



KOREA BREWERS CUP

CHAMPIONSHIP 2022

2022 코리아 브루어스 컵(KBrC) 규정 및 규칙

KCC 대회는 WCE 규정을 준수 및 적용합니다.

WCE의 2022년 WBrC 대회 규정을 준수하여 선수와 심사위원 및 운영진의 편의를 위해 번역된 규정집입니다.

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

번역안 최초 배포일: 2022년 8월 17일

SCA 한국챕터

1. 참가 조건 Conditions of Participation

1.1. 조직 Organization

월드 브루어스 컵 챔피언십(WBrC)은 월드 커피 이벤트의 유한책임회사(WCE)의 프로그램이다.
The World Brewers Cup Championship (WBrC) is a program of World Coffee Events, LTD (WCE).

1.2. 권리 Rights

이 공식 규칙 및 규정, 대회 형식을 포함한 월드 브루어스 컵과 관련된 모든 지적 재산권은 월드 커피 이벤트 유한 책임회사의 재산이며, 이 문서의 어떠한 부분도 월드 커피 이벤트 유한 책임회사의 허가 없이 무단 사용 및 복제할 수 없다.

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

1.3. 참가 조건 Conditions of Participation

1.3.1. 컴페티션 바디 자격 Competition Body Qualifications

월드 브루어스 컵 챔피언십(WBrC)은 월드 커피 이벤트(WCE)의 승인을 받은 컴페티션 바디 챔피언십으로부터 자격을 받은 자에게 열려 있다. WCE로부터 허가된 컴페티션 바디만이 승인을 받아 대회를 개최할 수 있다. WCE 라이선스를 인증 받은 대회 기관으로부터 배출된 한 명의 선수만 대회에 출전할 수 있다. (WCE의 승인받은 대회 기관이 되려는 방법에 대한 자세한 사항은 대회 기관 제재 기준 및 조건 참고: (worldcoffeeeevents.org/competition-bodies)).

(한국의 컴페티션 바디는 SCA 한국챕터이다.)

The World Brewers Cup Championship (WBrC) is a competition open to qualified Competition Body Champions of a World Coffee Events (WCE) sanctioned competition event. Sanctioned events are 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.

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

- A. 컴페티션 바디 챔피언은 해당 국가의 대회 기관에서 진행한 대회에서 우승한 선수로 정의된다. 이 선수는 그 해의 월드 대회에 참가할 수 있는 권리를 얻으며, 월드 대회에 참가할 수 없는 경우(WCE 사이트의 DC 정책 참조) 그 다음 해로 연기하여 참가할 수 있다.

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 DC Policy on the WCE website). Policy found here:

<https://worldcoffeeeevents.org/deferred-candidacy-application-general-contact-submission/>.

- B. 만약 컴페티션 바디 챔피언 후보 연기(Deferred Candidacy) 등록이 승인을 얻게 될 경우, 컴페티션 바디 챔피언으로서의 타이틀은 유지되며 다음 연도의 월드 대회에 참가할 수 있다. 컴페티션 바디 챔피언이 후보 연기를 하면, 허가 받은 컴페티션 바디는 결선 결과 2위 선수부터 시작하여 대체 선수를 내림차순으로 지정할 수 있다. 이 경우, 월드 챔피언십에 참가하는 선수는 내셔널 선수(National Competitor)라는 타이틀을 받게 된다. 컴페티션 바디 선수는 후보 연기 권한을 받을 수 없으며, 내셔널 챔피언 타이틀을 부여받지 않는다. 그러나 모든 내셔널 선수는 월드 커피 챔피언십에 참여해 자신의 커피 공동체(Community)를 대표할 자격을 갖게 될 것이다.

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 National Champion has deferred their candidacy, the licensed Competition Body may designate an alternate competitor from its national

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 National Competitor. National Competitors are not eligible for Deferred Candidacy, and do not hold the title of National Champion. However, all National Competitors will be eligible to represent their coffee community by participating in the World Coffee Championships, including being eligible to win the title of World Coffee Champion.

- C. 만약 컴페티션 바디 챔피언이 참가 연기 승인을 얻지 못하고 월드 챔피언십에 참가하지 않음을 선택할 경우, 컴페티션 바디 챔피언 타이틀은 다음 순위의 선수에게 주어진다.

If a Competition Body Champion is not eligible for deferral, and elects not to go to the World Championships, the title of Competition Body Champion will transfer to the successive competitor.

- D. 어떠한 사유로든 월드 대회에 참가하지 않는 모든 컴페티션 바디 챔피언은 반드시 info@worldcoffeeeevents.org 를 통해 WCE에 명확히 알려야 할 책임이 있다. 컴페티션 바디는 대체 선수(컴페티션 바디 대표 선수)를 info@worldcoffeeeevents.org 를 통해 직접 요청해야 하며 대회 전에 WCE 총괄 이사의 승인을 받아야 한다.

All Competition Body Champions who do not compete in the worlds, for any reason, are required to give WCE notice themselves, via info@worldcoffeeeevents.org to ensure clarity. Requests for any substitutions (Competition Body Representative Competitor) must be also received in writing from the Competition Body at info@worldcoffeeeevents.org and approved by its Managing Director prior to competition.

1.3.3. 나이 제한 Age requirement

월드 커피 이벤트(WCE)에서 인가한 모든 행사에 참가하는 선수는 대회를 치를 시 18세 이상이어야 한다.

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

1.3.4. 국적 Nationality

- A. 선수는 자신이 대표하는 장소에서 유효한 여권을 소지하고 있거나 24개월 이상 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. 선수는 WCE가 인가한 컴페티션 바디 대회 별로 한 개의 대회에만 참가할 수 있다. 월드 대회 연도는 한 해의 월드 대회가 끝나고 다음 해의 월드 대회가 끝나는 시점으로 정의한다. (예를 들어, 선수가 2020년 월드 선수권 대회에 참가할 자격이 있는 행사에서 경쟁하는 경우, 2020년 월드 선수권 대회에서 경쟁해야 한다.)

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 한 곳을 선택해야 하며 승인된 컴페티션 바디를 통해 참가 자격을 부여 받아야 한다.

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

1.3.6. 경비 Expenses

승인된 컴페티션 바디는 컴페티션 바디 대표로 WBrC에 참여하는 선수의 왕복 항공료와 대회 기간 동안의 숙박비를 지원해야 한다. 이 외 대회 기간에 발생하는 대회 관련 경비는 선수가 부담해야 한다. WCE는 선수의 경비에 대한 책임이 없다.

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

1.4. 이해관계 상충 Conflicts of Interest

1.4.1. 심사 Judging

- A. 선수는 해당 년도 WBrC 대회가 끝나기 전에 자신의 국가를 포함한 모든 국가에서(월드, 컴페티션 바디, 지역 예선) 심사를 할 수 없다.

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

- B. WBrC 심사위원은 해당 대회 연도 중 같은 대회에서 코치를 할 수 없다.

WBrC judges must not coach and judge in the same competition, for that competition year.

- C. 선수는 컴페티션 바디 대회에서 심사위원을 선발하거나 추천할 수 없다. 컴페티션 바디 대회의 운영에 관여한 선수는 반드시 본인이 연관된 분야나 직책에 대해 WCE에 언급하여야 한다. 이는 대회의 참여를 제한하지 않으나, 공개하지 않을 경우 불이익을 받을 수 있다.

Competitors may not select or endorse judges within their Competition Body Competition. Competitors who are involved in the management of their Competition Body Competition should declare their position via email to WCE outlining their areas of involvement. Note that this does not necessarily exclude or effect the competitor's engagement, however non-disclosure most likely will.

1.4.2 칼리브레이션 바리스타 Calibration Baristas

- A. 해당 대회의 심사 칼리브레이션에 칼리브레이션 바리스타로 참가한 자는 다음 대회 연도가 시작되기 전까지 동 대회에 참가할 수 없다. 이는 WCE의 승인을 받은 국내 대회뿐 아니라 월드 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 대회에서 선수로 참여하지 않는 경우, 칼리브레이션 바리스타가 될 수 있다. 마찬가지로 승인을 받은 컴페티션 바디 대회에서 우승하지 못한 선수일 경우, 월드 대회의 칼리브레이션 바리스타로 참가할 수 있다.

