



## KOREA COFFEE ROASTING CHAMPIONSHIP 2024

### 2024 월드 커피 로스팅 챔피언십 규칙 및 규정 한국어 번역본

WCE의 2024년 WCRC 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: 2024년 2월 8일

SCA 한국챕터

## 목차

<b>1. 참가 조건 Conditions of Participation</b>	<b>4</b>
1.1. 조직 Organization	4
1.2. 권리 Rights	4
1.3. 참가 조건 Conditions of Participation	4
1.4. 이해관계 충돌 Conflicts of Interest	5
1.5. 규칙 및 규정 실행 Enforcement of Rules and Regulations	7
1.6. 접수 신청 Application	7
<b>2. 대회 The Competition</b>	<b>8</b>
2.1 대회 개요 Competition Summary	8
2.2 표준 및 정의 Standards and Definition	9
<b>3. 대회 절차 Competition Procedure</b>	<b>10</b>
3.1 로스팅 스테이지 공간 Roasting Stage Area	10
<b>4. 기계, 장비, 원재료 Machinery, Accessories, and Raw Materials</b>	<b>11</b>
4.1 샘플 로스팅 기계 Sample Roasting Machine	11
4.2 프로덕션 로스팅 기계 Production Roasting Machine	11
4.3 제공되는 장비 및 설비 Provided Equipment and Supplies	11
4.4 선택적 시설 및 도구 Optional Equipment & Supplies	12
<b>5. 경기 전 선수 지시사항 Competitor Instructions Prior to Competition</b>	<b>12</b>
5.1 선수 오리엔테이션 미팅 Competitor Orientation Meeting	12
5.2 코치 Coaches	12
5.3 사회자 Emcees	13
5.4 통역 Interpreters	13
5.5 시간 엄수 Be on Time	13
5.6 청결하고 정돈된 공간 Clean and Organized Area	13
<b>6. 사전 로스팅 Pre-Roasting</b>	<b>13</b>
6.1 랩 연습 및 생두 평가 Lab Practice and Green Evaluation	13
6.2 샘플 로스팅 Sample Roasting	14
6.3 오픈 커픽 Open Cupping	14
6.4 연습 로스팅 Practice Roasting	14
6.5 로스트 플랜 Roast Plan	15
<b>7. 프로덕션 로스팅 Production Roasting</b>	<b>15</b>
7.1 로스팅 시간 Roasting Time	16

<b>8. 로스트 플랜 평가표 Roast Plan Scoresheet Evaluation</b>	<b>17</b>
8.1 무게 감소량 평가 척도 (백분율) <i>Weight Loss Evaluation Scale (Percentage)</i>	17
8.2 온도 평가 척도 <i>Temperature Evaluation Scale</i>	18
8.3 색상 평가 척도 <i>Color Evaluation Scale</i>	18
<b>9. 프로덕션 로스트 평가 Production Roast Evaluation</b>	<b>18</b>
9.1 프로덕션 로스트 평가 준비 <i>Production Roast Evaluation Preparation</i>	19
9.2 평가 절차 <i>Evaluation Procedure</i>	20
9.3 프로덕션 로스트 커픽 채점표 <i>Production Roast Cupping Scoresheet</i>	21
<b>10. 점수 관리 Scorekeeping</b>	<b>25</b>
10.1 WCRC 공식 점수 기록 <i>WCRC Official Scorekeeping</i>	25
10.2 선수의 총점 <i>Competitor's Total Score</i>	25
10.3 동점 <i>Tie Scores</i>	25
10.4 디브리핑 <i>Debriefing</i>	26
10.5 시간초과 감점 <i>Overtime Penalty</i>	26
<b>11. 월드 커피 로스팅 챔피언 WCRC Champion</b>	<b>26</b>
<b>12. 기술적 문제 Technical Issues</b>	<b>26</b>
<b>13. 월드 커피 로스팅 챔피언십 진정 Appeals at the World Coffee Roasting Championship</b>	<b>27</b>
13.1 심사위원 관련 사안 <i>Judge Related Issues</i>	27
13.2 선수 관련 사안 <i>Competitor Related Issues</i>	27
13.3 진정서 <i>Appeals</i>	28
13.4 대회 전략 위원회가 검토하는 진정서 <i>Appeals Reviewed by the Competition Strategic Committee</i>	28
<b>14. 컴페티션 바디 행사 Competition Body Events</b>	<b>29</b>
14.1 컴페티션 바디에 대한 일반 규칙 변경 허용 범위 <i>Highlighting General Rule Variations for Competition Bodies</i>	29
14.2 대회 절차 <i>Competition Procedures</i>	30
14.3 컴페티션 바디 행사 진정 <i>Appeals at a Competition Body Event</i>	34

## 1. 참가 조건 Conditions of Participation

### 1.1. 조직 Organization

월드 커피 로스팅 챔피언십(WCRC)은 월드 커피 이벤트(WCE), Ltd.가 주관하는 프로그램이다.  
WCE는 스페셜티커피협회(SCA)의 완전소유 자회사다.

The World Coffee Roasting Championship (WCRC) 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 커피 로스팅 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 Coffee Roasting 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 커피 로스팅 챔피언십(WCRC)은 월드 커피 이벤트(WCE)가 인가한 '컴페티션 바디 챔피언(Competition Body Champion)'들이 참여할 수 있는 대회이다. 인가된 이벤트들은 WCE 라이선스가 있는 컴페티션 바디가 주최한다. (이하 컴페티션 바디, 한국의 컴페티션 바디는 SCA 한국챕터) 매 대회가 있는 해에, 각 WCE 라이선스를 받은 컴페티션 바디(WCE Licensed Competition Body)에서 1명의 선수가 참가할 수 있다. (WCE 라이선스를 받은 컴페티션 바디가 되는 방법에 대한 자세한 사항은 [worldcoffeeeevents.org/competition-bodies](https://worldcoffeeeevents.org/competition-bodies)에서 컴페티션 바디 인가 기준 및 조건을 참고)

The World Coffee Roasting Championship (WCRC) is a competition open to qualified Competition Body Champions of a World Coffee Events (WCE) sanctioned competition event. Sanctioned events are put on 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: [worldcoffeeeevents.org/competition-bodies](https://worldcoffeeeevents.org/competition-bodies))

#### 1.3.2. 컴페티션 바디 챔피언 및 대체 선수 Competition Body Championships 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 있게 된다. 선수에게 타당한 이유가 있을 경우에만 참가 자격을 다음 해로 넘길 수 있다  
(<https://worldcoffeeeevents.org/deferred-candidacy-application-general-contact-submission/>에서 참가자격 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://worldcoffeevents.org/deferred-candidacy-application-general-contact-submission/> ).

- B. 컴페티션 바디 챔피언이 참가자격 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(Competition Body Competitor)'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 거머쥔 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 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. 참가 자격 이월 선수를 제외하고, 월드 챔피언십에 참가하지 않을 컴페티션 바디 챔피언은 혼란을 피하기 위해 직접 [info@worldcoffeevents.org](mailto:info@worldcoffeevents.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@worldcoffeevents.org](mailto:info@worldcoffeevents.org)에 보내야 하며, 대회 개최 전에 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@worldcoffeevents.org](mailto:info@worldcoffeevents.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@worldcoffeevents.org](mailto:info@worldcoffeevents.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 CB(컴페티션 바디) 대회에 참가할 경우, 이 선수는 2020년 월드 커피 챔피언십 자격을 부여하는 모든 행사에 해당 CB의 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 the respective sanctioned Competition Body championship.

#### 1.3.6. 경비 Expenses

라이선스를 받은 컴페티션 바디는 소속 챔피언에게 WCRC에 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 Champion's reasonable travel and accommodations expenses to, from, and for the duration of the WCRC. All other expenses not explicitly listed above are the sole responsibility of the competitor. WCE will 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 WCRC 행사가 마무리되기 전에, 자신의 국가를 포함한 모든 국가에서 열리는 인가된 (월드, 컴페티션 바디, 지역별) WCRC 대회에서 심사위원 활동을 할 수 없다.

심사위원은 해당 년도의 **WCRC** 행사가 마무리되기 전에, 자신의 국가를 포함한 모든 국가에서 열리는 인가된 (월드, 컴페티션 바디, 지역별) **WCRC** 대회에서 선수로 참가할 수 없다.

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

- B. **WCRC** 심사위원은 **WCRC** 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(calibration) 기간에 이러한 이해관계 충돌 사실을 반드시 신고해야 한다. 이해관계 충돌을 신고하지 않을 경우 해당 선수의 자격이 박탈될 수 있다. 만약 심사위원이 해당 대회 연도(현 **WCRC**에 대한 예선전이 열렸던 이전 해의 대회 포함)에 열리는 **WCRC** 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.

WCRC judges must not coach and judge at a WCRC 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 the disqualification of the competitor. If a judge has coached a competitor in any capacity prior to the WCRC in that competition year (which includes events in any previous calendar year that have been qualifiers to the current WCRC) 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 참가하는 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 선수로 참가할 수 없다. 여기서 해당 연도는 컴페티션 바디가 해당 대회를 계획하기 시작하는 시점부터를 말한다. 개인이 이 규칙에 대한 예외를 요청하려면 이메일을 통해 **WCE**에 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 참가한 자는 다음 연도의 대회가 시작되기 전까지 인증 받은 같은 종목의 다른 대회에 참가할 수 없다. 이는 월드 대회는 물론 **WCE**의 인가받은 컴페티션 바디의 대회에도 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 대회의 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 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.

### 1.4.3. 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.

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@worldcoffeeeevents.org](mailto:info@worldcoffeeeevents.org)로 요청할 수 있다. (KCC 대회의 경우 [sca.kr@sca.coffee](mailto:sca.kr@sca.coffee) 로 이해관계 알림 및 문의)

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.

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@worldcoffeeeevents.org](mailto:info@worldcoffeeeevents.org).



## 1.5. 규칙 및 규정 실행 **Enforcement of Rules and Regulations**

WCRC는 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 커피 로스팅 챔피언십 진정(Appeal)” 또는 “컴페티션 바디 행사 진정” 섹션에 제시된 과정을 따라 진정서를 제출할 수 있다.

The WCRC will employ these Rules & Regulations throughout the competition. If a competitor violates one 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 “World Coffee Roasting Championship Appeals” or “Competition Body Event Appeals” sections.

### 1.5.1. 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 and Regulations are subject to change based on local and venue health and safety requirements or guidelines. World Coffee Events will share any Rules and 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.

## 1.6. 접수 신청 **Application**

### 1.6.1. 선수 등록 양식 **Competitor Registration Form**

선수들은 WCRC 행사가 열리기 최소 6주 전에 [worldcoffeeroasting.org](http://worldcoffeeroasting.org)의 WCRC 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 WCRC Competitor Registration Form online at [worldcoffeeroasting.org](http://worldcoffeeroasting.org) no less than 6 weeks prior to the WCRC Event. This form includes a space to upload a scanned copy of the required valid passport or other accepted credentials (as described in the “Nationality” section). Approved Competition Body Champions will receive confirmation by email in approximately 2 weeks after receipt of all required registration documentation.

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

WCRC 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 WCRC 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.

### 1.6.3. 선수 질의 Competitor Questions

모든 선수들은 예외 없이, 현 WCRC 규칙 및 규정과 평가표를 읽고 이해할 책임을 가지고 있다. 모든 WCRC 관련 문서들은 [worldcoffeeroasting.org](http://worldcoffeeroasting.org)에서 확인할 수 있다. 선수들은 WCRC 행사 전에 필요한 질문들을 해결하도록 권장된다. 만약 규칙 및 규정의 의도와 관련해 질문이 있을 경우 WCRC가 열리기 전에 [info@worldcoffeerevents.org](mailto:info@worldcoffeerevents.org)에 연락하여 규칙 및 규정 위원회와 질문에 대한 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 WCRC Rules & Regulations and scoresheets, without exception. All WCRC documents are available at [worldcoffeeroasting.org](http://worldcoffeeroasting.org). Competitors are encouraged to ask questions prior to arriving at the WCRC. 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 and Regulations Committee prior to the WCRC by contacting [info@worldcoffeerevents.org](mailto:info@worldcoffeerevents.org). Competitors will also have the opportunity to ask questions during the official Competitors Meeting held prior to the start of the competition.

### 1.6.4. 약관 Terms & Conditions

선수들과 월드 커피 로스팅 챔피언은 월드 커피 로스팅 챔피언십의 대변인이자 스페셜티 커피 산업의 롤모델인만큼, 다음을 지켜야 한다:

Competitors and the World Coffee Roasting Champion are visible spokespeople of the World Coffee Roasting 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. [WCRC 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 WCRC website.](#)

- C. [WCRC 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 WCRC website.](#)

## 2. 대회 The Competition

### 2.1 대회 개요 Competition Summary

챔피언십은 1개 라운드로 구성되며, 아래와 같이 구성되어 있다:

The championship is comprised of 1 round and will have these components:

- A. 사전 로스팅 – 랩(lab) 연습, 생두 평가, 샘플 로스팅, 오픈 커팅, 로스트 플랜.  
Pre-Roasting – lab practice, green evaluation, sample roasting, open cupping, and roast plan
- B. 프로덕션 로스팅 Production Roasting
- C. 프로덕션 로스트 평가 Production Roast Evaluation

### 2.2 표준 및 정의 Standards and Definition

#### 2.2.1. 생두 정보 Green Coffee Information

- A. 대회에 사용되는 모든 생두는 다양한 국가 및 지역에서 생산되는 코페아 아라비카(*Coffea arabica*) 종이다. 선수들은 각 로스트 카테고리에 지정된 총 5가지 종류의 생두를 제공받게 된다. 그 5가지는 싱글 오리진 커피 로스팅에 사용될 대회 커피 한 종류, 블렌드 커피 로스팅에 사용될 대회 커피 세 종류, 그리고 로스팅 머신 연습에 사용할 연습 커피 한 종류이다. 선수들은 오리엔테이션에서 커피에 대한 정보를 얻게 될 것이다.

