

2026清華大學空堂盃沖煮交流賽

規則規章與報名簡章

1、比賽宗旨

咖啡已是現代多數人不可或缺的飲品，咖啡的相關背景知識與萃取技術在當今的年代更是相當成熟。隨著精品咖啡市場逐漸地抬頭，在家若想要品飲一杯好咖啡，手沖咖啡成為要價最低且又方便的一種萃取方式，當手沖咖啡的普及度越來越高，自然會有更多人想知道如何將咖啡沖煮得更好。這次辦理清華大學飲品藝術研習社沖煮交流賽的目的，更是希望藉由此活動可以開啟同學對咖啡沖煮文化的認識，同時匯聚在地熱愛咖啡沖煮的同學，凝聚出屬於新竹在地學生間的咖啡文化量能。

2、主辦單位

國立清華大學飲品藝術研習社咖啡組
台科大奇點咖啡社協辦
空堂咖啡

3、活動時間

時間：2026年5月23日8:00至20:00

地點：國立清華大學風雲樓三樓國際學生活動中心

<https://maps.app.goo.gl/Vk8TDiTBSZ3uDD6y8>



4、贊助單位



粉紅森林
PINK FOREST COFFEE

陶作坊
LIN'S CERAMICS STUDIO
SINCE 1983



5、報名資訊

1. 報名方式

A. 本次競賽採網路報名，報名連結為：

<https://forms.gle/nU1kqVjSvX7LjmR8>

本次報名名額為48名，以上傳表單優先順序為報名依序，額滿為止。

2. 報名日期

即日起至5/1或額滿為止

3. 報名資格

在籍學生

4. 報名作業

- A. 報名成功錄取通知將於3/16號開始發送信件到聯絡信箱(最慢將於5/1前寄送，或額滿為止)
- B. 接獲正式通知之選手，需于收到通知後3日內完成繳費至指定帳戶(帳戶會將附在信件裡面)並將匯款執據或憑證E-mail回覆大會，經查帳確認後由大會回覆E-mail通知即完成報名手續。
- C. 如正取選手未完成報名費繳費作業，大會將通知候補選手，候補選手需收到通知後3日內完成匯款使完成報名手續，逾期視同放棄參賽資格。
- D. 報名費用包含本次競賽使用賽豆150g，如需額外購買練習用豆可於填寫報名表單時同時登記購買，加購之練習豆將與大會提供之練習豆皆於競賽日之4週前統一烘焙，並將統一於5/4寄出至各選手指定收件地點，或選手可親自至清華大學飲品藝術研習社領取(時間可以再約)，大會競賽賽豆將與寄出之練習豆為同批次烘焙。
- E. 本次競賽練習豆提供選手優惠價格為200克/NT\$400元，一次購買3包為NT\$1000元。競賽練習豆數量有限，售完為止。

5. 報名費用

每位選手新台幣1500元整(包含150g練習用賽豆)

6. 競賽獎勵

冠軍:1名、獎狀乙張、獎金NT\$10000、
1Zpresso ZP6-S磨豆機(黑色)乙把(市值NT\$4280)
Solright DB-1磨豆機乙把(市值NT\$5880)
Solright Coffee Nomad Bag咖啡旅行防水收納包一個(市值NT\$1480)
流轉濾杯01炎焱_內外松花(市值NT\$3680)
山型杯5火_內外松花(市值NT\$1880)

亞軍:1名、獎狀乙張、獎金NT\$7500、
1Zpresso Q系列磨豆機一把(市值NT\$2480)
Solright DB-1磨豆機乙把(市值NT\$5880)
Solright Coffee Nomad Bag咖啡旅行防水收納包一個(市值NT\$1480)
Aurli流轉濾杯01火_上釉(市值NT\$2380)
Aurli_老岩泥山型杯-1燒杯口釉(市值NT\$700)

季軍:1名、獎狀乙張、獎金NT\$5000、
1Zpresso Q Air磨豆機(黑色)乙把(市值NT\$1380)
Solright Coffee Nomad Bag咖啡旅行防水收納包一個(市值NT\$1480)
任飲杯5燒_內外松花(市值NT\$1250)
Aurli_老岩泥任飲杯1燒_杯口釉(市值NT\$550)