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

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

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

올바른 예: 어떤 선수가 2021년 월드 대회에서 칼리브레이션 바리스타로 참여하고, 2022년 월드 챔피언십에 출전할 자격을 얻은 자신의 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.

부적절한 예: 어떤 선수가 2021년 승인된 컴페티션 바디 챔피언십에서 칼리브레이션 바리스타로 참여하고(자신의 국가가 아닌 다른 국가도 포함) 2021년 월드 대회에서 동일한 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 상충 Other Conflicts of Interest

WCE에서는 선수, 심사, 그리고/또는 운영위원 간의 이해관계의 충돌이 잠재적으로 있을 경우 대회가 시작되기 전 최대한 빠른 시일 내에 선언하도록 장려한다.

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.

승인된 행사 시작 전 이러한 잠재적 충돌 사항을 알리지 않을 경우 해당 행사에서 배제될 수 있으며 이러한 지침을 따르지 않은 결과에 대한 해고를 진행할 수 있다. 이해관계 충돌 혹은 위 정책에 대한 설명과 관련된 질의는 info@worldcoffeeeevents.org 로 요청할 수 있다. (KBrC의 경우 이메일로 이해관계 알림 및 문의: sca.kr@sca.coffee)

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.

1.5. 규칙 및 규정의 실행 Enforcement of Rules and Regulations

WBrC는 대회 기간 내내 해당 규정 및 규칙을 준수한다. 규정에 특정한 집행 또는 위반의 결과가 명시된 경우를 제외하면 선수가 이러한 규정 중 하나 이상을 위반할 경우 자동으로 실격될 수 있다. 만일 심사위원이나 대회 운영자가 이러한 규정 중 하나 이상을 위반할 경우 참가 선수는 "월드 브루어스 컵 챔피언십 항소" 및 "컴페티션 바디 항소"에서 안내하는 절차에 따라 항소할 수 있다.

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

1.5.1. 코로나 19 감염 예방 COVID-19 Addendums

모든 규정은 지역, 장소, 건강 안전 지침에 따라 변경될 수 있다. 규정 변경이 있을 경우 대회 개시 전 월드 커피 이벤트에서 이메일을 통해 이를 알린다. 규정 변경은 테이블 사이즈나 배치, 용기나 컵의 재료, 선수 준비실과 연습실내 코치나 헬퍼 입장 제한, 마스크나 장갑 필수 착용, 방역을 위한 스케줄 변경을 포함하나 이에 국한되지 않는다.

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

참가 선수는 WBrC 대회가 개최되기 최소 6주 전까지 [WBrC 웹사이트](#)에서 WBrC 선수 참가 등록을 완료해야 한다. 해당 양식에는 유효한 여권이나 기타 허가되는 자격 증명(1.3.4. "국적" 부분 참조)에 따라 사본을 등록할 수 있는 공간이 있다. 선출된 내셔널 대표는 필수 등록 양식에 대한 접수증을 받고 약 2주 뒤 확인 메일을 받게 된다.

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

1.6.2. 신청 마감 기한 Late Competition Body Championship Registration

WBrC 대회 전 6주 이내에 실시된 대회의 컴페티션 바디 챔피언은 컴페티션 바디 행사 후 5일 이내에 모든 등록 자료를 제출해야 한다. 이러한 기준을 충족하지 못하면 참여가 거부될 수 있다.

Competition Body Champions from competitions conducted less than 6 weeks prior to the WBrC Event must submit all registration materials no more than five 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 선수는 최신 WBrC 규정과 평가표를 읽고 이해할 책임이 있다. 모든 WBrC 문서는 [WBrC 웹사이트](#)에서 확인할 수 있다. 선수들은 WBrC 행사 전에 compinfo@worldcoffeeeevents.org에 연락하여 규칙 및 규정 위원회로부터 답변을 얻는 것은 선수의 책임이다. 또한 참가 선수는 대회가 시작되기 전 진행되는 공식 선수 미팅(오리엔테이션) 자리에서 질문할 기회를 가진다. (KBrC의 규정 및 관련 질문은 홈페이지 및 이메일로 문의: <http://korea.sca.coffee/> | sca.kr@sca.coffee)

All competitors are personally responsible for reading and understanding current WBrC Rules & Regulations and score sheets, without exception. All WBrC documents are available on the [WBrC website](#). Competitors are encouraged to ask questions prior to arriving at the WBrC. If any competitor is unclear as to the intent of any of the rules and regulations it is their responsibility to clarify that position with the Rules and Regulations Committee prior to the WBrC by contacting compinfo@worldcoffeeeevents.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. 계약 조건 Terms & Conditions

선수 및 월드 브루어스 컵 챔피언은 월드 브루어스 컵 챔피언십(WBrC) 이벤트의 대변인이자 스페셜티 커피 산업의 롤모델로서 다음의 조건을 따를 책임이 있다:

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

- A. 마케팅 프로모션을 포함하되 이에 국한하지 않는 비즈니스 목적을 위해 어떤 형태로든 선수의 이름, 이미지, 또는 유사한 자료를 무료로 사용할 수 있도록 월드 커피 이벤트(WCE)에 허용한다.

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

- B. [WBrC 웹사이트](#)에 있는 선수 행동강령 문서를 읽고 준수해야 한다.
Read and abide by the Competitor Code of Conduct document found on the [WBrC website](#).
- C. [WBrC 웹사이트](#)에 있는 챔피언 행동강령 문서를 읽고 준수해야 한다.
Read and abide by the Champion Code of Conduct document found on the [WBrC website](#).

2. 대회 개요 Competition Summary

- A. 대회는 2개의 라운드로 진행된다: 예선전과 결선

The competition is divided into two rounds: Round One and Finals Round.

- B. 예선전은 의무 서비스와 오픈 서비스로 구성된다. (*KBrC 예선전은 오픈 서비스로만 진행, 준결선은 의무 서비스와 오픈 서비스, 결선은 오픈 서비스로 구성)

Round One consists of two components called Services; the Compulsory Service, and the Open Service.

- C. 결선은 선수별 오픈 서비스 프레젠테이션으로 구성된다.

The Finals Round consists of one Open Service presentation per competitor.

- D. 각각의 시연에서 선수는 3명의 센서리 심사위원이 평가한다. 추가로 헤드 심사위원이 동석해 의무 서비스 라운드에서 제공된 커피들의 샘플을 맛볼 것이다. 의무 서비스 라운드 중에, 헤드 심사위원은 제공된 커피들의 균일성을 평가할 것이다. 오픈 서비스 라운드가 진행되는 동안, 헤드 심사위원은 제공된 커피들을 맛보지 않을 것이다. 오픈 서비스에서

헤드 심사위원은 전반적인 작업의 흐름과 기술적인 균일성을 평가한다. 해당 평가는 최종 점수에 포함된다.

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

- E. 각각의 시연 중, 선수들은 센서리 심사위원을 위해 3잔의 음료를 개별적으로 각각 준비, 제공하여야 한다.

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

- F. 선수는 대회 규정에 어긋나지 않는 한 본인이 선택한 어떠한 추출 도구의 사용도 가능하다. (관련 항목 참조)

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

- G. 의무 서비스에서 선수들은 시연 시작 전에 8분의 시간을 가지고 시연을 시작하기 전 공간을 준비한다. 오픈 서비스에서는 선수들은 5분의 준비 시간을 갖는다.

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

- H. 의무 서비스를 하는 동안 선수는 어떠한 발표나 설명 없이 음료를 준비하고 제공할 시간 7분을 갖게 된다. 선수는 브루어스 컵 대회에서 제공하는 원두만을 사용할 수 있다.

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

- I. 오픈 서비스에서 선수는 본인이 준비한 원두 사용이 가능하며, 발표 시간을 포함하여 음료를 준비하고 제공할 시간 10분을 갖게 된다.

