges), or consecutively.

- 최소 참가 인원: 컴페티션 바디 챔피언십에는 최소 6명 이상의 참가 선수가 있어야 한다. 만약 선수 수가 6명에 미달할 경우, 컴페티션 바디는 대회일 최소 2주 전에 지역 커뮤니티 디렉터(Regional Community Director)에게 연락해야 한다.

**Competitor Minimum:** Competition Bodies Championships must have a minimum of 6 competitors. If the minimum of 6 competitors is not reached, Competition Bodies must contact their Regional Community Director at least 2 weeks before the scheduled competition.

- 예선전: 컴페티션 바디는 챔피언십 이전에 예선전을 개최할 수 있다. 예선전 대회 구조는 컴페티션 바디의 재량에 따르며, 약간의 형식 변화를 줄 수 있다. 최종 챔피언십 경기 구조는 수정할 수 없지만, 그 이전에 열리는 예선전은 수정이 가능하다. WCE 랩은 예선전에 반드시 참석하지 않아도 된다. WCE 랩은 챔피언십 경기에는 참석해야 한다.

**Qualifying Rounds:** Competition Bodies may hold qualifying or preliminary competitions ahead of their Championship. The structure of qualifying competitions is up to the Competition Body and may have slight format variations. Structure cannot be modified for the final Championship event but may only be modified for qualifying or preliminary competitions which lead up to the final Championship event. WCE Reps are not required for Qualifying/Preliminary Events. WCE Reps are required for the Championship Event.

- 연습 시간: 선수들을 위한 연습 시간은 정해져 있지 않으며 컴페티션 바디가 결정한다. 그러나 모든 선수들이 동일한 연습 시간을 받아야 한다.

**Practice Time:** Scheduled practice time for competitors may vary and will be determined by the Competition Body. However, every competitor must get the same amount of scheduled practice time.

- 연습 장소: 연습은 무대 위, 백스테이지, 대회 장소 밖에서 이루어질 수 있다. 선수의 연습 장소는 컴페티션 바디가 결정한다.

**Practice Location:** Practice may be on stage, backstage, or off site. The location of the competitor's practice time will be determined by the Competition Body.

- 무대 구성: 컴페티션 바디 경기 및 그 하위 경기들(지역 경기, 예선전 등)은 자신들에게 적절한 스테이션 구성을 활용할 수 있다.

**Station configuration:** Competition Body competitions and feeder competitions (regional competitions, heats, etc.) may utilize competition station configurations that are appropriate to their competitions.

- 제공 장비: 컴페티션 바디는 월드 커피 챔피언십과 동일한 장비를 사용하지 않아도 된다. 만약 컴페티션 바디가 장비 스폰서를 얻은 경우, 컴페티션 바디는 장비 요건을 독립적으로 명시할 수 있다.

**Provided Equipment:** Competition Bodies are not required to use the same sponsored equipment at the World Coffee Championships. If an equipment sponsor is acquired by a Competition Body, the Competition Body may independently specify their equipment requirements.

- 평가표 반환: 컴페티션 바디는 대회 현장에서 선수들에게 종이 평가표를 돌려주거나, 대회 이후 선수들에게 이메일로 발송할 수 있다.

**Scoresheet Return:** Competition Bodies may return physical scoresheets to competitors at the event, or they may email them to the competitors after the event.

- 마이크와 음악: 컴페티션 바디는 대회 장소와 시청각 장비 사용 가능 여부에 따라서, 선수가 음악을 틀거나 무선 마이크를 사용하게 허용할 수도, 허용하지 않을 수도 있다.

**Microphones and Music:** Competition Bodies may or may not allow competitors to play music and have competitors wear wireless microphones, depending on the venue and available audio-visual equipment.

- 선수 디브리핑: 심사위원은 선수에게 디브리핑할 시간을 갖는다. 디브리핑 시간은 컴페티션 바디가 지정한다. 디브리핑은 행사 도중 또는 행사 후에 이루어질 수 있다.