All green coffee in the competition will be of the species *Coffea arabica*, produced in various countries or regions. Competitors will be provided with total of 5 different types of green coffee designated for each roast category: one competition coffee to be used specifically for Single Origin coffee roast, three competition coffees to be used for Blend coffee roast, and one practice coffee to practice with the roasting machine. Competitors will be informed of the provided coffees on site at the orientation meeting.

- B. 생두는 다양한 가공 방법으로 처리되었을 수 있다 (예, 워시드[습식], 내추럴[건식], 세미 워시드 등.)

Green Coffees may have been processed by any of the different processing methods (e.g., washed [wet-process], natural [dry-process], semi-washed, etc.)

#### 2.2.2. 생두 샘플 Green Coffee Samples

생두 평가와 샘플 로스팅을 위해 선수에게 350-500g의 생두가 제공된다. 제공되는 생두 샘플은 무더기로 있는 각 옵션의 생두 더미에서 선별 없이 제공된다. 선수들은 자신들을 위한 참고용으로 제공되는 샘플에 대해 생두 평가(green grading)를 할 수 있다.

350-500 grams of green coffee, one from each available option, will be provided to competitors for their green bean evaluation and sample roasting. The green coffee samples provided will be randomly pulled from the bulk quantity of each green coffee option. Competitors may green grade any of the samples provided for their own reference.

### 2.2.3. 대회용 생두 Green Coffee for Competition

- A. 프로덕션 로스팅 시간에 선수들에게 각 생두가 **6.0kg**씩 제공되며, 이는 선수들에게 필요한 양이다. 무대 매니저는 대량으로 준비된 각 생두를 선별 없이 무작위로 제공하도록 확인한다. 선수들은 프로덕션 로스팅에 반드시 제공받은 생두를 사용해야 한다.

Up to 6.0kg in quantity of each green coffee will be provided to competitors at their production roasting time, which corresponds to their green coffee needs. The stage manager will ensure green coffees are randomly pulled from the bulk quantity of each green coffee option. Competitors must use the provided green beans for the production roasting.

- B. 싱글 오리진 커피는 오직 주어진 싱글 오리진 생두만 사용하여 로스팅되어야 하며, 블렌드 커피는 제공된 생두를 사용하여 생산되어야 한다.

Single Origin coffee should be roasted using only the provided Single Origin green coffee, and Blend coffee should be produced using the provided green coffee options.

- C. 블렌드 커피를 위해 제공된 각 생두는 종류별로 총 블렌드 커피 무게의 최소 **10%** 이상씩 사용해야 하며, 생산 결과는 로스트 플랜과 일치해야 한다.

Each green coffee option provided for the Blend coffee must be used a minimum of 10% of the total weight of the Blend coffee submission and the production must correspond with the Roast Plan.

- D. 이러한 규정을 준수하지 않을 경우 해당 커피의 프로덕션 로스트 평가표의 모든 항목에 **0점**이 부여된다.

Non-compliance with these requirements will result in a score of 0 being given in all categories on the Production Roast Evaluation scoresheet for that coffee.

### 2.2.4. 로스트 색상 Roast Color

로스팅 후 분쇄된 커피는 색도계를 이용해 로스팅 색상 평가가 이루어진다. 선수 안내 시간(**tutorial time**)에 로스팅 색상 평가를 위한 지시사항과 분쇄도에 대한 정보가 제공될 것이다. 선수들은 제공된 색도계로 비교해보기 위해 자체적으로 로스팅된 커피 샘플을 가져올 수 있다. 만약 제공된 색도계에 여러 가지 판독 설정이 가능할 경우, 오리엔테이션 시간에 어떤 설정을 사용할 지 안내될 것이다.

Roasted and ground coffee will be evaluated for roast color using the provided colorimeter. Instructions and the grind size for the roast color evaluation will be given during the competitor tutorial time. Competitors may bring their own roasted coffee sample to be calibrated with the provided colorimeter. If the sponsored colorimeter has multiple reading settings, the setting to be used will be agreed upon and communicated in the orientation meeting.

### 2.2.5. 로스팅된 커피 제출 Roasted Coffee Submission

로스팅된 커피 결과물은 심사위원이 평가할 최종 결과물로 선수가 제출한다. 프로덕션 로스팅 시간이 끝나기 전에 선수는 제출을 완료해야 한다. 싱글 오리진 커피 1개와 블렌드 커피 1개로, 총 2 가지의 로스팅된 커피를 제출해야 한다. 선수들은 오로지 제출된 커피로만 평가받으며, 그 밖의 것으로 평가받지 않는다. 평가를 위해 제출된 커피는 대회 운영진이 제공한 생두로부터 생산된 것이어야 한다. 로스팅 커피 제출물은 각각 최소 1.5kg 이상이어야 하며, 결과물 제출을 위해 제공된 포장재 안에 담아야 한다. 만약 선수가 로스팅 후 블랜딩을 계획한 경우, 제출된 커피는 블랜딩이 완성된 최종 제품이어야 한다.

The roasted coffee product will be submitted by the competitor as their final product to be evaluated by judges. The submission should be completed by competitors before their production roasting time is finished. The roasted coffee submission should be a total of 2 products: one Single Origin and one Blend coffee. Competitors will be evaluated only on the work associated with the coffee(s) included in the roasted coffee submission, and no other work. Coffee submitted for judging must be from the selection offered by the competition officials. The roasted coffee submission must weigh a minimum of 1.5kg each, presented in the packaging supplied for this purpose. If a competitor plans post-roast blend, the coffee submitted should be the final, completely blended product.

## 2.2.6. 로스트 플랜 Roast Plan

선수들은 각 프로덕션 로스트에 대한 로스트 플랜을 제출해야 한다. 선수는 자신의 로스팅된 커피에 대한 무게 감소량, 온도, 색상 판독에 대해 명확히 설명해야 하고, SCA의 커피가치평가(CVA, Coffee Value Assessment)의 묘사 평가를 완료하여 프로덕션 로스트의 센서리 결과에 대한 설명을 제공해야 한다. CVA에는 강도 평가 및 '해당되는 것을 모두 고르시오(CATA)' 묘사 문항이 포함되어 있다. CATA 묘사 문항은 SCA/WCR/UC 데이비스 커피 테이스터 플레이버 휠(UC Davis Coffee Taster's Flavor Wheel)의 안쪽 원들에 대응한다. 선수들은 제공된 칸에 CATA 상자에 포함되지 않은 다른 설명을 추가할 수도 있다.

묘사 평가는 심사위원이 평가하는 모든 센서리 특성 카테고리(프래그런스/아로마, 플레이버, 후미, 산미, 단맛, 마우스필) 이루어져야 한다.

Competitors will submit a Roast Plan for each production roast. Competitors should clearly describe the weight loss, temperature, color reading of their roasted coffee, and provide a description of the sensory results of the production roast by completing a descriptive assessment form from the SCA's Coffee Value Assessment (CVA). The CVA includes intensity ratings and check-all-that-apply (CATA) descriptors. The CATA descriptors correspond to the inner circles of the SCA/WCR/UC Davis Coffee Taster's Flavor Wheel. Competitors are also encouraged to add extra descriptors not present within the CATA boxes in the space provided.

The descriptive assessment should be completed for each of the sensory attribute categories that judges assess (fragrance/aroma, flavor, aftertaste, acidity, sweetness, and mouthfeel).

## 3. 대회 절차 Competition Procedure

### 3.1 로스팅 스테이지 공간 Roasting Stage Area

- A. 대회 동안, 선수가 아닌 이들은 선수들에게 도움을 주거나 의견을 제시해서는 안 되며, 선수, 심사위원, 무대 매니저 또는 대회 절차에 어떤 방식으로든 개입해서는 안 된다. 이를 준수하지 않을 경우 관련 선수는 실격될 수 있다.

During competition time, non-competitors should not give assistance or input to competitors, or interfere in any way with the competitor, judges, stage manager or the competition procedure. Failure to comply with this may lead to disqualification of the competitor.

- B. 대회 운영진은 첫 선수가 로스팅을 시작하기 **30분** 전에 로스팅 기계 예열을 시작할 것이다. 로스팅 기계 예열 온도는 선수 오리엔테이션 시간에 발표될 것이다. 다음 선수가 로스팅을 하기 전에 기계는 동일한 예열 온도로 돌아간다. 선수들에게는 샘플 로스팅 시간이 시작되기 전에 자신의 예열 온도를 설정할 준비 시간 **5분**이 주어진다.

Officials will warm up roasting machines for a period of 30 minutes before the first competitor is to begin roasting. The roasting machine warm-up temperature will be announced at the competitor orientation meeting. The machines will be returned to the same warm-up temperature before the next competitor competes. Competitors may be given 5 minutes of preparation time to adjust their own warm-up temperature before their sample roasting time begins.

- C. 모든 생두는 각 활동이 시작되기 직전에 무대 매니저 또는 기술 관리자가 선수들에게 제공한다.

All green coffee will be given to competitors by the stage manager or technical officials right before each activity starts.

- D. 대회 시작 후 경기가 끝날 때까지 어떤 커피도 경기 장소를 벗어날 수 없으며, 그렇지 않을 경우 자격이 박탈된다. 모든 대회용 커피는 각 활동이 끝난 직후 (예, 샘플 로스팅, 연습 로스팅, 프로덕션 로스팅 등) 운영진이 수거한다. 선수들은 약간의 샘플 로스팅 또는 연습 로스팅 커피를 오픈 커픽 구역으로 가져올 수 있다.

No coffee may leave the venue from the beginning of the competition until the competition ends under penalty of disqualification. All coffees for the competition will be collected by officials immediately after each activity (e.g., sample roasting, practice roasting, production roasting, etc.). Competitors are allowed to take some of their sample roast or practice roast coffees to the open cupping area.

- E. 선수들은 시상식이 끝난 후 자신들이 로스팅한 커피를 가져갈 수 있다.

Competitors will be allowed to collect their roasted coffee after the awards ceremony.

- F. 로스팅한 샘플 커피, 연습 커피, 프로덕션 커피는 **WCRC** 바에서 선수 정보를 공개하지 않고 행사 중에 관중들에 제공할 수 있다. 관중들은 **WCRC** 바에서 자신이 좋아하는 커피에 블라인드 투표를 할 수 있다. 제출된 커피는 **WCE** 자원봉사자가 협찬 받은 공식 추출 도구용 레시피에 따라 추출할 수 있다.

The roasted sample, practice, and production coffee may be brewed at the WCRC bar to serve the audience during the event with non-disclosure of competitor information. Audiences may have an opportunity to blind vote for their favorite production coffee at the WCRC bar. The submitted coffee may be brewed by WCE volunteers using the same recipe for the sponsored brewing equipment.

## 4. 기계, 장비, 원재료 Machinery, Accessories, and Raw Materials

### 4.1 샘플 로스팅 기계 Sample Roasting Machine

100-500g 샘플 로스팅을 위한 로스팅 기계가 제공된다.

A coffee roasting machine designed for roasting 100-500g samples will be provided.

### 4.2 프로덕션 로스팅 기계 Production Roasting Machine

로스팅 기계는 3-6kg 용량 사양의 수동으로 조작가능한 것으로, 현지 안전 및 환경 관련 법률에 따라 설치될 것이다. 대회 도중 자동 모드는 사용할 수 없다.

WCE는 선수들이 연습과 실제 프로덕션에 동일한 로스팅 기계를 사용할 수 있도록 최대한 노력을 기울일 것이나, 이것이 반드시 보장되지는 않는다.

The roasting machines provided will be manually operable, between the advertised 3-6kg capacity and will be installed according to local laws for safety and environmental effects. No use of automation mode will be allowed during the competition.

WCE will make every effort to ensure that competitors can use the same roasting machine for both practice and production, but this will not be guaranteed.

### 4.3 제공되는 장비 및 설비 Provided Equipment and Supplies

대회 장소에는 다음이 갖추어져 있다: The competition area will be equipped with the following:

#### A. 작업 스테이션 Lab Station:

##### i. 작업 도구 테이블 (예, 수분 측정 장치, 밀도 측정 장치, 크기 감별 장치 등)

Lab Tool Table (e.g., moisture measuring device, density measuring device, sizing screens, etc.)

##### ii. 생두 평가 작업대 (예, 생두 평가 테이블, 매트, 트레이 등)

Green Evaluation Workstation (e.g., green grading table, mat, trays, etc.)

#### B. 샘플 로스팅 기계 Sample Roasting Machines

#### C. 프로덕션 로스팅 기계 Production Roasting Machine

#### D. 커핑 스테이션 (예, 그라인더, 물, 커핑 장비, 저울, 색도계 등) Cupping Station (e.g., grinder, water source, cupping supplies, scales, colorimeter etc.)

#### E. 용기 및 대회에 필요한 도구들 Containers and accessories for competition

### 4.4 선택적 시설 및 도구 Optional Equipment & Supplies

선수들은 자체적으로 커핑 스푼 및 수기로 메모할 수 있는 준비물(예, 공책, 종이, 펜 등)을 가져올 수 있다. 선수들에게 추가적인 자원을 제공할 수 있는 전자 장비 및 물품은 대회 도중 사용할 수 없다.