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

- J. 각각의 서비스에서 제공되는 세 잔의 음료는 반드시 동일한 원두를 사용하여야 한다.

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

- K. 선수는 예선 오픈 서비스에서 사용한 원두와 동일하거나 혹은 본인이 선택한 다른 원두를 결선에서 제한 없이 사용할 수 있다.

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

- L. 선수는 본인의 시연 시간 중 원하는 만큼의 음료를 만들 수 있다. 다만, 심사위원에게 제공되는 음료에 대해서만 평가받게 된다.

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

- M. 의무 서비스와 오픈 서비스 사이에 기물 준비 등을 위한 시간이 짧게 배정될 수 있다. 선수는 본인의 시연 시간을 인지하고, 신속히 준비해야 한다.

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

3. 기준 및 정의 Standards and Definitions

3.1. 의무 서비스 Compulsory Service

- A. 의무 서비스는 브루어스 컵 대회의 두 가지 커피 서비스 중 하나다.

The Compulsory Service is 1 of the 2 coffee services in the Brewers Cup competition.

- B. 선수는 3명의 심사위원에게 제공할 각각 따로 추출한 3잔의 커피를 준비하고 제공하기 위해 준비 시간 8분과 시연 시간 7분을 배정받는다.

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

- C. 의무 서비스 선수는 모두 브루어스 컵에서 제공하는 동일한 커피, 동일한 그라인더, 동일한 물, 동일한 컵을 사용해야 한다. 각 선수의 공식 연습 시간 직전에 350g의 원두가 제공된다.

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

- D. 무대 매니저의 안내에 따라 시연 시간이 시작되면 선수는 심사위원들에게 제공할 음료를 준비한다. 시연 시간이 종료되면 선수는 본인의 음료를 만드는데 사용한 물을 주전자에서 약 100ml 주취측이 준비한 컵에 따른다. 선수는 헤드 심사위원이 커피와 물을 맛볼 때까지 무대를 치우지 않고 (추출 도구와 주전자 포함) 기다린다.

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

- E. 음료는 월드 브루어스 컵 심사 규정에 의거하여 센서리 평가로만 이루어진다. (관련 항목 참조)

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

- F. 의무 서비스에서 동반되는 기타 정보(시각적, 언어적, 감각적 등)는 평가되지 않으며, 그러한 정보는 제공되어서는 안 된다.

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

3.2. 오픈 서비스 Open Service

- A. 오픈 서비스는 브루어스 컵 대회의 두 가지 커피 서비스 중 하나이다.

The Open Service is 1 of the 2 coffee services in the Brewers Cup competition.

- B. 선수는 3명의 심사위원에게 제공될 각각 따로 추출한 세 잔의 커피를 설명, 준비, 제공하기 위해 준비 시간 5분과 시연 시간 10분을 갖게 된다.

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

- C. 선수는 결선에서 본인이 직접 준비한 원두를 사용하고, 커피에 대한 경험을 향상시키기 위한 프레젠테이션과 함께 음료를 제공한다.

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

- D. 선수는 월드 브루어스 컵 심사 규정에 의거하여 센서리와 프레젠테이션에 대해 평가를 받게 된다. (아래 관련 항목 참조)

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

3.3. 원두 Whole Bean Coffee

- A. 원두는 코페아과 식물의 열매의 씨앗을 로스팅한 것이다.

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

- B. 커피 체리가 수확되어 음료로 추출되는 사이에는 어떠한 향미, 색상, 방향, 향 대체재, 액체, 분말 등의 첨가물도 허용되지 않는다. 커피의 재배, 경작, 기본 프로세싱 등에 이용된 것에 대해서는 허용한다. (물, 효모, 커피, 커피 부산물, 비료 등)

Coffees may not have any additives, flavorings, colorings, perfumes, aromatic substances, liquids, powders, etc. of any kind added at any point between the time the coffee is picked (as cherry) to when it is extracted into beverage. Substances utilized during growing, cultivation, and primary processing of the green bean are permitted (e.g. water, yeast, coffee, coffee byproducts, fertilizers, etc.).

- C. 선수는 시연에서 사용하는 것과 동일한 원두를 최소 2kg 이상 대회 운영 위원회에 제공하여야 한다. 이는 관중을 위해 추출되거나 월드 챔피언십 브루잉 바에서 추출 및 제공된다.

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

- D. 의무 서비스에 제공될 커피는 대회 전 최소 7일 이내에 미디엄에서 미디엄-라이트 사이(분쇄 상태 'gourmet scale' 범주의 Agtron 60~80)로 로스팅된 스페셜티 등급의 풀리 워시드(fully-washed) 커피여야 하며 주요 로스팅에 대한 결점인 베이크드나 번트 등이 없어야 한다. 한 배치 넘게 로스팅을 했을 경우 배치별로 라벨을 하거나, 각각의 배치를 완전히 블렌딩해야 한다. 대회에서 제공하는 원두는 모두 동일해야 하며 개별적으로 포장 및 밀봉하여 제공해야 한다.

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

- E. 의무 서비스에서 제공되는 커피 정보는 예선전이 끝나고 공개된다. 의무 서비스 커피 협찬사는 WCE와 기밀 유지에 대한 책임이 있음을 확인한다.

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

3.4. 음료 The Beverage

- A. 음료는 물을 용매로 이용하여 원두 커피 입자로부터 추출된 것이어야 한다. 원두, 추출 물, 추출 도구와 제공된 컵 외에 어떠한 첨가물도 허용되지 않는다. 제공하기 전 농도를 변경하기 위해 물을 추가하는 것(바이패스)은 허용된다.

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

- B. 음료는 보통 2.00% 또는 20,000ppm 이하의 총 용존 고형물(TDS)을 가진다. 이는 에스프레소 혹은 다른 추출 방식의 커피 음료와 구분되는 '필터 커피'로 불리는 음료의 통상적 범위이다.

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

- C. 선수는 3명의 심사위원들에게 각각 1잔씩 3잔의 커피 음료를 준비하여 제공한다.

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

- D. 오픈 서비스에서, 각 커피는 120-375ml로 제공해야 한다. 만일 120mL 이하이거나 375mL 이상일 경우, 해당 추출 음료(컵)는 실격 처리되며, 점수가 제공되지 않는다. 의무 서비스에서, 3개 음료의 용량은 각각 180-375ml 이내여야 한다. 만약 제공된 음료가 180ml 이하이거나 375ml 이상일 경우, 해당 음료(컵)은 실격되며, 점수가 제공되지 않는다.

For Open Service, each of the 3 beverages should be between 120 and 375 ml. If a beverage served is found to be less than 120 ml or more than 375 ml, that particular beverage (cup) will be disqualified and receive no score. For Compulsory Service, each of the 3 beverages should be between 180 and 375 ml. If a beverage served is found to be less than 180 ml or more than 375 ml, that particular beverage (cup) will be disqualified and receive no score.

- E. 커피 준비 시간에 만들어진 모든 음료를 제공할 필요는 없다. 하지만, 각 센서리 심사위원의 평가를 위해 오픈 서비스의 경우 최소 120ml 이상의 음료를, 의무 서비스의 경우 최소 180ml를 반드시 제공해야 한다.

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

3.5. 공식 물 Brew Water

- A. 선수는 의무 서비스에서 반드시 제공되는 물을 활용해야 한다. 그러나 오픈 서비스에서는 선수 본인이 준비한 추출 물을 활용할 수 있다. (*KBrC는 예선전 오픈 서비스, 준결선 의무 서비스와 오픈 서비스, 결선 오픈 서비스 모든 라운드에서 공식 물 사용 의무)

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

- B. 대회에서 제공되는 공식 물은 아래 관련 항목에 따라 허용 범위 내로 조정된다.

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

- C. 선수가 직접 물을 준비해오는 경우, 기준치 밖의 첨가물이나 화학물질이 들어있는지 분석할 수 있다. 선수는 헤드 심사위원이 깨끗한 음용수로 어떠한 향미나 물질이 첨가되지 않았다는 것을 확인하기 위해 상온과 가열된 물의 시연 시간 시작 직전에 확인할 것임을 알고 있어야 한다. 선수는 본인의 물을 오픈 서비스에서 사용하고자 할 경우, 대회 참가 전에 이벤트 매니저, 무대 매니저 등에게 알려야 한다.