**Competitor Debriefing:** Judges will have debrief time with competitors. The schedule for this debrief time will be set by the CB. Debrief may be during and/or after the event.

- 선수 오리엔테이션: 모든 선수는 대회 전에 동일한 정보를 받아야 한다. 모든 선수는 사용될 장비, 연습 일정, 대회 일정에 대한 정보를 고지받아야 한다.

**Competitor Orientation:** All competitors should get the same information in advance of the competition. All competitors should be informed of what equipment will be used, practice schedule, competition schedule, etc.

## 21.2. 컴페티션 바디 행사 진정 Appeals at A Competition Body Event

만약 선수가 컴페티션 바디 챔피언십과 관련해 항의 및 제기할 문제를 가지고 있을 경우, 첫 단계는 현장에서 행사 주최측 및 WCE 대표에게 접촉하는 것이다. 모든 문제는 최대한 빠르게 해결되도록 노력해야 한다. 현장에서의 해결이 가장 효과적이고 적절하다. 대회가 종료된 후 이루어지는 진정은 효과적으로 중재하기 더 어렵다.

If a competitor has an issue or protest to make regarding their Competition Body Championship during the event, the first step should be to contact the event organizer and/or WCE Representative on site. All problems should be attempted to be resolved as soon as possible. On-site solutions are the most effective and appropriate. Appeals made after the competition's end are more difficult to effectively arbitrate.

만약 행사 주최측이 해당 문제/항의가 현장에서 해결될 수 있다고 판단할 경우, 행사 주최측은 문제를 공정하게 파악하기 위해 관련 당사자들과 접촉해야 한다. 선수가 제기한 문제/항의는 논의 후, 현장에서 행사 주최측과 지정된 현장 WCE 대표가 공동으로 결정을 내린다. 행사 주최측 및 WCE 대표는 결정을 해당 선수에게 고지한다.

If the event organizer decides the issue and/or protest can be solved on-site, the event organizer will contact the involved party or parties to ensure fair representation. The competitor's issue and/or protest will be discussed, and a decision will be made jointly, on-site by the event organizer and the designated onsite WCE Representative. The event organizer and/or WCE Rep will inform the competitor of the decision.

만약 서면 진정서를 제출하고자 할 경우, 사건이 발생한 지 24시간 이내에 이메일을 통해 컴페티션 바디 그리고 WCE 대표에게 직접 제출해야 한다. 만약 해당 진정서가 행사 물류(logistics)와 관련된 사안일 경우, 행사 단체가 해당 문제에 대한 조사와 중재에 대해 완전한 책임을 진다. 만약 심사위원이나 규칙과 관련된 진정서일 경우, WCE 대표가 해당 사안을 조사하고 중재를 제안할 수 있다. 컴페티션 바디와 WCE 대표는 반드시 서면 진정서를 받은 지 24시간 안에 WCE에 모두 보고해야 한다. 그러나 WCE는 직접적으로 컴페티션 바디의 심사위원이나 자원봉사자들을 검증하거나 관리하지 않으므로, 이들의 행동에 대해 중재할 수 없다. 컴페티션 바디 행사와 관련된 진정은 해결하는 데 시간이 더 걸릴 수 있다. 진정서를 제출한 사람은 30일 이내에 해결을 볼 수 있을 것으로 기대해야 한다.

If the issue requires a written appeal, this should be made directly to the Competition Body and WCE Representative via email within 24 hours of the incident. If the appeal is logistics-related, the CB is fully responsible for the investigation and any arbitration if applicable. If the appeal is judge or rules related, the WCE Representative may investigate the issue and provide a suggested arbitration. The CB and WCE Rep must report all written appeals to WCE within 24 hours of receipt. However, WCE does not directly certify or manage Competition Body judges or volunteers, and so cannot arbitrate their actions. Appeals from CB events may take additional time to address; the person submitting the appeal should expect to see resolution within 30 days.