스톱워치나 플래시라이트는 다른 기능이 없을 경우 사용할 수 있다 (예, 휴대폰으로 스톱워치 기능 사용 금지).

선수들은 경기 시간 동안 대회 측에서 제공하는 물품들만 사용해야 하며 (또는 위에 선택 장비에 나열된 것들), 다른 자원을 활용할 수 없다.

Competitors may bring their own cupping spoon and manual note-taking implements (e.g., notebook, papers, pens, etc.). No electronic devices or items that can provide any additional resources for competitors are allowed to be used during any competition time. Stopwatches or flashlights may be used as long as that is their sole purpose (e.g., no cell phone for use as a stopwatch).

Competitors may only use items provided by the competition (or listed as optional above) during the competition time, no other resources may be utilized.

## 5. 경기 전 선수 지시사항 **Competitor Instructions Prior to Competition**

### 5.1 선수 오리엔테이션 미팅 **Competitor Orientation Meeting**

대회 시작 전, 온라인 또는 대면으로 선수 오리엔테이션이 열릴 것이다. 오리엔테이션 세부사항은 행사 전 선수들에게 이메일로 안내될 것이다. 모든 선수들은 오리엔테이션에 참석해야 한다. 이 시간에 이벤트 매니저가 대회 흐름과 대회 스케줄을 설명하고, 무대 및 백스테이지 공간 사진을 보여주며 안내사항을 발표할 것이다. 이 시간은 선수들이 이벤트 매니저에게 질문을 던지거나 우려사항을 제기할 수 있는 기회이다. 만약 선수가 오리엔테이션에 WCE 행사 주최측과 사전 조율을 거치지 않고 불참할 경우, 현장에 있는 헤드 심사위원에 의해 참가자격이 박탈될 수 있다.

온도 기록 장비 및 로스팅 장비에 대한 정보는 선수 오리엔테이션 시간에 안내된다.

Prior to the start of the Event, a Competitor Orientation Meeting will take place, either online or in person. Meeting details will be emailed to competitors ahead of the event. This meeting is mandatory for all competitors. During this meeting the Event 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 Event Manager. If a competitor does not attend the orientation meeting and has not made advance plans with the WCE event organizer to address their absence, they are subject to disqualification by the presiding head judges.

Temperature recording and roasting equipment information will also be shared at the Competitor Orientation Meeting.

### 5.2 코치 **Coaches**

대회 도중 선수에게 지시 또는 '코칭'은 불가하며, 코칭 시 실격 처리될 수 있다. WCE는 대회를 방해하지 않는 선에서 관중의 참여와 열정적인 응원을 장려한다. 코치, 서포터, 친구, 가족은 대회 도중 무대 위에 오르거나 대회에 개입할 수 없으며, 그렇지 않을 경우 해당 선수는 무대 매니저 또는 헤드 심사위원에 의해 자격이 박탈될 수 있다.



선수들은 오픈 커피 시간 동안 1명의 코치와 동행할 수 있다. 그러나 선수의 프로덕션 로스트 평가 커피 시간에는 코치가 동행할 수 없다.

Instructions or 'coaching' may not be provided to a competitor during their competition time under penalty of disqualification. WCE encourages audience participation and enthusiastic fan support that does not interfere with the competition. Coaches, supporters, friends, or family members are not allowed on stage or to interfere with the competition while it is in progress, otherwise the competitor is subject to disqualification by the stage manager or presiding head judge.

Competitors may have 1 coach with them during the open cupping time. However, no coaches are allowed during the competitor's Production Roast Evaluation cupping.

### 5.3 사회자 Emcees

이 대회에서는 발표하는 말에 점수가 매겨지지 않지만, 선수들은 대회 시간에 사회자들에 의해 질문을 받을 수 있으며, 질문에 답을 할 수 있어야 한다. 선수들은 행사 도중 사회자들에 의해 사전에 정해진 인터뷰에 참여하게 될 수도 있다.

There is no scored speaking element to this competition, but the competitors may be asked questions by the emcee during competition time and should be available to respond to questions. Competitors may also be included in scheduled interviews by the emcee during the course of an event.

### 5.4 통역 Interpreters

선수들은 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. [worldcoffeeroasting.org](http://worldcoffeeroasting.org)에서 통역 모범 사례(Interpreters Best Practice) 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 coaches' responsibility to read the Interpreters Best Practice document that is available from [worldcoffeeroasting.org](http://worldcoffeeroasting.org).

### 5.5 시간 엄수 Be on Time

선수들은 정해진 경기 및 연습 시간 45분 전에 대회장에 도착해야 한다. 경기 시간이 시작될 때 도착하지 않은 선수는 자격이 박탈될 수 있다. 만약 스케줄이 지연되면, 선수 및 코치가 자신의 라운드가 시작할 때 도착해야 한다. 자신의 경기 시간에 선수가 지각할 경우 추가 시간은 제공되지 않는다.

Competitors should be at the competition area 45 minutes prior to their scheduled competition and practice times. Any competitor who is not onsite at the start of their competition time may be disqualified. If the schedule is delayed, the competitor and coach must be present for the start of their round. No additional time will be provided if a competitor is late for their competition time.

## 5.6 청결하고 정돈된 공간 Clean and Organized Area

선수들은 자신들의 작업장을 깨끗하게 정리해야 한다. 만약 선수가 정리정돈이 되지 않거나, 방해로 일으키거나, 기타 프로페셔널 하지 않은 태도를 보이는 경우, 헤드 심사위원은 전체적인 평가표에서 1점을 감점할 수 있다.

Competitors should keep their stations clean and organized. If a competitor is disorganized, disruptive, or otherwise unprofessional the head judge may charge a 1-point deduction on the Overall Scoresheet.

## 6. 사전 로스팅 Pre-Roasting

선수들에게 각 활동과 관련한 사전 로스팅을 위한 시간이 주어진다. 선수들은 정해진 시간 외에는 대회 장비 및 커피를 사용할 수 없다.

Competitors will have scheduled times for each part of Pre-Roasting. Competitors will not have access to the competition equipment or coffees except during scheduled times.

### 6.1 랩 연습 및 생두 평가 Lab Practice and Green Evaluation

- A. 샘플 로스팅에 앞서 선수들은 1시간의 랩 연습 시간을 가질 수 있다.

Prior to Sample Roasting competitors will be scheduled for 1 hour of lab practice time.

- B. 선수들은 이 시간에 랩 장비에 친숙해지고, 생두 평가 또한 진행할 수 있다.

Competitors can use this time to familiarize themselves with the laboratory equipment and they may also use this time for green evaluation.

- C. 생두 평가는 채점되지 않으며, 오로지 선수가 자신의 참고용으로 하는 것이다.

Green evaluation is not scored and for the competitor's reference only.

### 6.2 샘플 로스팅 Sample Roasting

- A. 선수들은 제공되는 기계 종류에 따라서 30분에서 1시간가량의 샘플 로스팅 시간을 가질 수 있다.

Competitors will have between 30 minutes - 1 hour of sample roasting time, depending on the sponsored machine type.

- B. 선수들은 각 옵션별 300-500g의 생두를 제공받는다. 샘플 로스팅은 이 제공받은 샘플을 사용해야 한다. 선수들은 랩 연습 시간 동안 자신을 위한 참고용으로 이 샘플들에 대해 생두 평가(green grading)를 실시할 수 있다.

Competitors will be given 350-500 grams of each green coffee option. Sample roasting must come from these provided samples. Competitors may green grade these samples for their own reference during lab practice.

- C. 로스팅된 샘플 커피는 선수가 로스팅 기준과 생두의 특성을 판단하기 위한 용도이며, 평가를 위해 제출되지 않는다.

Sample roasts are for the competitor's own personal use in order to determine roast parameters and green coffee attributes and will not be submitted for evaluation.

- D. 선수들은 다른 선수들과 기술 관리자들에 대해 정돈되고 존중하는 태도로 임해야 한다.

Competitors are expected to work in an organized and respectful manner towards other competitors and technical officials.

- E. 선수들은 시간이 15분, 그리고 5분 남았다는 안내를 받는다. 선수들은 5분 미만이 남았을 경우 새로운 로스팅을 시작할 수 없다.

Competitors will receive time calls of 15 and 5 minutes remaining. Competitors may not start a new roast if they have less than 5 minutes remaining.

### 6.3 오픈 커픽 Open Cupping

- A. 주최측이 정한 일정에 따라, 선수들에게는 30분에서 1시간가량의 오픈 커픽 시간이 주어진다.

Competitors will have between 30 minutes and 1 hour of open cupping time, per the schedule determined by organizers.

- B. 선수들은 정해진 시간에 오픈 커픽 구역에서 자신이 로스팅한 샘플을 검사하고 핸들링할 수 있다 (예, 분쇄, 추출, 색상 평가, 커픽 등). 오픈 커픽은 여러 날에 걸쳐 열릴 수 있다.

Competitors may examine and handle (e.g., grind, brew, evaluate color, cup, etc.) their roasted samples in the open cupping area during their scheduled time. Open cupping may be scheduled over multiple days.

- C. 선수들은 오픈 커픽 시간에 코치 1명을 대동할 수 있다. 그 이상의 코치는 대동할 수 없다.

Competitors may bring 1 coach with them to Open Cupping. No more than 1 coach is permitted.

- D. 선수, 코치, 자원봉사자 등은 대회에서 사용된 커피를 대회 구역 밖으로 가져갈 수 없다. 여기에는 샘플, 연습, 프로덕션 커피가 포함된다.

Competitors, coaches, volunteers, etc. cannot remove any coffees used in the competition from the competition area. This includes roasted sample, practice, and production coffees.

### 6.4 연습 로스팅 Practice Roasting

- A. 선수들은 주최측이 정한 일정에 따라, 로스팅 기계를 사용할 시간이 30분에서 1시간가량 주어진다.

Competitors will have between 30 minutes and 1 hour of practice time on the roasting machines, per the schedule determined by organizers.

- B. WCE는 로스팅 연습을 위한 커피를 제공한다. 이 커피는 프로덕션 로스트를 위한 커피와 동일한 커피는 아니며, 선수가 로스팅 기계와 로스팅 기록 시스템에 대한 작업지식을 획득할 수 있도록 제공되는 것이다.

WCE will provide coffee for practice roasting. This will not be the same coffee that is supplied for the production roast, but a practice coffee for the purpose of allowing the competitor to gain working knowledge of the machines and roast logging system provided.

- C. 선수들은 원할 경우, 대회를 위한 레퍼런스 곡선(reference curve)을 통해 자신의 연습 시간 동안 원하는 프로파일을 선택할 수 있다. 선수들은 이를 로스트 플랜에 분명히 작성해야 하며, 무대 매니저 또는 기술 관리자에게 자신이 원하는 로스트 프로파일 번호를 알려야 한다.

Competitors can choose a selected profile from their practice time as a reference curve for their competition roast if they prefer; they will need to clearly make note of this on their Roast Plan and inform the stage manager or technical officials of their preferred roast profile number.

- D. 선수들은 15분, 그리고 5분 남았다는 안내를 받게 된다. 시간이 5분 미만 남았을 때 새로운 로스팅을 시작할 수 없다.

Competitors will receive time calls of 15 and 5 minutes remaining. Competitors may not start a new roast if they have less than 5 minutes remaining.

## 6.5 로스트 플랜 Roast Plan

- A. 선수들은 정해진 시간에 자신들의 로스트 플랜을 제출해야 한다.

Competitors will submit their Roast Plan at the scheduled time.

- B. 로스트 플랜은 선수들이 제안하는 로스팅 프로파일(들)과 그러한 선정 이유에 대한 기록이다. 선수는 자신의 로스팅된 커피에 대한 무게 감소량, 온도, 컬러값을 명확히 설명해야 하고, SCA의 커피가치평가(CVA, Coffee Value Assessment)의 묘사 평가를 완료하여 프로덕션 로스트의 센서리 결과에 대한 설명을 제공해야 한다. CVA에는 강도 평가 및 '해당되는 것을 모두 고르시오(CATA)' 묘사 문항이 포함되어 있다. CATA 묘사 문항은 SCA/WCR/UC 데이비스 커피 테이스터 플레이버 휠(UC Davis Coffee Taster's Flavor Wheel)의 안쪽 원들에 대응한다. 선수들은 제공된 칸에 CATA 상자에 포함되지 않은 다른 설명을 추가할 수도 있다.

The Roast Plan is a written log of the proposed roast profile(s) and the reasons for those selected roast profile(s). Competitors should clearly describe the weight loss, temperature, color reading of their roasted coffee, and provide a description of the sensory results of the production roast by completing a descriptive assessment form from the SCA's Coffee Value Assessment (CVA). The CVA includes intensity ratings and check-all-that-apply (CATA) descriptors. The CATA descriptors correspond to the inner circles of the SCA/WCR/UC Davis Coffee Taster's Flavor Wheel. Competitors are also encouraged to add extra descriptors not present within the CATA boxes in the space provided.

- C. 묘사 평가는 심사위원이 평가하는 모든 센서리 특성 카테고리에 대해 (프래그런스/아로마, 플레이버, 후미, 산미, 단맛, 마우스필) 이루어져야 한다.

The descriptive assessment should be completed for each of the sensory attribute categories that judges assess (fragrance/aroma, flavor, aftertaste, acidity, sweetness, and mouthfeel).