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

- D. 제공된 물은 상온 상태와 96.0~98.5°C 사이의 가열된 상태 모두로 사용 가능하다.

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

- E. 만일 선수가 오픈 서비스용 물을 직접 준비할 경우, 원하는 온도로 물을 가열하기 위한 장치 또한 직접 준비해야 한다. 그러한 장비를 위해 제공된 전압은 경기 상황에 따라 제한될 수 있다. ("추가적인 전기 장비" 참조)

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

3.6. 그라인더 Grinder

- A. 그라인더는 커피의 화학적 성분을 바꾸지 않으며, 커피의 물리적 입자를 더 작게 만들어 주고, 커피를 분쇄하는 것 외에 어떠한 첨가물도 더하지 않는 장비이다. (분쇄에 연관된 마찰이나 가열 등을 제외)

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

- B. 시연 시간 중 시연 공간 안에서 선수는 공식 그라인더 외에 다른 어떠한 그라인더도 사용할 수 없다. 오픈 서비스에 한해서, 선수는 시연 시간 전 무대 밖에서 본인이 준비한 그라인더 또는 공식 그라인더를 사용할 수 있다.

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

3.7. 추출 도구 Brewing Device

- A. 추출 도구는 선수가 음료를 추출하는 동안 추출에 관여하는 사용하는 장비이다.

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

- B. 추출 도구는 아래의 예외적인 항목들을 제외하고는, 전기로 작동되는 기계적인 힘을 사용하지 않고 손으로 추출되어야 한다:

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

- i. 선수가 수동(손이나 팔의 움직임), 중력, 또는 커피 추출 도중 발생하는 힘(진공 추출에 의한 압력, 추출의 균형을 위한 움직임)에 의한 기계적인 작동은 허용된다.

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

- ii. 커피 음료나 추출 물을 데우는데 사용하는 전기, 자석, 연료 등의 열원은 제공되나, 다른 추가적인 기계는 허용되지 않는다.

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

- iii. 선수에게 추출 물을 제공할 수 있는 자동화되어 있거나 부분적으로 기계화된(일정량의 물이 공급되도록 설정된) 기계의 사용은 허락된다. 예를 들어, 추출을 위한 자동화된 물 전달 기계는 커피에 직접적으로 사용할 수 없다. 하지만 물을 주전자에 일정량으로 분배하기 위해서는 사용할 수 있다.

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

- C. 선수는 본인이 준비한 추출 도구를 사용해야 한다. 협찬사에서 특정 추출 도구를 제공하는 경우도 있지만, 선수는 여과 장치를 포함하여 추출 도구를 스스로 준비할 책임이 있다.

월드 브루어스 컵은 공급된 추출 도구의 작동과 보존에 대한 어떠한 책임도 지지 않는다.

추출 도구를 사용하는 선수는 추출 도구에 대한 충분한 사전 테스트를 해야 한다.

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

- D. 선수는 시연 시간 내에 3잔의 커피를 준비하는 데 필요한 추출 도구를 그들이 원하는 만큼 사용할 수 있다.

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

- E. 추출 도구에는 어떠한 첨가물도 더해져서는 안 된다.

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

3.8. 커피 준비 Coffee Preparation

- A. 시연 커피는 각 심사위원을 위해 개별적으로 준비되어야 한다.

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

- B. “개별 준비”란, 일정량의 커피와 일정량의 추출 물에서 직접 추출된 단일 추출을 의미한다. 그러므로 선수는 이러한 개별 추출된 커피를 1명 이외의 심사위원에게 제공해서는 안 된다. (예를 들어, 1리터 용량의 프렌치프레스를 준비하여 3잔으로 나누어 심사위원들에게 제공해서는 안 된다. 하지만, 3개의 프렌치프레스를 사용하여 각각 개별 추출된 것을 제공하는 것은 허용된다.)

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

- C. “추출 시간”은 끓인 물과 분쇄 커피가 만나 선수가 추출을 멈출 때까지의 지속 시간을 의미한다. 추출의 완료는 추출된 음료가 커피 층으로부터 완전히 분리되었을 때나(분쇄 커피 내에 남아있는 물은 추출된 음료의 일부로 간주하지 않는다), 추출을 멈추고 커피 제공 용기에 추출된 음료를 담는 것으로 간주한다. 필터의 사전 적심으로 인한 물은 “추출 물”로 간주하지 않는다.

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

- D. 예선전과 결선 모두 시연 시간 전에 제공하는 음료의 추출이 진행될 경우 실격 처리된다.
In both competition rounds, beverages will be disqualified if the extraction time begins before the competition time begins.

3.9. 제공 잔 Service Vessel

- A. 제공 잔은 심사위원에게 커피를 제공하기 위해 선수가 사용하는 컵, 서버, 또는 기타 용기를 의미한다.

A service vessel is a cup, server, or other vessel in which the competitor serves the coffee beverage to the judges.

- B. 커피 서비스 또는 프레젠테이션을 위해 최소 3개의 잔을 준비해야 한다.

A minimum of 3 service vessels are required per coffee service or presentation.

- C. 커피 음료는 완전한 1잔으로 각각의 심사위원에게 최소 120ml 이상 제공해야 한다. (2잔 또는 그 이상으로 나누어 “분할된 음료”로 제공해서는 안 된다.)

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

- D. 제공 잔에는 어떠한 향미나 냄새도 있어서는 안 된다.

Service vessels should not impart any flavor or odors.

- E. 심사위원이 제공 잔을 잡고 커피를 마실 수 있는 한, 재질, 모양, 크기에는 어떠한 제한도 없다.

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

- F. 200~300mL 용량의 표준화된 공식 잔이 제공된다.

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

- G. 의무 서비스 중에 모든 선수는 커피를 공식 잔에 따라서 제공해야 한다.

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

- H. 오픈 서비스에서는 공식 잔 또는 본인이 준비해온 잔을 사용할 수 있다.

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

- I. “아로마” 항목의 점수는 선수가 오픈 서비스에서 특별한 요청사항이 없으면 심사위원에게 최종적으로 제공된 잔에서 평가된다. 선수는 심사위원들의 평가 프로토콜 대신 아로마 평가를 위한 서비스 잔/서버를 제공할 수 있다. 하지만 선수는 시연 시간 내에 음료를 최종 제공 잔에 따라서 심사위원이 음료를 평가할 수 있도록 해야 한다.

The “Aroma” score component will be evaluated as the coffee is served and from the cup the beverage is finally served in unless the competitor gives specific instructions during the Open Service. Competitors may override the protocol and provide a service vessel to evaluate the aroma, but they will need to decant the beverage into the final cup, within the competition time, for judges to evaluate the beverage.

- J. “아로마”가 평가된 이후 심사위원은 필요에 따라 온도를 낮추기 위하여, 커피를 공식 잔으로 옮길 수 있다. 커피를 다른 잔으로 옮기는 것은 평가에 어떠한 영향도 끼치지 않는다.

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

4. 대회 장소 Competition Area

월드 브루어스 컵 대회는 의무 서비스 무대 1-3개와 2-3개의 독립된 오픈 서비스 무대로 구성된다.

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

4. 1. 의무 서비스 무대 Compulsory Service Station

의무 서비스 무대는 다음과 같이 구성된다.

The Compulsory Service Station consists of:

- A. 장비 테이블: 이 테이블에는 온수기, 공식 그라인더, 청소 도구와 그 외 다른 도구들이 제공된다. 선수는 온수기와 그라인더를 이동할 수 없다.

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

- B. 작업 테이블: 선수에게 2개의 분리된 공간이 준비 공간으로서 지정된다. 선수는 커피를 준비하고 장비를 셋업하기 위해 할당된 테이블을 사용한다.

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

- C. 심사 테이블: 심사위원은 선수들이 심사위원을 볼 수 없도록 가려진 자리에 앉는다.