佳作:9員、獎狀乙張、玻璃庭 V30濾杯連接下壺一體成型

(相關獎項經協商後將陸續公告)

6、 賽豆資訊

賽豆由粉紅森林贊助

產地:烏干達 艾爾宮山

處理法:水洗

海拔:1600-2200m

品種:Nyasaland/SL14/SL28

烘焙度:豆色76.3 粉色98.8(焙度儀:Difluid Omni)

賽豆烘焙:

委由老二咖啡 蔡焜培老師 (2020年WCE 世界盃烘豆大賽台灣選拔賽冠軍)

進行烘焙

7、 賽事大綱

1. 選手說明會

比賽前會為各位選手建置一個Line選手群,對於規則規章若有任何問題,可先行在Line選手群中提問。競賽當日的15分鐘選手說明會,是選手最後可提問的時間。

2. 比賽選手共48名,比賽案階段分初賽、複賽、決賽

初賽:48名選手抽籤分組比賽,4人一組,共12組。各組由該組積分最高者進入複賽。

複賽:由初賽晉級之12位選手參賽。4人一組,共3組。各組由該組積分最高者進入決賽,未晉級決賽之9位選手並列本次沖煮賽佳作。

決賽:由複賽晉級之選手參賽,共3位,決賽僅一回合,即競賽出冠軍、亞軍與季軍。

8、 賽事規則

1. 競賽當天，選手須於比賽前15分鐘完成報到，逾時未報到者即喪失比賽資格。(如果時間有困難可以先跟我們說)(賽程表將於5/16發佈)
2. 選手於比賽區準備時間開始前10分鐘，經主辦單位唱名確認後，始可進入選手等待區等待上場，選手等待區僅允許參賽者本人進入。
3. 比賽限定以滴漏式手沖方式沖煮，若使用機械方式沖煮，如使用美式咖啡機、iDrip....等，將喪失比賽資格。
4. 沖煮器材與方法為選手自行準備，每位選手競賽台上配有一把快煮壺供選手使用，並不提供額外電源。如使用過程有損害現場設備，選手有賠償所損害之責任。
5. 選手於7分鐘的競賽時間內準備與呈送飲品，不需要做任何展演或說明。選手僅能使用大會提供之指定咖啡豆沖煮咖啡飲品，比賽時間結束前需繳交250g~300g的咖啡液。若選手無法於7分鐘內完成呈送咖啡或是咖啡液超過300g或是少於250g將取消參賽資格，咖啡也將不予評分，選手也必須於7分鐘內完成桌面清潔。
6. 咖啡飲品製備需透過濾杯過濾沖煮，不可於過濾出的咖啡飲品再加水調整濃度(不可兌水、不可By Pass)，違者喪失比賽資格。(若兌水/By Pass將扣除技術總分5分)
7. 製作好的咖啡液需倒至大會指定之容器後，視為完成呈送。咖啡會由工作人員遞送給評審進行盲測與評分。
8. 比賽時間內不限制沖煮次數，但只有最後呈送給評審的咖啡飲品會被評分。
9. 經呈送的咖啡飲品不得以任何物理方式將咖啡進行降溫。
10. 沖煮過後的咖啡豆與經評分後所剩下的咖啡飲品，將由工作人員統一銷毀，不得私自帶下場。(若帶下場將扣除技術總分1分)
11. 違反上述規定者，主辦方有權力進行任何賽事或流程上之調整，請知悉。

9、 競賽用豆與設備

1. 咖啡豆
 - A. 本次競賽指定咖啡豆
 - B. 報名費用包含150g練習豆，如需額外採買練習用豆，須於報名時填妥加購數量。
 - C. 初賽、複賽、決賽場上每場每位選手使用豆「30g」將由大會提供，咖啡豆將在選手上場前，放置在各自的比賽桌面上。未使用之剩餘咖啡豆，須留置在比賽桌面上由大會回收，不可帶下場。
2. 磨豆機
 - A. 本次賽事由1Zpresso提供ZP6-S磨豆機於賽桌上供選手使用。
 - B. 賽事選手可自行攜帶慣用的手搖磨豆機或是不插電的電動磨豆機，比賽現場大會並不提供額外電源。
3. 濾杯
 - A. 大會將不指定濾杯
4. 大會競賽桌提供器材
 - A. 快煮壺
 - B. 1Zpresso ZP6-S磨豆機
 - C. Solright DB-1 磨豆機
 - D. 備用沖煮用水
 - E. 下壺
 - F. 濾杯