- D. 선수들은 싱글 오리진 커피와 블랜드 커피에 대한 로스트 플랜을 분리해 제출해야 한다.

Competitors will submit separate Roast Plans for Single Origin and Blend coffees.

- E. 각 생두 옵션은 프로덕션 로스팅 시간 직전에 선수들에게 제공된다. 따라서, 선수들은 각 로스팅 프로파일을 위해 필요한 생두의 양을 분명히 기록해야 한다.

Each green coffee option will be given to competitors right before their production roasting time. Therefore, competitors should clearly write their required quantity of green coffee for each roast profile.

- F. 선수들은 선블랜딩을 할 것인지, 후블랜딩을 할 것인지 각 로스트 플랜에 명시해야 하고, 블랜딩 비율과 블랜딩 시점까지 기입해야 한다.

If the competitor plans to do either a pre-roast or a post-roast blend, they should specify each roast profile on each Roast Plan, including the ratio of the blend and the timing of blending.

## 7. 프로덕션 로스팅 Production Roasting

선수들은 프로덕션 로스팅 시간을 배정받는다. 선수들은 해당 시간 외에는 대회 장비 및 커피를 사용할 수 없다.

Competitors will have scheduled times for Production Roasting. Competitors will not have access to the competition equipment or coffees except during scheduled times.

### 7.1 로스팅 시간 Roasting Time

- A. 싱글 오리진 커피와 블랜드 커피를 위해 각각 최대 6kg의 생두가 선수에게 지급된다. 생두의 양은 선수의 로스트 플랜에 따라 결정된다. 생두는 선수의 프로덕션 로스팅 지정 시간 직전에 제공된다. 만약 선수가 후블랜딩을 할 경우, 로스트 플랜에 반드시 각각의 로스팅 프로파일에 대한 수량과 순서, 그리고 블랜딩 비율과 블랜딩 시점을 명시해야 한다.

Up to 6kg of each green coffee for Single Origin and Blend coffee roasts will be issued to the competitor. Quantities of green coffee will be issued according to the competitor's Roast Plan. Green coffee will be issued before the competitor's production roasting scheduled time slot. If the competitor chooses to create a post-roast blend, the Roast Plan must state the quantities and order of each different roast profile, and the ratio and timing of blending.

- B. 선수들은 프로덕션 로스팅을 위한 시간을 배정받으며, 싱글 오리진 커피의 경우 30분, 블랜드 커피의 경우 1시간을 부여받는다. 각 카테고리의 로스팅 시간은 전체 대회 일정에 따라 다른 시간에 열릴 수 있다. 선수들은 자신의 경기 시간이 언제인지 알고 제시간에 도착할 책임이 있다.

Competitors will have an assigned production roasting time and will be assigned 30 minutes for Single Origin and 1 hour for Blend coffee roast(s). The roasting time for each category can be scheduled for different times depending on the overall event schedule. Competitors are responsible for making sure they know when their competition time is and making sure they are there on time.

- C. 선수들은 로스팅된 커피를 제공된 테이블 위에 놓고, 손을 들어 경기 시간을 종료하기 위해 “타임(time)”을 외쳐야 한다. 선수들은 원할 경우 자신에게 할당된 시간이 끝나기 전에 로스팅 시간을 멈추기 위해 “타임”을 외칠 수 있다.

Competitors must place the coffee product on the provided table then raise their hand and call “time” to end their competition time. Competitors may call “time” to stop their roasting time before the end of the allotted time if they so choose.

- D. 운영진은 첫 번째 선수가 로스팅을 시작하기 전에 30분 간 로스팅 기계를 예열한다. 로스팅 기계 예열 온도는 선수 오리엔테이션 때 발표된다. 그 다음 선수가 경기를 시작하기 전에 기계는 동일한 예열 온도로 되돌아간다. 선수들은 자신의 샘플 로스팅 시간이 시작되기 전에 자신의 예열 온도를 조정하기 위해 5분 간 준비 시간을 가질 수 있다. 선수들은 예열 시간 동안 생두를 만질 수 없다.

Officials will warm up roasting machines for a period of 30 minutes before the first competitor is to begin roasting. The roasting machine warm-up temperature will be announced at the competitor orientation meeting. The machines will be returned to the same warm-up temperature before the next competitor competes. Competitors may be given 5 minutes of preparation time to adjust their own warm-up temperature before their sample roasting time begins. Competitors may not touch green coffee during the warm-up time.

- E. 선수들은 30분, 15분, 5분 남았을 때 안내를 받게 된다. 선수들은 경기 시간이 5분 미만 남았을 때 새로 로스팅을 시작할 수 없다.

Competitors will receive time calls of 30, 15, and 5 minutes remaining. Competitors may not start a new roast if they have less than 5 minutes remaining for their competition time.

- F. 시작 온도란 선수가 생두 호퍼 레버를 움직여 커피가 로스팅 챔버로 들어갈 때 기록되는 온도다. 종료 온도란 선수가 로스팅 챔버를 열 때 기록되는 온도다. 선수들은 무대를 떠나기 전에 기술 관리자와 공식 온도 기록을 확인해야 한다. 선수 오리엔테이션에서 더 많은 온도 기록 관련 정보가 안내될 것이다.

Start temperature is the temperature recorded when the competitor moves the green coffee hopper lever, and the coffee descends into the roast chamber. End temperature is the temperature recorded when the competitor opens the roast chamber. Competitors should check the official temperature recordings with the technical official before leaving the competition station. More temperature recording information will be shared at the competitor meeting.

- G. 로스팅 기계에는 시간/온도 기록 시스템이 있으며, 이 시스템이 선수, 기술 관리자, 관중에게 실시간으로 로스팅 정보를 보여주고 기록한다.

Roasting machines will have time/temperature logging systems, which will log and display real-time roasting information to the competitor, the technical officials, and to the audience.

- H. 로스팅 기록 정보는 로스트 플랜 평가를 위해 기록 및 저장된다. 정확한 기록을 위해, 선수들은 로스팅된 원두를 트레이에 옮긴 직후, 또는 그와 동시에 기록 시스템에 중지 버튼을 눌러야 한다. 기록 시스템에 기술적 문제가 발생할 경우, 기술 관리자가 수기로 로스팅 정보를

기록하고, 이 기록에 대해 헤드 심사위원과 무대 매니저가 동의할 시 기록 시스템의 자료를 대체한다.

The roast log information will be recorded and saved for the Roast Plan evaluation. For accurate recording, competitors should push the stop button on the logging system immediately after they dump the roasted beans into the tray, or at the same time. In case of any technical issues on the logging system, technical officials will manually log the roasting information, and this will replace the data from the logging system when agreed upon by the head judge and stage manager.

- I. 선수들은 경기 전에 시간/온도 기록 시스템에 대한 시연 및 연습 시간을 갖게 된다. 로스팅 기록 시스템이 준비 및 실행되고, 정확히 로스팅 데이터를 기록하도록 하는 것은 선수의 책임이다. 기록되지 않은 커피는 대회에 사용될 수 없다. 만약 선수가 시스템 설정을 바꾸려고 할 경우 해당 선수는 실격된다.

Competitors will be given a demonstration and practice time on the time/temperature logging system prior to competition. It is the responsibility of the competitor to ensure the roasting log system is ready, enabled, and logging the roast accurately. Any roasts not logged will be discarded. If the competitor attempts to change the system setting the competitor will be disqualified.

- J. 만약 스폰서 공식 로스팅 기계에 배기를 조절할 수 있는 장치가 있을 경우 선수는 이를 이용할 수 있지만, 어떠한 방식으로든 평가되지는 않는다. 배기 설정은 각 선수들의 경기가 시작되기 전에, 오리엔테이션에서 발표되었던 고정된 설정으로 재조정된다.

If the sponsored roasting machine allows for airflow adjustment, the competitor may choose to utilize this control if they want, however it will not be scored in any way. At the start of each competitor's competition time the airflow will be reset to a fixed setting announced at the orientation meeting.

- K. 만약 선수가 후블랜딩을 할 경우, 각 생두 로스팅에 대해 로스트 플랜을 제출해야 한다. 후블랜딩에 대한 최종 로스트 플랜 점수는 제출한 모든 로스트 플랜의 평균으로 계산된다.

If the competitor creates a post-roast blend, they must submit a Roast Plan for each roast. The final Roast Plan score for the post-roast blend will be the average of all submitted Roast Plans.

- L. 선수들은 경기 시간 동안 로스팅 과정에 대해 책임을 진다. 로스팅 과정에는 온도 상하조절, 청소, 포장 과정이 포함된다. 이에 대해 자원봉사자나 기술 관리자의 도움이 제공되지 않는다.

Competitors are responsible for and in charge of their roasting process during the competition time. The roasting process also includes charging, dropping, cleaning, and packaging. There will be no assistance provided by volunteers or technical officials.

- M. 로스트 색상은 무대 매니저 또는 헤드 심사위원이 지정한 담당자가 측정한다. 로스트 색상은 제출물이 제출된 후 30분에서 4시간 사이에 측정된다. 만약 선수가 후블랜딩을 할 경우, 로스트 색상 평가를 위해 각 커피 샘플 100g을 별도로 제출해야 한다.

Roast color will be measured by an official designated by the stage manager or head judge. The roast color measurement will be taken between 30 minutes and 4 hours after the submission is completed. If the competitor is post-roast blending, a 100g sample of each coffee must be submitted separately for roast color evaluation.



## 8. 로스트 플랜 평가표 Roast Plan Scoresheet Evaluation

로스트 플랜 평가표의 평가 척도는 0점에서 3점까지로 되어 있다.

The evaluation scale for the Roast Plan Scoresheet is 0 to 3.

0 - 평가할 것이 없음/수용할 수 있는 범위를 벗어남	None to evaluate or out of acceptable range
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)

### 8.1 무게 감소량 평가 척도 (백분율) Weight Loss Evaluation Scale (Percentage)

각 로스트의 최종 무게는 프로덕션 로스팅 시간에 기술 관리자가 측정하고 채점한다. 선수들은 각 로스트에 대한 예상 무게 감소량을 명시해야 한다. “매우 정확함” 점수를 얻기 위해서는, 예상 무게 감소량이 기술 관리자가 측정한 실제 무게 감소량과 +/- 0~2% 내의 차이를 보여야 한다. 매 +/- 2%의 차이가 벌어질 때마다 1점씩 감점된다. +/- 6.1% 이상의 차이를 보일 경우 0점이 부여된다.

The end weight of each roast will be measured by technical officials during the production roasting time and scored. Competitors will need to specify the expected weight loss percentage of each roast. To earn a score “Very Accurate”, the expected weight loss will have no more than +/- 0 to 2% difference from the actual weight loss percentage measured by the technical officials. 1 point will be deducted for every subsequent +/- 2% of variance. A weight loss variance exceeding +/- 6.1% will result in 0 points.

무게 감소량 백분율 평가 척도 Weight Loss Percentage Evaluation Scale:

3 = +/- 0% ~ 2%	+/- 0% to 2%
2 = +/- 2.1% ~ 4%	+/- 2.1% to 4%
1 = +/- 4.1% ~ 6%	+/- 4.1% to 6%
0 = +/- 6.1% 이상	more than +/- 6.1%

### 8.2 온도 평가 척도 Temperature Evaluation Scale

각 로스트의 시작 온도와 종료 온도는 프로덕션 로스팅 시간에 기술 관리자가 측정하고 채점한다. “매우 정확함” 점수를 얻기 위해서는, 로스트 플랜 평가표에 온도가 정확히 작성되어야 한다. 4°C 차이가 날 때마다 1점씩 감점된다. +/- 8.1°C 이상 차이가 날 경우 0점이 부여된다. 로스트 플랜 및 실제 운영에 화씨를 적용하기로 한 선수들은 화씨로 평가받으며, 예상 온도와 동일한 편차에 따라 채점된다.

The start and end temperatures of each roast will be measured by technical officials during the production roasting time and scored. To earn a score of “Very Accurate”, the temperature will accurately be described on the Roast Plan Scoresheet. 1 point will be deducted for every subsequent 4°C of temperature variance. A temperature variance exceeding +/- 8.1°C will result in 0 points. Competitors who choose to use Fahrenheit degrees in their roasting plan and operations will be judged based on that scale, that allows for the same variance from their predicted temperature when scoring.



온도 평가 척도 Temperature Evaluation Scale:

3	= +/- 0.5°C	+/- 0.5°C
2	= +/- 0.6°C에서 4°C	+/- 0.6°C에서 4°C
1	= +/- 4.1°C에서 8°C	+/- 4.1°C to 8°C
0	= +/- 8.1°C 이상	more than +/- 8.1°C

### 8.3 색상 평가 척도 Color Evaluation Scale

각 로스트의 로스팅 색상은 프로덕션 로스팅 시간에 기술 관리자가 측정하고 채점한다. “매우 정확함” 점수를 얻기 위해선, 로스팅 색상이 예상 색상과 척도에서 3점 이상 차이가 나면 안 된다. 3점씩 차이가 날 때마다 1점이 감점된다. +/- 9.1점 이상 차이가 날 경우 0점이 부여된다.

The roast color of each roast will be measured by technical officials during the production roasting time and scored. To earn a score of “Very Accurate”, the roast color will be described within 3 points of variance on the scale. 1 point will be deducted for every 3 points of variance. A roast color variance exceeding +/- 9.1 points will result in 0 points.