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



4.2. 오픈 서비스 무대 Open Service Station

오픈 서비스 무대는 다음과 같이 구성된다:

The Open Service Station consists of:

- A. 심사 테이블: 심사위원은 선수와 마주하고 나란히 앉으며, 제공된 커피와 선수 프레젠테이션을 평가한다.

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

- B. 장비 테이블: 이 테이블에는 온수기, 공식 그라인더, 청소 도구와 그 외 다른 도구들이 제공된다. 선수는 온수기와 그라인더를 이동할 수 없다.

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

Machine Table



5. 기계, 액세서리, 원재료 Machinery, Accessories, And Raw Materials

5.1. 온수기 Hot Water Machine

선수는 오픈 서비스에서 공식 온수기를 사용하거나 추출 물을 직접 준비할 수 있다. 온수기는 96.0°C에서 98.5°C 사이의 온도로 설정된다(노즐 혹은 수도꼭지에서 측정).

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

선수는 온수기의 구성 요소나 설정을 임의로 바꾸거나 교체할 수 없다. 설정을 바꾸거나 교체할 경우 무대 매니저와 헤드 심사위원의 판단 하에 실격 처리된다. 장비의 잘못된 운용으로 인한 훼손 역시 실격 사유가 된다.

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

5.2. 물 Water

선수는 오픈 서비스에서 공식 추출 물을 사용하거나 직접 준비할 수 있다. (*KBrC 예선전 오픈 서비스, 준결선 의무 서비스와 오픈서비스, 결선 오픈서비스 모든 라운드에서 공식 물 사용 의무)

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

공식 온수기는 공식 물로만 사용할 수 있다. 선수는 본인이 준비한 물을 공식 온수기에 사용할 수 없다.

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

공식 물은 아래의 기준에 따라 조정된다:

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

- 향: 깨끗/순수, 무취 Odor: Clean/fresh, odor free
- 색: 투명 Color: Clear color
- 총 염소량: 0mg/L Total Chlorine/Chloramine: 0 (zero) mg/L
- TDS: 85mg/L (허용 범위 50–125 mg/L) TDS: 85 mg/L (acceptable range 50–125 mg/L)
- 칼슘 경도: 3 grains or 51 mg/L (허용 범위 1–5 grains or 17–85 mg/L) Calcium Hardness: 3 grains or 51 mg/L (acceptable range 1–5 grains or 17–85 mg/L)

- 총 알칼리도: 40 mg/L (허용범위 약 40 mg/L 전후) Total Alkalinity: 40 mg/L (acceptable range at or near 40 mg/L)
- pH: 7.0 (허용 범위 6.5–7.5) pH: 7.0 (acceptable range 6.5 to 7.5)
- 나트륨: 10 mg/L (허용 범위 약 10 mg/L 전후) Sodium: 10 mg/L (acceptable range at or near 10 mg/L)

5.3. 그라인더 Grinder

- A. 공식 그라인더는 장비 테이블에 설치된다.

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

- B. 선수는 오픈 서비스에 한해서 공식 그라인더를 사용하거나 본인이 준비한 그라인더를 선택하여 사용할 수 있다. 하지만, 시연 장소(무대)에서 그리고 시연 시간에는 공식 그라인더만을 사용해야 한다. 만약 선수 본인이 준비해 온 그라인더를 사용할 경우, 시연 시간 동안이나 시연 장소(무대)에서 사용할 수 없으며, 시연 장소(무대)에 해당 그라인더의 전원을 연결해서는 안 된다.

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

- C. 오픈 서비스에 한해서 시연 시간 전 커피의 사전 분쇄가 허용된다. 의무 서비스에서는 반드시 공식 그라인더를 이용해 시연 장소(무대)에서 준비 시간 또는 시연 시간 중에 분쇄해야 한다.

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

- D. 후원 그라인더는 대회 웹사이트나 이메일을 통해 늦어도 대회 8주 전에 발표한다.

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

5.4. 추가적인 전기 장비 Additional Electrical Equipment

- A. 선수는 커피 준비 시간 또는 프레젠테이션에 사용될 추가적인 전기 장비를 최대 2대 준비할 수 있다. 선수는 이벤트 매니저에게 추가 장비(핫 플레이트, 전기 주전자 등)에 대해 대회 전 통보해야 한다. 추가 전기 장비를 위한 총 전력은 그라인더와 함께 사용할 수 있도록 단상 회로로 설비해야 한다.

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

- B. 선수의 추가 장비에 전력을 공급하기에 충분한 지 제공된 전력량을 확인하는 것은 선수의 책임이다. 선수의 추가 장비에 의해 발생한 문제는 어떠한 기술적 항의도 용납되지 않는다.

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

- C. 전기를 사용하지 않는 추가 장비에 대한 제한은 없다.

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

5.5. 제공되는 시설 및 장비 Provided Facilities and Equipment

시연 장소에는 아래와 같은 장비가 준비된다:

The competition area will be equipped with the following:

- 장비 테이블 (온수기 및 그라인더, 추가 장비 용) Equipment Table (For the provided hot water machine and grinder, and additional equipment)
- 서비스 테이블 (심사 테이블) Service Table (Judging table)
- 온수기 Hot water machine
- 공식 커피 그라인더 Official coffee grinder
- 공식 잔 Standardized service vessels
- 청소용 붓 (그라인더 및 작업대 용) Cleaning brushes (for grinder and counter)
- 쓰레기통 및 찌꺼기 수거통 Trash can and/or compost bin
- 폐수용 물통 Bucket for discarded liquid
- 커픽스푼, 심사위원을 위한 물 Cupping spoon and water for judges

5.6. 선수 장비 및 응품 Competitor Equipment and Supplies

선수는 시연에 필요한 모든 도구를 직접 준비해야 한다. 선수는 대회 중 혹은 이동 중 파손될 것을 감안하여 필요한 모든 도구를 준비해야 한다. 선수는 대회 중 본인의 장비와 기구에 대한 책임이 있다. 월드 챔피언십의 봉사자들과 행사 진행 요원들은 대회장에 남겨진 장비와 기구의 안전에 대한 책임을 갖지 않는다.

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

선수는 시연에 사용할 장비를 최소화하고 기능이 있는 장비만 가져올 것을 권장한다(예를 들어, 추출 도구, 커피나 추출에 대한 정보 등). 심사위원을 위한 커픽 스푼, 냅킨은 준비하지 않는다. 필요하지 않은 물건을 제공할 경우 선수들은 평가지의 “전반적인 작업흐름” 항목에서 감점을 받을 수 있다. 아래 열거된 오픈 서비스에서 허용되지 않는 물건을 제공할 경우, 평가표의 “고객 서비스” 항목에서 0점을 받게 된다.

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

선수는 아래 항목들을 반드시 지참해야 한다:

Competitors must bring the following:

- 추출 도구 Brewing devices
- 커피 여과 도구 Coffee filtration media
- 오픈 서비스 커피 (선수는 연습과 대회를 위해 충분한 양의 커피를 준비한다. 그리고 관객 서비스를 위한 최소 2kg의 커피를 지참해야 한다.) Open service coffee (competitors should bring enough for practice, competition, and a minimum of 2kg for service to attendees)

선택 항목들 The following are optional:

- 여분의 추출 도구 Spare brewing devices
- 추가 전기 장비 (최대 2개) Additional electrical equipment (maximum two items)
- 추출 장비 거치대 Brewing device stands
- 추출 장비 액세서리 Brewing device accessories
- 저울 Scales (for mass measurement)
- 온도계 Thermometers (for temperature measurement)
- 타이머 Timers (for time measurement)

- 추가 커피 여과 도구 Additional coffee filtration medium
- 오픈 서비스를 위한 심사위원 제공 잔 (최소 3개 이상) Service vessels for open service (at least 3 plus spares)
- 청소용 행주 Cleaning cloths/rags
- 프린트물 같은 시각적인 물건들 Visualized items such as printed items

허용되지 않는 항목:

The following are not allowed:

- 커피 서비스에 실제 기능이 없는 심사위원 테이블을 꾸미기 위한 장식품들
Judging table decoration items which have no function for the coffee service.
- 커피 음료를 제외한 심사위원들의 경험을 위해 제공하는 감각적인 요소나 식품들 (물과 분쇄된 커피 포함)
Any sensory/food items, including water and ground coffee, for judges to consume except for coffee

6. 준비 시간 전 선수 지시사항 Competitor Instructions Prior to Preparation Time

6.1. 선수 오리엔테이션 Competitor Orientation Meeting

월드 브루어스 컵 시작 전 온라인 또는 대면 방식으로 선수 오리엔테이션이 개최된다. 오리엔테이션은 모든 선수가 참가해야 하는 의무 사항이다. 오리엔테이션 동안 무대 매니저는 대회 진행, 스케줄을 설명하고 시연 장소와 연습 장소를 이미지로 공유한다. 선수는 무대 매니저에게 질문을 하거나 우려 사항을 표하는 기회가 된다. 선수가 WCE 이벤트 주최자에게 사전 언급 없이 오리엔테이션에 불참할 경우, 헤드 심사위원장에 의해 실격 처리된다.