- G. 圓錐形濾紙
- H. 賽豆
- I. 電子秤
- J. 廢水桶
- K. 垃圾筒
- L. 擦手紙
- M. 賽豆30克
- 5. 選手可自備器材
 - A. 濾紙
 - B. 電子秤
 - C. 慣用手搖磨豆機或是不插電的電動磨豆機 (大會不提供額外電源)
 - D. 篩粉器
 - E. 溫度計
 - F. 不插電手沖壺 / 溫控壺 (大會不提供額外電源, 選手可利用快煮壺的電源, 但須事先知會工作人員協助)
 - G. 接水杯(壺)
 - H. 杯測匙
 - I. 試飲杯
 - J. 抹布
 - K. 碼錶 (不能使用手機計時)
 - L. 挑豆盤
 - M. 托盤
- 6. 比賽用水:
 - A. 本次競賽大會指定用水為「波爾水」。
 - B. 大會會於競賽前提供每位選手一壺快煮壺的熱水並於選手上場前先煮沸。
 - C. 大會會另外波爾常溫水供選手調整沖煮水溫使用。

10、競賽流程

- 1. 報到時間: 選手須統一於比賽前15分鐘完成報到, 如未能按時報到, 將失去參賽資格。
- 2. 選手等待區
 - A. 比賽場地設有選手等待區, 選手於自己比賽準備開始前10分鐘, 經主辦單位唱名確認後, 始可進入選手等待區等待上場, 該區僅限選手本人進入, 非選手未經主辦方同意不得進入。
 - B. 選手可存放沖煮設備與器材, 但主辦方不負保管責任, 選手須自行評估風險。
 - C. 選手須自行清理比賽器材以及回收杯具, 主辦方與相關工作人員對選手器具不負保管責任。
 - D. 場內不得使用明火加熱。
- 3. 比賽準備時間
 - A. 選有有5分鐘的準備時間, 選手可在此時間設置沖煮檯面。
 - B. 選手在準備時間內可以挑豆、秤咖啡豆, 但不准進行研磨咖啡豆、咖啡萃取之動作。
 - C. 選手在準備時間內可以潤濕濾紙, 與盛裝或加熱沖煮用水。
 - D. 競賽使用豆有「30克, 1包」將由大會提供, 咖啡豆將在選手上場前放置於各自的比賽桌面上, 選手不可攜帶其他咖啡豆上場, 比賽區準備時間開始時始能拆封使用。