색상 평가 척도 Color Evaluation Scale:

3	= +/- 0 ~ 3	+/- 0 to 3
2	= +/- 3.1 ~ 6	+/- 3.1 to 6
1	= +/- 6.1~9	+/- 6.1 to 9
0	= +/- 9.1 이상	more than +/- 9.1

## 9. 프로덕션 로스트 평가 Production Roast Evaluation

- A. 선수들과 심사위원들은 로스팅하여 제출된 모든 커피의 커핑에 참여한다. 코치는 이 커핑 세션에 참여할 수 없습니다. 선수들과 심사위원들의 커핑 테이블은 분리되며, 서로 다른 시간대에 일정이 잡힐 수도 있다.

Competitors and judges will participate in cuppings, featuring all the roasted coffees submitted. Coaches are not allowed to participate in these cupping sessions. The cupping tables for competitors and judges will be separated and may be scheduled for different times.

- B. 전반적 행사 일정에 따라서, 각 커피 카테고리에 대한 심사위원들의 프로덕션 로스트 평가는 서로 다른 날에 이루어질 수 있다.

The Production Roast Evaluation by judges for each coffee category may be scheduled on different days depending on the overall event schedule.

- C. 모든 프로덕션 로스트 평가는 이중 블라인드로 진행됩니다. 공식 담당자가 각 선수가 제출한 커피에 코드를 표시하고 코드를 해독할 수 있는 답안지를 보관합니다. 두 번째 공식 담당자는 첫 번째 코드 세트에서 새로운 코드를 생성하고 순서를 혼합한 후 별도의 답안지를 보관합니다.

심사위원은 두 번째 코드 세트를 사용하여 컵핑을 하고, 선수는 첫 번째 코드 세트를 사용합니다.

All Production Roast Evaluations will be double blind. An official will mark each competitor's submitted coffee with a code and keep an answer key to decode the coffees. A second official will create a new code from the first official's set of codes, mix the order, and keep a separate answer key. Judges will use the second set of codes during their cuppings, while competitors will use the first set of codes.

- D. 3명의 컵핑 심사위원과, 전날 대회를 참관한 1명의 채점하지 않는 헤드 심사위원이 컵핑을 함께 한다. 심사위원들은 컵을 만지거나 들어 올려서는 안 되며, 헤드 심사위원의 안내에 따라 “크러스트 브레이킹” (커피 가루 층을 무너뜨리기 위해 컵을 젓는 것)을 한다. 컵핑 심사위원들의 점수만 총 점수에 포함된다.

3 cupping judges and 1 non-scoring head judge who have overseen the previous day's competitions will cup together. Judges may not physically touch or lift the cups at any time, and judges will 'break crusts' (stirring the cups to collapse the coffee grounds) as arranged by head judge. Only cupping judge scores will count towards the total scores.

- E. 3~5 잔의 동일한 커피가 일반적인 산업 컵핑 표준 및 관습에 따라 준비되고, 헤드 심사위원이 정한 지침과 프로토콜에 따라 컵핑이 진행된다. 모든 컵핑 심사위원들과 선수들은 헤드 심사위원의 지시를 잘 듣고 모든 지침과 프로토콜을 따라야 한다.

3 to 5 cups of each coffee will be prepared to common industry cupping standards and practices, and the cupping will proceed according to the direction and protocol established by the head judge. All cupping judges and competitors should listen carefully to directions from the head judge and follow all directions and protocols.

- F. 심사위원들과 선수들은 표준 **SCA** 컵핑 프로토콜을 따라야 하고, 절대로 컵을 만지거나 이동시켜서는 안 된다.

Judges and competitors will be expected to follow standard SCA cupping protocols and may not physically touch or move cups at any time.

- G. 대회를 감독하고, 칼리브레이션, 딜리브레이션 및 디브리핑을 이끄는 역할을 하는 헤드 심사위원(들)은 WCE가 (심사위원 및 전문 경력을 토대로) 지정한다.

The head judge(s) will be designated by WCE (based on judging and professional experience) to oversee the competition and lead the calibration, deliberation, and debrief during the competition.

## 9.1 프로덕션 로스트 평가 준비 Production Roast Evaluation Preparation

- A. 모든 샘플들은 최소 8시간 이상의 휴지기를 거쳐야 한다.

All samples will have been rested for a minimum of 8 hours.

- B. 샘플은 컵핑 장소와 최대한 가까운 곳에서 분쇄되어야 한다. 샘플들은 분쇄 후 추출 전까지 덮어 놓아야 한다.

The sample shall be ground as close to the cupping as possible. Samples should be covered between grinding and brewing.

- C. 샘플은 물 150ml 당 흘빈 기준 8.25g 비율로 무게를 측정해야 한다.

Samples should be weighed out as whole beans to the ratio of 8.25g per 150ml of water.

- D. 분쇄 입자 크기는 일반적으로 종이 필터 드립 추출에 사용되는 것보다 조금 더 굵어야 한다. 프로덕션 로스트 평가에 사용되는 그라인더 설정은 헤드 심사위원의 재량에 따라, 오리엔테이션 시간에 발표된다. 각 샘플의 균일성(uniformity) 평가를 위해 동일 샘플로 3~5잔이 마련되어야 한다.

Grind particle size will be slightly coarser than typically used for paper filter drip brewing. The grinder setting used for the Production Roast Evaluation will be announced on site at the orientation meeting at the discretion of the head judge. 3 to 5 cups from each sample should be prepared to evaluate sample uniformity.

- E. 각 커피를 처음으로 분쇄하기 전에, 그라인더로 청소용 샘플을 갈아 잔여물을 제거해야 한다. 그 다음 각 컵의 커피 분쇄를 시작하고, 각각의 커피 유리잔 또는 볼에 담아, 균일한 양의 커피가 각 컵에 담기도록 해야 한다. 분쇄 후 즉시 각 컵 위에 뚜껑을 덮는다.

Prior to the first cup of each coffee, the grinder will be purged by grinding a cleansing quantity of the sample. Then the grinding of each cup will commence, individually into the cupping glasses or bowls, ensuring that the whole and consistent quantity of sample gets deposited into each cup. A lid will be placed on each cup immediately after grinding.

- F. 커피에 사용되는 물은 깨끗하고 냄새가 없어야 하지만, 증류나 연수 과정을 거치지 않은 것이어야 한다. 물은 신선하게 받아 분쇄 커피에 부을 시점의 온도가 약 93°C (200°F)가 되어야 한다.

Water used for cupping should be clean and odor free, but not distilled or softened. The water should be freshly drawn and brought to approximately 93°C (200°F) at the time it is poured onto the ground coffee.

- 염소 Chlorine: 없음 None
- 칼슘 경도 Calcium Hardness: 50 – 175 ppm CaCO<sub>3</sub>
- 알칼리도 Alkalinity: 40 – 70 ppm CaCO<sub>3</sub> 내외
- pH: 6 – 8

- G. 심사위원이 드라이 프래그런스 평가를 끝내면, 한 명의 심사위원 또는 무대 매니저가 분쇄된 커피에 뜨거운 물을 컵 가장자리까지 직접 부어 모든 커피가 젖도록 한다. 평가가 시작되기 전 4분 동안 분쇄된 커피를 방해하지 않고 놔둔다. 그 후 다른 심사위원이나 무대 매니저가 모든 컵의 크러스트를 깨뜨린다.

Once the judges finish dry fragrance evaluation, one judge or stage manager will pour hot water directly onto the measured grounds to the rim of the cup, making sure to wet all the grounds. The grounds will be left to steep undisturbed for a period of 4 minutes before evaluation begins. Subsequently another judge or stage manager will break the crust of all cups.

## 9.2 평가 절차 Evaluation Procedure

- A. 심사위원은 먼저 속성 카테고리(향기, 아로마 등)의 전반적인 강도를 평가한다. 심사위원은 강도 척도를 따라 아무 곳이나 체크 표시를 할 수 있으며, 심지어 정수 사이에도 표시할 수 있다. 시간이 지남에 따라 강도가 변하는 경우, 심사위원은 두 번째 표시를 추가하고 척도 위에 화살표로 변화의 방향을 표시할 수 있다. 그런 다음 심사위원은 해당 카테고리에 대해 지정된 수의 '해당되는 것을 모두 고르시오'(CATA) 설명에 관련 CATA 상자를 체크하여 표시한다. 그 후 심사위원은 다른 설명을 추가할 수도 있다. 이는 심사위원이 매우 정확한 설명을 식별하고 싶거나 어떤 카테고리에도 속하지 않는 명확한 노트가 있는 경우 필요할 수 있다.

Judges will first assess the overall intensity of the attribute category (fragrance, aroma, etc.). They may place a tick anywhere along the intensity scale, even between integer numbers. If the intensity changes over time, judges may add a second mark and show the direction of change with an arrow above the scale. Then they will mark the specified number of "check-all-thatapply" (CATA) descriptors for the category by ticking the relevant CATA boxes. Following that, the judges may also add other descriptors. This may be necessary if the judges would like to identify a very precise descriptor or when there is a clear note that does not belong to any category.

- B. 분쇄 가루의 프래그런스를 평가하고, 그 전반적 강도를 평가한다. 발견되는 프래그런스의 특징은 해당 CATA 섹션에 표시한다. 프래그런스의 정동 점수도 이 때 표시한다.

Fragrance of the dry grounds is assessed, and its overall intensity rated. The characteristics found in fragrance are marked in the corresponding CATA section. The affective score of Fragrance is also marked at this point.

- C. 물로 부은 후, 심사위원은 크러스트의 아로마를 평가하고 최소 4분 간 크러스트를 건드리지 않고 둔다. 심사위원은 크러스트를 깨뜨린 후에 다시 아로마를 평가하며, 전반적 강도를 평가하고, CATA 섹션에 추가적 특징을 표시하거나 묘사 단어를 추가한다.

After infusing with water, judges will assess the aroma of the crust and leave it unbroken for at least 4 minutes. Judges will again assess the aroma while the crust is broken, rating its overall intensity, and marking any additional characteristics found in the CATA section or adding any required additional descriptors.

- D. 플레이버, 후미, 산미, 단맛, 마우스필: 샘플이 70°C (160°F)까지 식고 나면, 추출물을 입에 넣어 센서리 묘사 평가를 시작한다. 입 안의 최대한 많은 면적, 특히 혀와 입천장을 커버하도록 각 컵의 커피를 한 스푼씩 slurping 해야 한다. 심사위원은 묘사 평가 양식을 작성하며 각 섹션을 평가해야 한다.

Flavor, Aftertaste, Acidity, Sweetness, and Mouthfeel: when the sample has cooled to 70°C (160°F), the sensory descriptive evaluation of the coffee should begin by assessing the brew in the mouth. A spoonful of brew from each cup is slurped into the mouth in such a way to cover as much area as possible, especially the tongue and upper palate. Judges assess each section, working their way down the descriptive assessment form.

- E. 심사위원은 샘플이 식으면서 각 평가를 세 번 반복한다. 샘플이 식으면서 특정 섹션의 특성 또는 강도가 변할 경우, 해당 (강도 및 CATA 상자) 섹션에 다시 표시를 하고 화살표를 그려 변화 방향을 표시한다.

Judges will repeat the assessment at least three times, as the sample cools down. If the intensity or attributes of a section changes as the samples cool, judges will re-mark the section (intensity and/or CATA boxes) and draw an arrow to indicate the direction of the change.

- F. 샘플 온도가 약 20°C (70°F)가 되면 각 샘플의 묘사 평가를 멈춰야 한다.

Descriptive assessment of the samples should cease when the samples reach approximately 20°C (70°F).

- G. 심사위원들이 제공받은 로스트에 대한 묘사 평가의 모든 카테고리를 완료하고 나면, 평가표의 “커피 정동 평가”의 점수를 표시한다 (커피에 물을 붓기 전 이미 마친 “프래그런스” 항목 제외). 심사위원들은 이 때 “전체(Overall)” 카테고리도 채점한다.

Once the judges have completed each category of the descriptive assessment of the roasts provided, they will mark the remaining affective scores in the "affective coffee evaluation" section on the scoresheet (all but "Fragrance", that has been already assessed while the grounds were still dry). Judges will also score the production roasts in the "Overall" category at this time.

- H. 정확성 점수는 심사위원들이 맹검 평가가 끝난 후, 딜리버레이션 기간에, 선수가 로스트 플랜을 통해 제공한 묘사 평가와 심사위원이 마친 묘사 평가를 비교하여 이루어진다.

Accuracy scores will be determined by the judge after the blind evaluation, in deliberation, by comparing the descriptive assessments provided by the competitor as a part of their roast plan with the judges completed descriptive assessments.

### 9.3 프로덕션 로스트 커피 채점표 Production Roast Cupping Scoresheet

점수는 프로덕션 커피 평가표를 기반으로 한다. 평가표에는 커피 정동 평가와 커피 묘사 정확도 평가라는 2가지 종류의 점수가 포함되어 있다. 로스트 결점 관련 항목도 평가표에 포함되어 있다.

Scoring is based on the Production Cupping Scoresheet. The scoresheet includes 2 types of scores: affective coffee evaluation and accuracy of coffee descriptors. Roast defects are also part of the scoresheet.

#### 9.3.1. 커피 평가 Coffee Evaluation

- A. 괄호 안의 말은 품질에 대한 평가자의 지각을 나타내는 데 사용하는 9점 쾌락 척도와 일관성을 유지하기 위한 것이다. 채점 척도는 0-9점이지만, 이 대회에서 1-3점 점수는 사용되지 않을 것으로 예상된다.