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

6.2. 통역 Interpreters

선수는 본인의 통역을 동반할 수 있다. 통역은 선수에게 사회자 또는 헤드 심사위원이 말한 것만을 전달해야 한다. 선수가 말할 때, 통역은 선수가 말한 것 만을 통역해야 한다. 통역 활용에 따른 추가 시연 시간은 주어지지 않는다. 선수와 코치는 [WBrC 웹사이트](#)에 있는 이용 가능한 통역 모범 사례를 읽을 책임이 있다.

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

6.3. 준비 연습실 Preparation Practice Room

무대에는 선수의 준비/연습실로 지정된 장소가 있다. 이 장소는 선수, 자원 봉사자, WBrC 관계자만이 사용할 수 있다. WBrC 심사위원, 미디어, 선수의 가족, 후원인은 WCE 이벤트 매니저의 동의 없이 출입할 수 없다. WCE 준비/연습실에 접근할 수 있는 이는 선수, 코치 1인, 보조인/통역인 1인만 가능하며 그 외의 경우 무대 매니저의 확인이 있어야 한다. 선수는 본인의 관리 책임 하에 장비, 액세서리 및 재료 등을 이 곳에 보관할 수 있다. 이 장소에는 선수들이 잔 및 바 도구를 세척하는데 사용할 수 있는 식기 세척 공간도 포함된다. 선수는 자신의 도구 및 비품들을 청소하고 관리해야 할 의무가 있다. 자원봉사자와 대회 운영자는 선수 비품의 파손이나 분실에 대한 책임을 지지 않는다.

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

6.4. 의무 서비스 커피와 연습 시간 Compulsory Service Coffee and Practice Time

6.4.1. 의무 서비스 커피 제공 Provided Compulsory Service Coffee

선수 공식 연습 시간이 시작되기 직전에, 각 선수는 연습과 대회 시연을 위해 350g의 의무 서비스용 커피가 제공된다. 제공 커피에 대한 정보는 “기준 및 정의” 항목을 참고할 수 있다.

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

6.4.2. 브루어스 컵 연습 시간 Brewers Cup Practice Time

선수는 예정된 시연 일자에 제공되는 커피(의무 서비스용)와, 선수 본인이 준비한 커피(오픈 서비스용)로 연습 추출을 할 수 있다. WCE 이벤트 매니저는 선수 오리엔테이션 때 연습 시간에 대한 상세한 정보를 제공한다.

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

6.5. 시간 엄수 Be on Time

각 선수는 예정된 준비 시간의 30분 전에 도착해야 한다. 시연 시간에 현장에 도착하지 않은 선수는 실격 처리된다.

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

6.6. 무대 정비 Station Maintenance

각 선수는 다음 선수를 위하여 준비 공간을 깨끗하게 유지해야 할 책임이 있다. 무대 정비를 위한 자원봉사자는 배치되지 않으므로 선수는 시연 시간 종료 시, 무대를 깨끗하게 정돈해야 한다.

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

7. 예선전 Round One Competition

7.1. 요약 Summary

- A. 예선전에는 의무 서비스와 오픈 서비스, 2개의 커피 서비스를 선보인다. 예선전 점수는 의무 서비스와 오픈 서비스 점수의 합계로 계산한다.

In Round One competitors will present 2 coffee services: Compulsory Service and Open Service. Scores for Round One will be calculated as the sum of scores for Compulsory Service and Open Service.

- B. 선수는 의무 서비스와 오픈 서비스를 위한 준비 시간과 시연 시간을 배정받을 것이다.

지정된 시간에 준비 또는 시연을 시작하지 않을 경우 실격처리될 수 있다. 대회 진행이

늦춰지더라도 선수는 정시에 시연을 위한 준비를 시작해야 한다. (*KBrC는 예선전은 오픈 서비스, 준결선은 오픈 서비스와 의무 서비스, 결선은 오픈 서비스로 진행한다.)

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

7.2. 의무 서비스 Compulsory Service

7.2.1. 연습/준비 시간 Practice/Setup Time

의무 서비스 연습/준비 시간은 다음 중 하나의 방법으로 진행된다:

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

- A. 방법 1: 선수는 38분의 연습/준비 시간을 할당받는다. 38분 종료 시점에 타임키퍼가 시연 시간을 시작한다. 연습과 대회 시연 시간 사이에 쉬는 시간은 없다. 선수들은 연습시간 종료 시점에 즉시 시연 시간을 시작할 수 있어야 한다. 선수는 의무 서비스 연습 시간에 코치, 보조인 또는 다른 개인으로부터 어떤 지원도 받을 수 없다.

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

- B. 방법 2: 선수는 각자의 대회 시연 직전에 연습 시간을 할당받는다. 준비 시간이 시작되기 전에 전기 장비를 준비하고 플러그를 꽂을 수는 있지만 준비 시간이 시작되기 전까지 전원을 작동시킬(켜짐) 수 없다. 준비 시간이 끝나면 선수는 시연 시간이 시작될 때까지 커피 서비스에 포함되는 머신 테이블과 선수 테이블의 모든 준비와 조작을 중단해야 한다. 선수는 타이머를 제외하고 준비 시간이 끝난 후 커피 서비스와 관련된 어떤 것도 손에 들고 있으면 안 된다. 선수는 준비 시간 종료와 시연 시간 시작 사이의 시간 간격이 해당 방법에서 달라질 수 있다는 사실을 고려해야 한다.

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

의무 서비스 방식은 대회 전 선수에게 공지된다.

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

7.2.2. 시연 시간 시작 Begin Competition Time

의무 서비스 시연 시간의 시작은 다음 방법 중 하나로 스케줄링된다.

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

- A. 방법 1: 선수는 3-4명의 그룹으로 구성된 시간표에 따라 스케줄링된다. 38분의 연습 시간이 끝나면 시연 시간이 시작된다. 연습 시간과 시연 시간 사이에 시간은 멈추지 않는다.

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

- B. 방법 2: 선수들은 교대로 시차를 둔 시간표에 따라 스케줄링된다. 8분의 준비 시간 후 선수는 타임 키퍼에게 이를 알리고 시연 시간을 시작한다. 선수는 타임 키퍼가 타이머를 시작할 준비가 되었는지 확인해야 한다.

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

- C. 두 방법 모두 선수는 물과 커피가 닿기 전에 시연 시간을 시작해야 하며 그렇지 않으면 실격 처리된다. (여과 도구를 미리 적시는 물이나 추출에 사용되지 않는 물은 위 사항과 관련 없다.)

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

의무 서비스 방식은 대회 전 선수에게 공지된다.

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

7.2.3. 시연 시간 Competition Time

- A. 선수는 심사위원에게 제공할 커피를 준비하기 위해 7분의 시간을 할당받는다.

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

- B. 모든 선수는 제공된 의무 서비스용 원두를 사용해야 하며, 어떠한 다른 커피(원두 또는 분쇄된 커피)도 사용하여서는 안 된다.