4. 比賽競賽時間
 - A. 選手有7分鐘的競賽時間，選手可在此時間內使用沖煮器材、盛裝或加熱沖煮用水、秤咖啡豆與研磨咖啡豆，繳交咖啡飲品，並於競賽時間內清理賽桌。
 - B. 大會提供之快煮壺等加熱設備若有技術問題皆可跟大會提出。
 - C. 在比賽時間開始前不可再移動桌上任何設備或是器材，手中亦不可拿著比賽時間會需要用到的用品(除了計時器)。
 - D. 比賽不限定任何沖煮手法與過濾器材，但不得使用自動滴濾式或美式咖啡機等機械沖煮設備。
 - E. 比賽不需要進行展演，選手僅需在自己的比賽區域內完成沖煮。比賽期間禁止與評審交談，評審亦不得觀察選手之沖煮情況。
 - F. 競賽時間內不限制沖煮次數，選手最終須呈繳250g~300g的咖啡液，並倒至大會指定之玻璃壺始完成繳交。
 - G. 咖啡飲品須直接透過濾杯沖煮完成，不可兌水稀釋，否則該咖啡飲品不列入計分。選手繳交之咖啡液不得使用任何方式降溫。
 - H. 選手完成咖啡繳交後即可開始清潔，選手有義務盡速整理比賽區讓下一位選手使用，並等待工作人員指示離開競賽區。
 5. 比賽時間結束
 - A. 當7分鐘競賽時間到，或是選手喊「Time」時宣布停止計時，則比賽時間即結束。
 - B. 選手如無法在比賽時間內繳交咖啡，則該飲品將不予計分，也不列入評分。
 6. 遺忘物品
 - A. 選手已上場至競賽桌區，於競賽時間內若選手發現忘記攜帶相關器材，可以離開競賽桌區去拿取，但競賽時間不會停止計時。
 - B. 任何人皆不可協助選手傳遞遺忘的物品，否則該選手將立即失去比賽資格。
- 11、評分標準
1. 評審組成
 - A. 本次賽事的評分方式分為咖啡飲品的風味感官評分與競賽沖煮流程時的技術評分，每組競賽選手晉級的分數為每次沖煮時的風味感官評分與技術評分的加總得分最高者晉級。
 - B. 咖啡飲品的風味感官評分由3位感官評審(其中1位是主審)進行評分，技術評分則由1位技術評審於競賽過程中進行監看評分。
 2. 評分流程
 - A. 風味感官評分:選手繳交沖煮後的咖啡飲品，由大會工作人員進行亂數編碼標示在呈裝容器底部，經亂數編碼後的咖啡飲品由工作人員端送至評審室，交由3位感官評審進行盲測與評分。
 - B. 沖煮技術評分:由1位技術評審於每組競賽時現場針對每位選手沖煮時進行評分。
 3. 初賽風味感官評分—排名評分法(Ranking Method)
 - A. 3位感官評審將一起進行品飲與評分。
 - B. 同一組選手4支沖煮咖啡飲品，將按照品飲各項風味品質進行1~4名進行排名，排名最佳得5分，排名2~4名依序為3分、2分、1分。
 - C. 評審依據各項風味品質直接勾選分數，並按照品飲感受在評分表上進行簡易註記。
 - D. 評分表完成後由主審統一收集，並交給大會工作人員計算得分;分數計算完成後，賽事經理揭曉該回合優勝者代號，並解碼揭示晉級者姓名。
 - E. 感官評審在評分表繳交給主審前，不可做任何交談。

- F. 同組選手由3位感官評審+技術評審給予之得分總和，最高者勝出競級複賽。
- G. 如遇總得分同分之情況，將單獨參考主審之評分表，選出得分最高者勝出。
- H. 初賽評分表

Sample No.	Flavour				Acidity				Sweetness				Body				Aftertaste				Total score
	1	2	3	5	1	2	3	5	1	2	3	5	1	2	3	5	1	2	3	5	
																					Note

4. 複賽風味感官評分—排名評分法(Ranking Method)

- A. 3位感官評審一起進行品飲與評分。
- B. 同一組選手4支沖煮咖啡飲品，將按照品飲各項風味品質進行1~4名進行排名，排名最佳得5分，排名2~4名依序為3分、2分、1分。
- C. 評審依據各項風味品質直接勾選分數，並按照品飲感受在評分表上進行簡易註記。
- D. 評分表完成後由主審統一收集，並交給大會工作人員計算得分；分數計算完成後，主審揭曉該回合優勝者代號，並解碼揭示晉級者姓名。
- E. 感官評審在評分表繳交給主審前，不可做任何交談。
- F. 同組選手由3位感官評審+技術評審給予之得分總和，最高者勝出競級複賽。
- G. 如遇總得分同分之情況，將單獨參考主審之評分表，選出得分最高者勝出。
- H. 複賽評分表

Sample No.	Flavour				Acidity				Sweetness				Body				Aftertaste				Total score
	1	2	3	5	1	2	3	5	1	2	3	5	1	2	3	5	1	2	3	5	
																					Note