The words in parentheses 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)

- B. 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 allowed. 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 Coffee Value Assessment (<https://sca.coffee/value-assessment>).

- C. 심사위원은 평가표에 있는 각 요소에 대한 자신들의 인식과 해당 요소가 품질의 관점에서 봤을 때 시장에서 어떻게 평가될 것인지에 대한 자신들의 이해를 바탕으로, 각 요소들의 인상을 평가한다. 전체적인(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.

- D. “아로마”는 추출된 커피의 향을 말한다. 심사위원은 먼저 아로마의 강도를 평가하여 평가표의 척도를 이용해 샘플의 강도에 대한 자신들의 인식을 표시한 다음, 아로마의 복잡성과 명료성에 대한 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”).

- E. “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.

- F. 커피 커핑에서 “플레이버”와 긴밀하게 연관된 “후미”는 커피를 삼키거나 뱉어 입에서 커피가 떠난 후에 남아있는 기본맛과 아로마적 특성의 혼합된 감각으로 정의된다. 심사위원들은 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, 떼은맛, 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.

- G. “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 slurping을 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 척도의에 기록한 다음, 해당 커피의 산미와 특히 관련되는 묘사어를 기입한다. 널리 이해될 수 있는 묘사어가 가장 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.



- H. "단맛"은 추출한 커피에서 느껴지는 달콤한 향, 맛 또는 플레이버로 정의한다. 따라서 심사위원은 프라그란스/아로마 평가에서 한 번, 플레이버 평가에서 한 번, 애프터 테이스트 평가에서 한 번, 그리고 단맛 카테고리에서 단맛의 강도 정보를 합산하여 한 번 등 총 네 번 단맛을 평가한다. 향기/아로마, 플레이버, 애프터 테이스트 카테고리에서는 단맛에 대한 심사위원의 인식에 영향을 줄 수 있는 일반적인 묘사어가 단맛, 바닐라/바닐린, 흑설탕의 CATA 박스와 일부 과일 향 묘사어를 사용하여 표현된다. 단맛 카테고리에서는 꿀, 캐러멜, 메이플 시럽, 당밀 등(이에 국한되지 않음) WCR 센서리 렉시콘에서 "단맛"에 대해 언급된 것과 같이 자유롭게 도출된 다른 묘사어를 사용하는 것이 좋다. 심사 양식의 단맛 항목에서 심사위원은 먼저 샘플에서 인지된 총 단맛의 강도를 낮은 것부터 높은 것까지 평가한다. 그 후, 심사위원은 단맛이 느껴지는 부분을 기록하고(향/아로마, 플레이버 및 뒷맛의 단맛 섹션에 있는 CATA 상자 및/또는 마지막 두 카테고리의 "주요 맛" CATA 상자에 표시), 그리고 관련 설명 노트를 적는다. 또한 샘플의 인지된 단맛과 특히 관련이 있지만 다른 카테고리에서는 언급되지 않은 추가 노트를 기록할 수도 있다. 단맛의 품질은 프라그란스/아로마, 플레이버, 애프터 테이스트에 대한 단맛의 전반적인 인식을 종합하여 판단한다. 단맛은 최상의 경우 커피의 다른 특성을 향상시키지만, 최악의 경우 커피를 압도할 수 있다. 단맛이 낮거나 높으면 인지된 품질에 비해 높은 점수를 받을 수 있으며, 단맛에 대한 인식이 샘플의 경험에 긍정적으로 기여하면 높은 점수를, 단맛이 심사위원의 경험에 부정적으로 기여하면 낮은 점수를 부여한다.

"Sweetness" is defined as the impression of a sweet aroma, taste, or flavor in brewed coffee. A judge therefore evaluates for sweetness four times: once during the Fragrance/Aroma evaluation, once during the Flavor evaluation, once during the Aftertaste evaluation, and once in the Sweetness category, where its combined intensity information is captured. In the Fragrance/Aroma, Flavor, and Aftertaste categories, common descriptors that can contribute to a judge's perception of sweetness are represented using the CATA boxes of sweet, vanilla/vanillin, and brown sugar as well as some fruity descriptors. In the Sweetness category, other freely elicited descriptors are encouraged, such as those referenced in the WCR Sensory Lexicon for "sweet," including (but not limited to) honey, caramel, maple syrup, and molasses. In the Sweetness compartment of the judging form, judges will first evaluate the intensity of the total perceived sweetness in the sample, from low to high. After that, the judges will note where they perceived the sweetness (by marking the CATA boxes in the Sweetness section of Fragrance/Aroma, Flavor, and Aftertaste, and/or the "Main Taste" CATA boxes of the last two categories) and write the relevant descriptor(s) in the notes box. They may also note any additional descriptors that are especially associated with the perceived sweetness of the sample, but which were not noted in the other categories. The quality of sweetness will be judged based upon the overall combined perception of sweetness across Fragrance/Aroma, Flavor, and Aftertaste. At its best, sweetness enhances the coffee's other characteristics, but at its worst, can be overpowering. Both a low and high sweetness can receive high scores relative to the quality perceived; if the perception of sweetness positively contributes to the experience of the sample, higher marks are given, but if it negatively contributes to the judge's experience, lower marks are given.

- I. "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 겉고러움이나 부드러움에 해당하는 감각을 말한다 ("거친", "크리미한", "부드러운", "입을 마르게 하는"). 심사위원들은 "두께감"



(“무게” 또는 “점도”)을 먼저 평가하고 평가표의 척도에 그 “강도”를 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.

- J. “전체적인” 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 안정성, 즉 커피가 식으면서 그 특성들이 얼마나 잘 유지되는가에 대한 심사위원의 판단도 이 점수에 고려될 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.

### 9.3.2. 커피 묘사어의 정확성 Accuracy of Coffee Descriptors

- A. 괄호 안의 표현들은 WCC에서 공통으로 평가에 사용되는 전통적인 6점 척도와 일관성을 갖추기 위한 것이다.

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 또는 수용할 수 있는 범위를 벗어남 | None to evaluate or out of acceptable range |
| 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)

- B. 0점에서 3점까지 가능하며, 소수점 자리는 허용되지 않는다. 심사위원은 다음과 같이 점수를 부여해야 한다: 0점은 해당 카테고리에 평가할 대상이 없음을 뜻한다 (예, 묘사어가 주어지지 않음). 1점은 해당 카테고리의 요소가 부정확하거나 그다지 정확하지 않음을 뜻한다 (수용할 수 있음/평균). 2점은 해당 카테고리의 요소가 어느 정도 정확함을 뜻한다 (좋음/매우 좋음). 3점은 해당 카테고리의 요소가 대부분 또는 모두 정확함을 뜻한다 (탁월함/매우 뛰어남). 모든 점수들은 가중치가 부여되고 3이 곱해진다. 0점을 주기 위해선 헤드 심사위원의 허락을 받아야 한다.

Available scores range from 0 to 3. Half points are not allowed. 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). All scores are weighted and multiplied by 3. Scores of 0 require the approval of the head judge.

- C. 이 부분을 평가하기 위해 심사위원은 선수가 로스팅 계획서에 제출한 정보와 채점표의 각 구성 요소에 대한 센서리 경험을 비교한다. 수석 심사위원은 별도의 평가표에 정보를 취합하고 각 정확도 점수에 대한 메모를 작성한다.

To evaluate this category, the judges will compare the information submitted by competitors in their roasting plans with their sensory experience for each of the components of the scoresheet. The head judges compile the information in a separate scoresheet and write notes on each accuracy score.

### 9.3.3. 로스트 결점 Roast Defects

- A. 로스팅 과정에서 발생할 수 있는 여러 결점이 있는데, 이는 샘플의 품질에 부정적 영향을 줄 수 있다. 로스팅 결점은 심사위원이 인식한 결함의 강도에 기반하여 0점에서 5점이 주어질 수 있다. 0점은 결점이 존재하지 않았음을 뜻하며, 5점은 결점이 샘플에 두드러짐을 뜻한다. 이러한 결점들로는, 언더디벨롭먼트(underdevelopment), 오버디벨롭먼트(overdevelopment), 베이크드(baked), 스코치드(scorched)가 있다.

There are multiple Defects that may arise from the roasting process, which can affect the quality of the sample negatively. They are scored on a zero to five scale based on the intensity of the Defect as perceived by the judge. A score of zero would mean that the Defect was not present and a score of five would indicate that the Defect was overwhelming the sample. These Defects are: Underdevelopment, Overdevelopment, Baked, and Scorched.

- B. 언더디벨롭먼트: 언더디벨롭먼트는 로스팅을 통해 산미, 단맛, 플레이버가 불충분하게 발현된 것이다. 이 경우 공격적인 산미가 느껴지며, 피니시 또는 후미 없이 구개의 앞쪽에서 플레이버가 느껴진다. SCA 플레이버 휠의 그린/식물성 노트와 관련 있을 수 있다.

Underdevelopment: Underdevelopment relates to insufficient development of acidity, sweetness, and flavor through roasting. It tastes like aggressive acidity and flavors at the front of the palate with no finish or aftertaste. It may also be involved with green/vegetative notes in the SCA Flavor Wheel.

- C. 오버디벨롭먼트: 오버디벨롭먼트란 과도한 로스팅을 통해 플레이버가 파괴된 것이다. 모든 산미와 플레이버가 사라졌을 때의 맛이 난다. SCA 플레이버 휠의 로스티드(Roasted)와 관련 있을 수도 있다.

Overdevelopment: Overdevelopment relates to the destruction of flavors via excessive roasting. It tastes like when all acidity and flavor have been muted. It may also be associated with Roasted references on the SCA Flavor Wheel.

- D. 베이킹(베이크드): 베이킹이란 캐러멜반응이 지속되었을 때와 관련 있다. 팝콘, 또는 딱딱한 시리얼/귀리 맛이 난다. SCA 플레이버 휠의 곡물 노트와 관련 있을 수도 있다.

Baking: Baking relates to the stalling of the caramelization process. It tastes like popcorn, or hard cereal/oat flavors. It may also be involved with cereal notes in the SCA Flavor Wheel.

- E. 스코칭: 스코칭이란 로스팅 시 과하게 높은 열이 가해졌을 때와 관련 있다. SCA 플레이버 휠의 재 또는 탄 노트가 느껴질 수 있다.

Scorching: Scorching relates to the application of excessively high heat in roasting. It may taste like ashy or burnt notes in the SCA Flavor Wheel.

- F. 위에 나열된 로스팅 결함이 커픽 심사위원에 의해 발견되고 헤드 심사위원이 동의할 경우 커픽 점수 평가에 반영된다.

The roasting defects listed above found by cupping judges and agreed upon by the head judge will be part of the cupping score evaluation.

## 10. 점수 관리 Scorekeeping

### 10.1 WCRC 공식 점수 기록 WCRC Official Scorekeeping

WCRC 공식 점수 관리자는 모든 점수를 취합하고 모든 점수들을 기밀로 유지할 책임을 맡는다.

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

### 10.2 선수의 총점 Competitor's Total Score

선수의 총점은 로스트 플랜 평가표 총점과 각 센서리 심사위원의 프로덕션 커픽 점수를 더한 뒤, 감점이 있을 경우 감하여 계산된다.

The competitors total score will be calculated by adding the Roast Plan scoresheet total(s) to the Production Cupping scores from each sensory judge, and then by subtracting any penalties.

### 10.3 동점 Tie Scores

- A. 만약 두 명 이상의 선수들이 동점을 기록할 경우, 싱글 오리진 프로덕션 커픽 점수가 더 높은 선수가 더 높은 순위를 차지한다.

If there is a tie between 2 or more competitors, the competitor with the higher total Single Origin Production Cupping score will be ranked higher.

- B. 그래도 두 명 이상의 선수들이 동점일 경우, 블렌드 프로덕션 커픽 점수가 더 높은 선수가 더 높은 순위를 차지한다.

If there is still a tie between 2 or more competitors, the competitor with the higher total Blend Production Cupping score will be ranked higher.

- C. 만약 그래도 동점이 있을 경우, 싱글 오리진 로스트 플랜 점수가 더 높은 선수가 더 높은 순위를 차지한다.

If there is still a tie the competitor with the higher Single Origin Roast Plan Scoresheet will be ranked higher.

### 10.4 디브리핑 Debriefing

경기 이후, 선수들은 행사 주최측이 공지한 일정대로 심사위원들과 자신의 평가표를 검토할 기회를 가질 수 있으며, 이는 대면 또는 온라인으로 진행된다. 선수들은 WCE 이벤트 매니저가 평가표 사본을 스캔하기 전에 평가표 원본을 가지고 갈 수 없다.

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

### 10.5 시간초과 감점 Overtime Penalty

만약 선수가 할당된 시간 안에 로스팅이나 제출을 완료하지 못할 경우, 제출이 완료될 때까지 진행할 수 있다. 할당된 시간에서 1초가 초과될 때마다 선수의 총점에서 0.25점이 감점되며, 최대 15점이 감점될 수 있다(1분 초과). 경기 시간이 끝나고 1분이 지난 후 제출된 커피는 실격된다(즉, 제출된 커피에 대한 평가는 해당 선수의 기타 부문 평가와 합산되지 않는다).

If a competitor has not finished their roasting or submission during their allotted time period, they are allowed to proceed until the submission is completed. One-quarter (.25) point will be deducted for every 1 second over the allotted time from the competitor's total score, up to a maximum penalty of 15 points (1 minute). Any coffee submitted 1 minute after the conclusion of the competition time will be disqualified (i.e., the evaluation of the coffee submission will not be added to the other evaluations of the competitor).