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

- C. 어떠한 “프레젠테이션”도 행하여서는 안 된다. 선수는 조용히 시연하도록 노력해야 한다. 만약 헤드 심사위원이 판단하기에 선수가 심사위원에게 영향을 끼치기 위해 혹은 “보여주기” 위한 시도를 할 경우 실격 처리될 수 있다.

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

- D. 선수는 심사 테이블에서 커피를 준비하지 않는다. 심사 테이블은 평가를 위한 음료만이 준비되고, 준비 과정은 평가되지 않는다.

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

- E. 선수는 시연 시간 동안 무대에 제공된 커피와 물을 사용하여 음료를 만들어야 한다.

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

- F. 선수는 반드시 시연 시간 동안 무대에 설치된 공식 그라인더와 공식 물을 사용해 음료를 “기준 및 정의” 규정에 따라 준비하고 제공해야 한다.

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

- G. 선수는 심사위원에게 커피를 제공하기 위해 무대 가장자리에 놓인 지정된 서비스 쟁반에 잔을 배치한다. 음료 전달자가 심사위원에게 해당 음료를 전달한다.

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

7.2.4. 시연 시간 종료 End Competition Time

- A. 시연 시간은 선수가 마지막 음료를 제공하거나 시연 시간이 경과되었을 때 중 먼저 행해진 시점에 종료된다. 선수는 시연 종료 시점을 표시하거나 언급할 필요는 없다.

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

- B. 시연 시간 시작 후 8분 이내에 모든 음료를 제공되지 못할 경우 실격 처리된다. 그러나 심사위원은 선수별 참고 사항으로 계속해서 음료의 평가와 점수를 매길 수 있다.

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

- C. 시연 시간이 종료되면 선수들은 본인의 음료를 만드는데 사용한 물을 주전자에서 약 100ml 주취측이 준비한 컵에 따른다.

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

- D. 선수는 헤드 심사위원이 커피와 물을 맛볼 때까지 무대를 치우지 않고 (추출 도구와 주전자 포함) 기다린다. 선수는 무대 매니저로부터 신호를 받은 후 다음 선수를 위해 무대를 신속히 정리한다.

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

7.2.5. 시간 초과 감점 Time Penalties

- A. 선수가 주어진 7분 내에 시연을 종료하지 못할 경우 준비 혹은 시연을 종료할 때까지 이어서 진행할 수 있다.

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

- B. 7분이 경과된 이후부터 매 1초 당 총점에서 0.5점씩 감점되며 최대 30점(최대 1분)까지 감점될 수 있다.

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

- C. 준비 혹은 시연이 8분을 초과할 경우 실격된다.

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

7.3. 오픈 서비스 Open Service

7.3.1. 준비 시간 Setup Time

- A. 선수는 오픈 서비스를 위한 준비 시간을 할당받는다.

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

- B. 선수는 시연을 위해 필요한 모든 관련 항목들을 준비하여 5분 동안 시연 장소에 설치해야 할 것이다. 전기 장비는 준비 시간 시작 전에 플러그를 연결하고 셋업해야 한다. 하지만 준비 시간이 시작될 때까지 해당 장비의 전원을 켜서는 안 된다.

Competitors will have 5 minutes to setup their station and prepare all relevant items for the Competition Time.

Electrical equipment may be setup and plugged in prior to the start of Setup Time but may not be energized (turned on) until Setup Time begins.

- C. 준비 시간이 끝나면, 선수는 머신 테이블이나 시연 테이블 위의 모든 항목들의 조작과 준비 동작을 모두 멈추어야 하고, 시연이 시작될 때 까지 시연에 관련된 모든 동작을 멈추어야 한다. 선수는 타이머를 제외하고 준비 시간이 끝난 후에 커피 서비스와 관련된 어떠한 것도 손에 쥐고 있지 않아야 한다.

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

- D. 선수는 셋업 시간의 종료 시간과 시연 시작 시간은 다를 수 있다는 사실을 인지해야 한다.

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

- E. 준비 시간이 종료되면, 본인의 물을 사용한 선수는 사용한 물을 약 100ml씩 총 2잔을 제공해야 한다. 1잔은 상온의, 그리고 다른 한 잔은 가열된 물이어야 한다. 물을 담은 잔은 대회 주최측에서 제공한다. 물 샘플은 주전자, 물통 등 선수가 커피 음료를 준비하는데 사용한 용기에서 따라야 한다. 헤드 심사위원은 제출한 샘플이 깨끗한 물에서 느껴지지 않는 어떤 향미나 첨가물이 포함되었는지 확인한다.

Once the Setup Time concludes, competitors who utilize their own water must provide two approximately 100ml samples of water: one at room temperature and the other heated. The two vessels will be provided by the event organizers. The samples will be poured from the kettle, container, or bottles that the competitor uses to prepare the

coffee. Both samples will be evaluated by head judge to verify that the water does not contain any flavors or characteristics not typical of clean potable water.

7.3.2. 시연 시간 시작 Begin Competition Time

선수는 오픈 서비스를 시연할 시간을 배정받는다. 셋업 시간 5분 후에 선수는 무대 매니저나 정해진 자원봉사자에게 시연을 시작할 것임을 알려야 한다. 선수는 헤드 심사위원이 타이머를 시작할 준비가 되었는지 확인해야 한다.

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

7.3.3. 시연 시간 Competition Time

- A. 선수는 3명의 심사위원에게 제공할 개별적으로 준비한 3잔의 추출 커피를 준비하고, 제공하고, 설명하는데 총 10분의 시간을 갖게 된다.

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

- B. 선수는 본인이 선택한 원두(또는 분쇄) 커피를 사용한다.

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

- C. 선수는 시연 시간 동안 또는 그 전에 그들이 준비한 커피를 분쇄하거나 추출 물을 준비할 수 있다.

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

- D. 커피 서비스는 심사위원에게 커피 맛의 경험을 명확하게 설명하는 프레젠테이션이 함께 수행되어야 하고, 최고의 고객 서비스를 증명하고 전반적인 커피 맛의 가치를 끌어올릴 수 있어야 한다.

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

- E. 음료는 이러한 규정에 따라 준비 및 제공해야 한다.

Beverages must be prepared and served according to these Rules.

- F. 선수는 각각의 심사위원들을 대면하고 심사 테이블에 음료를 각 심사위원 앞에 제공한다. 각각의 심사위원들이 자신의 음료가 제공되었다고 간주될 수 있도록 각각의 심사위원 앞에 적극적으로 음료를 “제공”한다.

The competitor is to serve the beverages to the judges by placing them on the judging table, one in front of each judge. Competitors must actively place each beverage in front of a judge in order for it to be deemed “served.”

7.3.4. 시연 시간 종료 End Competition Time

- A. 시연 시간은 시연 시간이 경과되었을 때, 선수가 타이머를 멈췄을 때, 또는 선수가 손을 들어 ‘타임’을 외쳤을 때 종료된다.

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

- B. 시연 시간 시작 후 11분 이내에 모든 음료를 제공하지 못할 경우 선수는 실격 처리된다. 그러나 심사위원은 참고 사항으로 음료를 계속 평가하고 점수를 매길 수 있다.

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

- C. 심사위원은 선수의 시연 시간 전후에 제공한 어떠한 말도 평가하지 않는다.

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

- D. 시연이 종료되면 선수는 준비 구역으로 돌아와 다음 선수를 위해 무대를 정리한다.

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

7.3.5. 시간 초과 감점 Time Penalties

- A. 선수가 주어진 10분 내에 시연을 종료하지 못할 경우 선수는 준비 혹은 시연을 종료할 때까지 이어서 진행할 수 있다.

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

- B. 10분이 경과된 이후부터 매 1초 당 총점에서 0.5점씩 감점되며 최대 30점(최대 1분)까지 감점된다.

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

- C. 준비 혹은 시연이 11분을 초과할 경우 선수는 실격된다.

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

7.3.6. 오픈 서비스 추가 정보 Additional Open Service Information

- A. 선수는 커피 맛을 향상시키고 실제 스페셜티 커피 업계에 모범이 될만한 서비스에 관한 프레젠테이션과 함께 커피를 선보여야 한다.