5. 決賽評分

- A. 3位感官評審將一起進行品飲與評分。
- B. 評審將依照「Flavor(風味)、Acidity(酸質)、Sweetness(甜感)、Body(體脂)、Aftertaste(餘韻)、Defect(瑕疵風味：澀味、苦味)」等6項指標，進行咖啡品質評估，並按照品飲感受在評分表上評分與註記。
- C. 評分表完成後由主審統一收集，並交給大會工作人員計算得分；最終排名按照「3位感官評審+1位技術評審」給予之得分加總計算完成後，主審揭曉冠軍、亞軍與季軍。
- D. 如遇總得分同分之情況，最終名次排行則會按照以下規則辦理：
- 3位感官評審之評分表上，「Sweetness」評分加總較高分的選手名次在前。
 - 若「Sweetness」得分還是同分，則由3位感官評審之評分表上，「Acidity」評分加總較高分的選手名次在前。
 - 若「Acidity」得分還是同分，則由3位感官評審之評分表上，「Body」評分加總較高分的選手名次在前。
- E. 決賽評分表
決賽評分表將於選手line群組公告

6. 技術評分

- A. 競賽活動當日，初賽每組4位選手，每組會有1位技術評審針對每位選手進行技術評分；複賽每組有4位選手，每組會有1位技術評審針對每位選手進行技術評分；決賽1組，有3位選手，會由1位技術評審針對每位選手進行技術評分。
- B. 競賽沖煮期間，技術評分的相關規則與評分方式如6-C的技術評分表所示，若所有技術分皆拿到，共計可拿10分；倘若於競賽時間超時，則喪失比賽資格。
- C. 技術評分表

項次	技術評分項目	達成	缺失
1	依照大會規定使用相關器材沖煮	+1	-1
2	沖煮過程并未用手觸碰到咖啡承接壺內緣或壺嘴	+1	-1
3	沖煮完成後并未對咖啡飲品進行兌水、By Pass	+1	-5
4	咖啡呈繳總量介於250mL~300mL	+1	-1
5	呈繳1壺咖啡，并且該壺咖啡飲品并未混合他壺咖啡	+1	-5
6	咖啡溫度是否高於攝氏60度以上	+1	-1
7	沖煮結束後保持競賽桌面清潔（桌面無水漬、咖啡液或咖啡粉粒）	+1	-1
8	競賽結束後，無攜帶剩餘咖啡豆或咖啡液離場	+1	-5
9	正確使用賽場提供之垃圾與廢液桶	+1	-1
10	競賽時間結束是否超時（超時則失格）	+1	失格
技術總得分：			

7. 賽後評審解說

- A. 頒獎典禮結束後，現場大會將提供評分表予選手，並依照公佈的時間表指派評審說明，供選手參考。
- B. 所有評分表正本將由大會統一保管，不會交予選手，但選手(限本人)可現場拍照。

12、參賽注意事項

1. 參賽者務必理解及同意上列規章及下列注意事項後，再提送參賽者報名表。
2. 為同意後續推廣咖啡活動，須同意賽事活動進行錄影、拍攝，其影像供指導單位、主辦單位日後宣傳推廣及成果紀錄使用，參賽者不可針對照片、影片、印刷品、網路及其他任何電子媒體等要求任何費用。
3. 參賽者應仔細閱讀並遵守本規則規章的行動規範
4. 所有參賽者必須熟知上述規則規章以及評分表之內容，對於參賽者個人因未詳讀或不了解本賽事之規則規章或評分表而提出異議，將不做任何例外處理或予以通融。
5. 參賽者須具備熟悉操作器具上的專業知識與技術能力，並自行注意操作上可能發生之安全疑慮，任何因自行操作失誤所導致自身受傷，本大會概不負責。
6. 參賽者保證所有提供之個人資料均為真實且正確，如有不實或不正確之情事，將取消得獎資格。
7. 如違反大會規定而屢勸不聽者，大會可立即判定其失格，本會保有最終決定權。
8. 如遇天災或不可抗因素，大會保留隨時修改、變更、暫停或終止本活動內容之權利。
9. 本活動各項辦法若有未盡事宜，得由主辦單位保留修改權利，並最遲於比賽前5日於選手群組中公告後變更。