## 11. 월드 커피 로스팅 챔피언 WCRC Champion

심사위원은 다음과 같은 챔피언을 뽑는다 The judges are looking for a champion who:

- A. 생두와 원두를 평가할 수 있는 능력을 보이는 자 Demonstrates the ability to evaluate green and roasted coffee.
- B. 로스팅 장비를 능숙하게 사용할 수 있는 능력을 보이는 자 Demonstrates the ability to use and master roasting equipment.
- C. 계획한 맛/테이스트에 맞춰 로스팅을 디벨롭할 수 있는 능력을 보이는 자 Demonstrates the ability to develop the roast to meet the planned taste.
- D. 로스트 플랜에 최종 결과물을 정확히 묘사하는 자 Describes accurately the final roasted product as defined in their Roast Plan.
- E. 제공된 커피로 최상의 품질의 커피를 생산하는 자 Produces the best quality roast with the coffee provided.

## 12. 기술적 문제 Technical Issues

- A. 경기 도중, WCRC가 제공한 장비에 기술적 문제가 있다고 판단할 경우, 선수는 헤드 심사위원 또는 WCRC 무대 매니저에게 즉각 알려야 한다.

During the competition, if the competitor believes there is a technical problem with any of the WCRC-provided equipment, they should contact the head judge or WCRC stage manager immediately.

- B. 만약 헤드 심사위원이 기술적 문제가 있다고 동의하고 그 문제가 쉽게 해결될 수 있는 경우, 해당 선수에게 주어질 적절한 시간을 결정한다. 기술자가 문제를 해결하고 나면, 선수의 시간이 다시 시작된다.

If the 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. Once the technician has fixed the problem, the competitor's time will resume.

- C. 만약 해당 문제가 적절한 시간 안에 해결될 수 없을 경우, 헤드 심사위원은 해당 선수가 자신의 경기를 지속할 수 있게 기다려야 할지, 아니면 중단하고 다시 정해진 시간에 재시작 할지를 결정한다.

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

- D. 만약 선수가 경기를 중단해야 할 경우, 해당 선수는 헤드 심사위원과 무대 매니저와 함께 경기를 다시 처음부터 시작할 일정을 잡아야 한다.

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

- E. 만약 해당 기술적 문제가 선수의 실수로 인한 것으로 밝혀질 경우, 헤드 심사위원은 선수에게 추가 시간을 주지 않기로 결정할 수 있으며, 그대로 준비 또는 경기 시간이 재개될 수 있다.

If it is determined that the technical issue is due to competitor error, 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.

## 13. 월드 커피 로스팅 챔피언십 진정 Appeals at the World Coffee Roasting Championship

### 13.1 심사위원 관련 사안 Judge Related Issues

채점과 관련된 대부분의 문제들은 선수 디브리핑 시간에 답변될 것이다. 만약 선수에게 한 명 이상의 심사위원이 부여한 점수에 이의가 있을 경우, 선수는 선수 디브리핑 시간에 헤드 심사위원에게 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 WCE에 서면으로 항의를 할 수 있다(아래 진정서 섹션 참고). 이는 심사위원 리더십과 WCE 대회 운영 위원회(Competition Operations Committee)에 의해 검토된다. 이들이 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 and a representative of the WCE Competition Operations Committee will inform the competitor of the decision.

만일 헤드 심사위원 및 기타 WCRC 직원이 WCRC 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 WCRC personnel discovers or suspects potential dishonest behavior by a WCRC judge during a competitor's evaluation, then the following will apply:

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

The head judge will request the return of all applicable scoresheets from the official scorekeeper.

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

The head judge will meet with the WCRC 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 WCRC 심사위원을 향후 모든 WCRC 인가 대회의 심사위원직에서 금지할 권한을 가지고 있다.

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

### 13.2 선수 관련 사안 Competitor Related Issues

만약 대회 도중 WCRC와 관련해 항의나 제기할 문제가 있을 경우, 선수는 WCRC 행사 주최측에 연락해야 한다. 행사 주최측은 해당 문제가 WCRC 현장에서 해결될 수 있는 것인지, 아니면 WCRC가 끝난 후 서면으로 진정을 제출해야 할 사안인지 판단한다. (선수가 경기 중 KCC 대회에 대한 문제 제기를 할 경우 이벤트 매니저에게 연락해야 한다.)

만약 WCRC 행사 주최측이 해당 문제/항의가 WCRC 현장에서 해결될 수 있는 것이라고 판단할 경우, WCRC 행사 주최측은 문제를 공정하게 파악하기 위해 관련 당사자들에게 접촉해야 한다. 선수가 제기한 문제/항의를 논의한 뒤, WCRC 행사 주최측과 지정된 WCE 심사위원 운영팀 현장 대표는 공동으로 현장에서 결정을 내리게 된다. WCRC 행사 주최측은 해당 결정을 선수에게 고지한다. (이벤트 매니저는 선수의 문제 제기가 현장에서 해결될 수 있다고 결정한 경우, SCA 한국챕터 사무국 및 WCE Rep. 과 헤드 심사위원과 함께 해당 내용을 논의할 것이며, 현장에서 결정을 내린다. 주최측은 해당 결정 사항을 선수에게 통보할 것이다.)

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

If the WCRC event organizer decides that the issue and/or protest can be solved on-site at the WCRC, the WCRC 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 WCRC event organizer and the designated onsite representative of the WCE Judge Operations Lead. The WCRC event organizer will inform the competitor of the decision.

### 13.3 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. (해당인이 결정에 동의하지 않을 경우, SCA 한국챕터에 서면으로 진정서를 제출할 수 있다. 해당 내용은 SCA 한국챕터 관계자 및 SCA Community Experience 담당자가 함께 논의하여 결정을 내린다. 해당 내용은 최종 결정이 된다.)

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 포함되지 않은 서면 진정서는 검토되지 않는다. 서면 진정서를 제출하려는 모든 사람은 사건이 발생한 지 24시간 이내에 [info@worldcoffeeeevents.org](mailto:info@worldcoffeeeevents.org)에 이메일로 WCRC 이벤트 매니저에게 제출해야 한다. (KCC에 관련된 항소를 제출하려는 자는 위 정보를 반드시 포함해야 하며 포함하지 않을 시 항의/항소는 인정되지 않는다. 사건 발생 후 24시간 이내에 이메일 [sca.kr@sca.coffee](mailto:sca.kr@sca.coffee) 로 항소를 제출해야 한다.)

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

### 13.4대회 전략 위원회가 검토하는 진정서 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 결정과 함께 이메일을 통해 당사자에게 연락할 것이다. (접수 후 30일 이내에 서면으로 제출된 내용을 검토할 것이며, SCA 한국챕터 사무국은 선수에게 이메일을 통해 최종 결정을 알릴 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.

## 14. 컴페티션 바디 행사 Competition Body Events

### 14.1 컴페티션 바디에 대한 일반 규칙 변경 허용 범위 Highlighting General Rule Variations for Competition Bodies

아래는 컴페티션 바디에게 허용되는 규칙 변경에 대한 목록의 일부이다.

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

- 라운드/대회 절차: 아래 섹션 14.2와 14.3 참고. 컴페티션 바디는 챔피언십의 일환으로 생두 평가(green grading)를 진행해야 한다.

**Rounds/Competition Procedure:** See sections 14.2 and 14.3 below. Competition Bodies are required to have green grading as a part of their Championship.



- **컴페티션 바디 챔피언십:** 최종 챔피언십 행사 구조는 아래 섹션에 나와있는 규칙 및 수정을 따라야 하고, 그 밖의 수정 사항은 [info@worldcoffeerevents.org](mailto:info@worldcoffeerevents.org)로 월드 커피 이벤트와 논의해야 한다.

**Competition Body Championship:** Structure for the final Championship event must follow the Rules and modifications outlined in the sections below, any further modifications must be discussed with World Coffee Events [info@worldcoffeerevents.org](mailto:info@worldcoffeerevents.org).

- **최소 참가 인원:** 컴페티션 바디 챔피언십에는 최소 6명 이상의 참가자가 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 챔피언십에 앞서 예선전을 개최해야 한다. 예선전 대회 구조는 컴페티션 바디의 재량에 따르며, 약간의 형식 변화를 줄 수 있다. 컴페티션 바디는 최종 챔피언십 경기로 이어지는 예선전에 수정을 가해도 된다. WCE 랍는 예선전에 반드시 참석하지 않아도 된다. WCE 대표는 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. Competition Bodies may modify their 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.

- **제공 장비:** 컴페티션 바디들은 월드 커피 챔피언십과 동일한 장비를 사용하지 않아도 된다. 만약 컴페티션 바디가 장비 스폰서가 있는 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 행사 기간에 선수들에게 물리적으로 평가표를 돌려주거나, 대회 종료 후 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.

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

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

- **선수 오리엔테이션:** 모든 선수들은 대회 전에 동일한 정보를 받아야 한다. 모든 선수들은 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.

## 14.2 대회 절차 Competition Procedures

컴페티션 바디는 WCRC 대회를 용이하게 개최할 수 있도록, WCRC 대회 형식을 수정할 수 있다. 대회의 정신을 유지하기 위해, 인가받은 대회는 반드시 WCRC 형식, 또는 아래에 제시된 대안적 형식을 취해야 한다. WCRC 형식에 대한 그 이상의 수정은 반드시 사전에 WCE에 의해 검토 및 승인을 받아야 한다.

Competition Bodies are allowed to modify the WCRC competition format for ease of staging a WCRC competition at the Competition Body level. To uphold the integrity of the competition, sanctioned competitions must adopt the WCRC format, or the alternative format set out below. Any further modifications to WCRC format must be reviewed and approved by WCE in advance of the Competition Body competition.

### 14.2.1. 컴페티션 바디의 대안적 로스팅 대회 형식 Alternative Roasting Competition Formats for Competition Bodies

- a. 대회 전 샘플 로스팅 Sample Roasting Prior to Competition:
  - i. 만약 샘플 로스팅이 현장에서 이루어지지 않을 경우, 컴페티션 바디들은 생두를 대회 전에 선수들에게 발송할 수 있다. 컴페티션 바디가 생두를 발송하면, 선수들은 대회 이전에 자체 장비를 이용해 받은 샘플을 분석하고 로스팅할 수 있다.

Competition Bodies can ship competitor samples of the provided green coffee(s) ahead of their competition if sample roasting will not be done onsite. If the Competition Body ships the green coffee(s), competitors would analyze, and sample roast the green coffee(s) using their own equipment prior to the competition.

- ii. 컴페티션 바디는 모든 참가자들이 대회 시작 전에 생두 샘플에 접근할 시간을 동등하게 갖도록 배송 일자를 조정해야 한다.

Competition Bodies will coordinate the time of delivery to ensure that all participants have equal time & access to the green coffee sample prior to the date of the Competition Body competition.

**b. 프로덕션 로스팅 Production Roasting:**

- i. 컴페티션 바디는 싱글 오리진과 블랜드 로스팅 모두를 사용할 필요는 없다. 컴페티션 바디는 허용된 시간에 따라 대회에서 싱글 오리진과 블랜드 로스팅 중 하나를 선택할 수 있다. 로스팅 장소는 경기에 필요한 것들을 제공할 수 있는 한, 주최측의 결정에 따른다. 로스팅 현장이 반드시 대중에게 개방될 필요는 없다. 그러나 대회 장소와 장비는 사전에 선수들에게 발표되어야 하며, 로스팅과 커피를 포함한 대회 전체 과정은 대회 주최측과 헤드 심사위원의 감독 하에 운영되어야 한다.

Competition Bodies (CBs) do not have to utilize both Single Origin and Blend roasting for their event. CBs can choose to use either Single Origin or Blend roasting for the competition, up to the time allowance and time constraints. The roasting venue can be varied, according to what the organizer can establish, as long as it facilitates any competition requirements. The roasting site does not need to be open to public. However, the competition location and equipment must be announced to competitors well in advance, and the entire competition, including roasting and cupping must be run under the supervision of the competition organizer and head judge.

- ii. 컴페티션 바디는 로스팅 기계의 크기/용량에 대한 제약을 받지 않는다. 그러나 모든 선수들에게 동일한 장비를 제공하고 사전에 사용될 장비에 대해 고지해야 할 의무가 있다.

CBs are not restricted by size of roasting machines for their competition. They are, however, obligated to provide the same tools to each competitor and to notify competitors about the equipment that will be used in advance of the competition.

**c. 프로덕션 로스트 평가 Production Roast Evaluation:**

- i. 프로덕션 로스트 평가는 **WCRC** 평가 프로토콜에 따라 현장에서 진행되어야 하며, 결과는 커피가 이루어진 날에 발표되어야 한다. 헤드 심사위원과 센서리 심사위원들은 프로덕션 로스트 평가 전에 반드시 칼리브레이션(**calibration**)을 해야 한다. 프로덕션 로스트 평가와 시상식은 로스팅 장소와 다른 장소에서 이루어질 수 있으나, 반드시 대중에게 개방되어야 한다.

Production roast evaluation must be held onsite per the WCRC evaluation protocol, and the results are announced on the same day of cupping. Head judge and sensory judges must be calibrated before the Production Roast Evaluation. The Production Roast Evaluation and award ceremony may be held in a different location than the roasting venue but must be open to the public.

WCRC를 위한 대회를 개최하는 모든 컴페티션 바디는 대회에 대한 지원과 추가적 감독을 위해 [info@worldcoffeeeevents.org](mailto:info@worldcoffeeeevents.org)에 연락해야 한다.

All Competition Bodies that will hold a competition for WCRC should contact [info@worldcoffeeeevents.org](mailto:info@worldcoffeeeevents.org) for assistance and additional oversight with their competition.

**14.2.2 생두 평가 Green Evaluation**

컴페티션 바디가 주관하는 대회에서는 생두 평가가 이루어져야 한다.

섹션 14.2.1.에 나열된 단계들에 더해, 컴페티션 바디가 주관하는 행사에는 다음이 포함되어야 한다:

생두 평가: 선수들은 제공받은 생두의 수분, 밀도, 스크린 사이즈, 결점두 확인을 위해 30분에서 1시간 가량의 시간이 주어진다. 선수들은 모든 생두에 대해 평가를 실시할 수 있으나, 생두 평가 시간이 종료되면 싱글 오리진 커피에 대한 평가표만 제출한다. 이 부분은 싱글 오리진 생두 평가(Single Origin Green Evaluation) 평가표를 통해 채점된다. 생두 평가를 위해 제공되는 커피는 반드시 워시드 아라비카 종이어야 한다.

컴페티션 바디가 주관하는 대회 총점은 프로덕션 로스트 평가 결과, 싱글 오리진 생두 평가, 그리고 싱글 오리진 및 블랜드 커피 로스트 플랜 점수를 토대로 계산된다.

Green Evaluation is required at Competition Body competitions.

In addition to the competition steps listed in section 14.2.1. the Competition Body event also includes:

Green Evaluation: Competitors are given 30 minutes to 1 hour to evaluate the provided green coffee for moisture, density, screen size, and defect count. Competitors can evaluate all green coffees but should only submit the green evaluation sheet of the Single Origin coffee when the green evaluation time is finished. This portion of the competition is scored through the Single Origin Green Evaluation scoresheet. The coffee provided for Green Evaluation must be a washed arabica.

Total scores at the Competition Body competition are based on the Production Roast Evaluation results, Single Origin Green Evaluation, and Roast Plan scores of Single Origin and Blend coffee category.

### 14.2.3 추가 제공 설비 및 장비 Additional Provided Facilities & Equipment

컴페티션 바디가 주관하는 대회 구역에는 생두 평가를 위해 다음과 같은 추가 장비가 갖추어져 있어야 한다:

The Competition Body competition area will be equipped with the following additional equipment for Green Evaluation:

- 생두 평가 작업장 (예, 그린 그레이딩 테이블, 생두 평가 평가지, 결점두 수거를 위한 봉투 등).

Green Evaluation Workstation (e.g., green grading table, green grading scoresheets, bags for defects collection, etc.).

### 14.2.4 추가 랩 연습 Additional Lab Practice

선수들은 생두 평가 및 샘플 로스팅 시간 이전에, 랩 연습 시간을 가질 수 있다. 선수들은 이 시간을 장비에 익숙해지는 데 사용해야 한다.

Prior to the competitors' scheduled green grading and sample roasting competition time, competitors are scheduled lab practice time. Competitors should use this time to familiarize themselves with the laboratory equipment.

### 14.2.5 생두 평가 절차 Green Evaluation Procedure

- a. 각 선수는 생두 평가표와 함께 생두 평가에 사용할 싱글 오리진 생두 350g을 제공받는다.  
(평가표에 있는 케이크 항목은 생두 평가 시간이 아니라 프로덕션 로스팅 이후에 식별한다).

Each competitor will be given a 350g sample of Single Origin green coffee for the green evaluation, along with a blank Green Evaluation Scoresheet to complete. (Quakers in the scoresheet will be identified after production roasting, not at the green grading time).

- b. 선수는 생두에 대한 충분한 지식과 제공된 장비를 사용하여 커피 결점 등 특성을 평가할 수 있는 능력을 입증해야 한다.

Competitors are expected to demonstrate good knowledge of green coffee, its defects, and an ability to use the equipment supplied to evaluate the coffee properties.

- c. 생두 평가는 아래의 표준 및 정의 섹션에 정의된 표준 및 정의에 따라 이루어져야 하며, 선수 오리엔테이션 시간에 설명된 사용 지침을 따라야 한다.

Green coffee evaluation will be done according to Standards and Definitions as defined in the Standards and Definitions section below and following the usage guidelines explained during the competitor orientation meeting.

- d. 결점두 개수는 **350g** 샘플을 바탕으로 **SCA 생두 아라비카 커피 분류법(Green Arabica Coffee Classification)**과 **SCA 결점 핸드북(Defect Handbook)**에 제공된 가이드라인을 기반으로 해야 한다. 생두 평가 시간에 핸드북은 제공되지 않는다.

Defect Count should be determined based on the guidelines detailed by the SCA Green Arabica Coffee Classification and the SCA Defect Handbook that is based on a 350g sample. No handbook will be allowed during the green evaluation time.

- e. 선수들은 운영진이 제공한 싱글 오리진 생두에 대해 생두 평가표 작성을 완료할 평가 시간이 **30분에서 1시간** 주어진다. 대회 운영진이 각 선수의 시간을 기록할 것이다. 기술적 문제가 발생한 경우를 제외하고 추가 시간은 주어지지 않으며, 추가 시간 제공 여부는 헤드 심사위원 또는 무대 매니저의 재량에 달려 있으며, 기술적 문제는 경기 시간이 끝나기 전에 선수가 제기해야 한다.

Competitors will have 30 minutes to 1 hour of green evaluation time to complete their Green Evaluation Scoresheet for the Single Origin green coffee issued by the official. A competition official will keep time of each competitor. No extra time will be given except in case of a technical problem, but this will be at the discretion of the head judge or stage manager and the technical problem must be raised by the competitor before the completion of competition time.

- f. 선수가 생두 평가를 완료했으면, 선수는 자신의 생두 평가표를 별도의 봉투/용기에 담은 결점두와 함께 제출하여 헤드 심사위원 또는 인증된 **Q 그레이더**의 확인을 받아야 한다.

Once a competitor has finished green grading, they must submit their green evaluation scoresheet with the defects, separated into a bag/container provided, to be checked by the head judge or a certified Q grader.

- g. 만약 선수가 할당된 시간 안에 제출을 완료하지 못했을 경우, 제출이 완료될 때까지 계속 진행할 수 있다. 할당된 시간에서 **1초**가 지날 때마다 선수의 총점에서 **0.25점**이 감점되며, 최대 **15점(1분)**까지 감점될 수 있다. 만약 선수가 할당된 시간에서 **1분**이 넘은 시간까지 끝나치

못했을 경우, 최대 벌점이 부과되며, 작업을 중단해야 한다. 그 이후로 이루어진 작업에 대해서는 평가가 이루어지지 않는다.

If the competitor has not finished their submission during the allotted time period, they will be allowed to proceed until the submission is completed. One-quarter (.25) point will be deducted from the competitor's total score for every second over the allotted time, up to a maximum penalty of 15 points (1 minute). If a competitor is still working at 1 minute past their allotted time, the maximum penalty will be applied, and work must stop. No work done after this time will be evaluated.

- h. 선수들은 컴페티션 바디가 제공한 수분 측정 장치로 수분을 평가한다. 선수들은 생두의 수분 함유량을 측정할 수 있는 능력을 보여야 한다.

Competitors will evaluate moisture using the moisture-measuring device provided by the Competition Body. Competitors must show that they have the ability to measure the water content of green coffee.

- i. 선수들은 컴페티션 바디가 제공한 장비를 이용해 밀도를 평가한다. 선수들은 생두의 밀도를 측정할 수 있는 능력을 보여야 한다.

Competitors will evaluate density, using the equipment supplied by the Competition Body. Competitors must show that they have the ability to measure the density of green coffee.

- j. 스크린 사이즈는 컴페티션 바디가 제공한 스크린만을 이용해 판단해야 한다. 선수들은 제공받은 스크린을 사용해 커피의 스크린 사이즈를 평가할 수 있는 능력을 입증해야 한다. 선수들은 생두 350g을 스크린에 통과시켜 가장 많은 양이 담긴 스크린 3개에 대한 무게를 그램 단위로 기록한다.

Screen size will be determined using only screens supplied by the Competition Body. Competitors should demonstrate the ability to use the supplied screens to evaluate the screen size of the coffee. Competitors will shake 350g of green coffee through sizing screens and record the weight in grams for the 3 screens that retain the greatest number of beans.

#### 14.2.6 추가 표준 및 정의 Additional Standards and Definitions

- A. 커피 밀도 – 생두의 밀도를 측정하기 위해 밀도 측정 장치가 제공될 수 있다. 만약 이러한 장치가 제공되지 않을 경우, 아래의 밀도 계산 방식을 사용한다:

Coffee Density – A density-measuring device may be provided to measure the density of green beans. The density calculation protocol below will be used if the device is not provided:

- B. 생두의 질량 밀도는 커피의 질량(g)을 부피가 표기된 용기에 측정한 커피의 부피(L)로 나눠 계산한다. 커피빈 사이의 빈 공간은 상수로 취급되어 무시되므로 계산할 필요가 없다. 이 대회에서, 커피 무게는 250mL 용기를 이용해 측정한다.

A measurement of mass density of green coffee is calculated by the mass of coffee (in grams) divided by the volume of coffee (in liters), as measured in a container of known volume. It is not necessary to calculate for interstitial space (air between individual beans), which is treated as a constant and is ignored. In this competition, the weight of the coffee will be measured in a 250mL vessel.

- C. 커피 수분 – 생두의 수분 함유량 측정을 위해 스폰서가 제공하는 수분 측정 장치가 제공될 수 있다. 생두의 수분 함유량은 함유 수분 질량을 생두의 총 질량으로 나눠 계산한다. 커피 수분 함유량 단위는 백분율(%)로 표시되며, 소수점 두 자리로 반올림된다 (예, 10.33%). 수분을 측정할 때는 3-5차례 측정할 것이 권고된다.

Coffee Moisture – A moisture-measuring device may be provided by a sponsor to measure the water content in the green beans. A measurement of water content in green coffee is calculated as the mass of water content divided by the total original mass of green coffee. The unit for coffee moisture is a percentage (%) and will be calculated to the nearest hundredths (e.g., 10.33%). 3-5 measurements are recommended when measuring moisture.

- D. 스크린 사이즈 – 생두 샘플을 크기에 따라 물리적으로 분리하는 스크린이 사용된다. 스크린 구멍은 1/64인치 간격으로 증가한다(예, 15번 스크린은 15/64 인치). 최종 결과는 하나, 또는 둘, 또는 세 개의 스크린 번호로 표시되어야 한다(스크린에 모인 양이 총 샘플 질량의 10%를 넘지 않는 이상 스크린 세개까지 기록한다).

Screen Size – A stack of sizing screens are used to physically separate a green coffee sample by bean size. The screen sizes are increments of 1/64th of an inch, (e.g., screen 15 has holes of 15/64 inch). The resulting data should be notated as one, two, or three screen-numbers (no more than three of mass retained on that particular screen, if and only if as they occur above 10% of the total sample mass).

- E. 결점두 개수 – 생두 결점두는 산업 표준 350g 샘플에서 확인하고 계수해야 한다. 선수들은 350g의 싱글 오리진 생두를 별도로 제공받고, 생두 평가표에 나열된 결점들을 식별하고 그 수량을 기록한다(풀 블랙(full black), 파셜 블랙(partial black), 풀 사우어(full sour), 파셜 사우어(partial sour) 등). 선수들은 싱글 오리진 샘플에서 찾은 (퀘이커를 제외한) 모든 결점두를 제공받은 봉투에 담아 생두 평가표를 제출할 때 함께 제출해야 한다. 퀘이커는 싱글 오리진 프로덕션 로스트 시 식별 및 계수한 다음 제출 후 심사위원이 평가한다. 선수들은 싱글 오리진 프로덕션 로스트를 제출할 때 제공되는 별도의 봉투에 발견한 퀘이커를 담아 제출해야 한다.

Defect Count – Green coffee defects should be identified and counted from an industry-standard 350g sample. Competitors will be provided a 350g separate sample of Single Origin green coffee, and identify and count the defects listed in the green evaluation scoresheet: full black, partial black, full sour, partial sour, etc. Competitors should submit all the defects (except quakers) they found from the Single Origin sample in the provided bag when they submit their green evaluation scoresheet. Quaker(s) will be identified and counted from the Single Origin production roast and evaluated by judges after the submission. Competitors should submit any quaker(s) found from their Single Origin production roast which will be submitted for evaluation, in a separate provided bag that will be provided when they submit their Single Origin production roast.

#### 14.2.7 추가 채점 정보 Additional Scorekeeping Information

선수들의 총점은 대회의 모든 요소들의(즉, 프로덕션 로스트 평가, 생두 평가, 로스트 플랜) 평가표 점수를 합한 후 벌점을 감하여 계산된다.



The competitor's total score will be tallied by adding the sum of scoresheets from all competition components (i.e., Production Roast Evaluation, Green Evaluation, and Roast Plan), then by deducting any penalties.

### 14.3 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 연락하는 것이다. 모든 문제는 최대한 빠르게 해결되도록 노력해야 한다. 현장에서의 해결이 가장 효과적이고 적절하다. 대회가 종료된 후 이루어지는 진정은 효과적으로 중재하기 더 어렵다.

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.

만약 서면 진정서를 제출하고자 할 경우, 사건이 발생한 지 24시간 이내에 이메일을 통해 컴페티션 바디 및 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 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.

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.

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 a resolution within 30 days.