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

- B. 프레젠테이션은 선수의 커피 맛에 대한 묘사가 실제 맛과 어떻게 어울리는지를 평가하게 될 것이다.

The presentation will be evaluated based on how well the taste-experience matches the competitor's description.

- C. 프레젠테이션은 창의적이고, 지식을 전달하며 흥미로워야 하지만 무엇보다 심사위원의 커피 테이스팅 경험을 향상하는 데 집중해야 한다.

Presentations may be creative, informative, and entertaining, but should always be focused on enhancing the judges' coffee experience.

- D. 선수는 심사위원들에게 제공한 추출한 커피를 제외하고 먹거나, 마시거나, 향을 맡게 하는 그 어떤 것도 제공해서는 안 된다. 만약 이를 제공했을 경우 심사위원들은 이를 평가하지 않을 것이며 평가표의 고객 서비스 항목에 0점을 받게 된다. 선수는 심사위원들이 그들의 위치에서 이동하는 것을 요구해선 안 된다.

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

- E. 심사위원은 심사위원에게 제공된 커피만을 평가한다. 만약 커피를 심사위원에게 제공한 이후에 선수가 커피를 변경하거나 변화를 주거나 영향을 주거나 혹은 커피를 제공한 용기에 영향을 주는 경우 해당 커피는 다시 제공된 것으로 간주되며 이전의 심사 내용은 반영되지 않고 변경 이후의 커피를 새로 제공된 것으로 보고 다시 평가한다. 심사위원은 선수가 준 지시사항을 따라서 아로마 평가를 할 수 있다. 음료가 용기를 바꾸어 테이스팅 평가를 위해 심사위원에게 최종적으로 제공되고 난 후에는 선수는 해당 음료나 컵을 만지거나 변경할 수 없다.

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

8. 결선 Final Round Competition

8.1. 요약 Summary

결선은 예선전 상위 6명의 선수들로 진행되며, 예선전의 의무 서비스 점수는 결선에 포함된다.

(*KBrC는 예선은 오픈 서비스, 준결선은 오픈 서비스와 의무 서비스, 결선은 오픈 서비스로 진행되며, 준결선 의무 서비스 점수가 결선에 포함된다.)

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

9. 기술적 문제 Technical Issues

- A. 준비 및/또는 시연 시간에 선수는 다음 WBrC 제공 장비에 기술적인 문제가 있다고 생각하는 경우 손을 들고 "테크니컬 타임아웃"을 외칠 수 있다:

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

- i. 공식 온수기 The Official Brew Water Machine
- ii. 공식 그라인더 The provided Official Grinder
- iii. 오픈 서비스에 한해: 오디오 장비 (선수 마이크 등) For Open Service only: The audio-visual equipment (e.g. the competitor's microphone)

- B. 준비 또는 시연 시간은 무대 매니저(준비 시간 중) 또는 헤드 심사위원(시연 시간 중)에 의해 일시 중지된다. 공식 타임 키퍼는 "테크니컬 타임아웃"이 호출되면 해당 시간을 기록한다. 타임 키퍼가 "기술적 타임아웃"을 인지하도록 하는 것은 선수의 책임이다.

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

- C. 만일 무대 매니저/헤드 심사위원이 기술적인 문제에 대해 간단하게 해결될 수 있다고 판단하면 선수를 위한 적절한 시간을 결정하게 된다. 기술적인 문제가 해결되면 선수의 시간은 재개된다.

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

- D. 만일 기술적인 문제가 해결될 수 없다면 무대 매니저/헤드 심사위원은 선수의 시연 진행 여부를 논의하거나, 다시 시간을 정해 시연을 재개할 것인지를 결정할 것이다.

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

- E. 만일 선수가 시연을 멈춰야 한다면 헤드 심사위원과 무대 매니저는 차후에 시연을 할 수 있도록 일정을 다시 잡을 것이다.

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

- F. 만일 기술적인 문제가 선수 실수 또는 개인 장비 때문에 발생한 일이라면, 이벤트 매니저는 선수에게 어떠한 추가 시간도 주지 않을 것이며 준비 또는 시연 시간은 어떠한 추가 시간 없이 진행될 것이다.

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

- G. 시연 장비에 대한 조작 미숙은 타임아웃에 대한 이유가 될 수 없다.

Unfamiliarity with equipment is not grounds for a technical timeout.

10. 잊어버린 도구 Forgotten Accessories

- A. 선수가 준비 시간 동안 장비 및/또는 액세서리를 잊어버린 경우, 선수는 기구를 찾기 위해 무대 밖으로 나갈 수 있다. 그러나 준비 시간은 멈추지 않는다.

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

- B. 만일 선수가 시연 시간 동안 개인 장비 또는 기구를 잊었다면, 선수는 헤드 심사위원에게 이 사실을 알리고 기구들을 무대 밖에서 가져올 수 있다. 하지만 시연 시간은 멈추지 않는다.

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

- C. 러너/자원봉사자, 응원단, 팀원 또는 관중들에 의해 어떠한 것도 운반되어서는 안되며 그러한 행위를 할 경우 헤드 심사위원에 의해 실격된다.

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

11. 점수 기록 Scorekeeping

11.1 공식 점수 기록 Official Scorekeeping

공식 점수 기록 관리자는 모든 점수의 비밀을 유지해야 할 책임이 있다.

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

11.2. 예선전 채점 Round One Scoring

11.2.1. 평가표 분석 Scoresheet Breakdown

- A. WBrC 선수 평가표는 다음 요소로 구성된다.

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

- B. 컵 총점은 아로마, 플레이버, 후미, 산미, 바디, 밸런스 및 종합 평가(산미, 바디 및 밸런스 점수에 2를 곱한 값)의 7가지 컵 점수의 합계이다.

The Total Cup Score is the sum of the 7 Cup Score components: Aroma, Flavor, Aftertaste, Acidity, Body, Balance, and Overall (with the scores for Acidity, Body, and Balance multiplied by 2).

- C. 오픈 서비스 점수에는 맛 설명과 고객 서비스 점수에 2를 곱한 총 프레젠테이션 점수가 포함된다.

Open Service scoring includes Total Presentation Score which is comprised of Taste Description and Customer Service scores multiplied by 2.

- D. 의무 서비스에 대한 헤드 심사위원 총점은 센서리 균일성 점수에 2를 곱한 것이다.

The Total Head Judge Score for Compulsory Service is the Sensory Uniformity score multiplied by 2.

- E. 오픈 서비스에 대한 헤드 심사위원 총점은 전반적인 작업 흐름 및 기술적 균일성으로 구성된다.

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

11.2.2. 의무 서비스 채점 Compulsory Service Scoring

- A. 선수의 의무 서비스 총점은 3명의 심사위원으로부터 나온 평가표를 모두 더하여 3으로 나누어 평균 컵 점수를 계산한다.

The competitor's Final Compulsory Service score is tabulated by adding the 3 Total Cup Scores, 1 from each of the 3 sensory judges, and dividing the total by 3 to calculate the Average Total Cup Score.

- B. 평균 컵 총점에 1.4를 곱한 다음 의무 서비스에 대한 헤드 심사위원 점수를 추가한다. 그런 다음 이 숫자를 1.6으로 나누고 초과 시간 패널티를 차감하여 선수의 의무 서비스 최종 점수를 계산한다.

The Average Total Cup Score is multiplied by 1.4, then added to the Total Head Judge Score for Compulsory Service. This number is then divided by 1.6 and any overtime penalties are subtracted to calculate the competitor's Compulsory Service Final Score.

- C. 의무 서비스 총점은 최대 100점이다.

The maximum possible Compulsory Service Final Score is 100.

11.2.3. 오픈 서비스 채점 Open Service Scoring

- A. 오픈 서비스 스코어시트 총점은 센서리 심사위원 컵 총점을 총 프레젠테이션 점수와 더한 후 이를 1.4로 나눈 점수다.

The Open Service Total Score from each sensory judge is calculated by adding the Total Cup Score to the Total Presentation score and divided by 1.4.

- B. 선수의 오픈 서비스 총점은 3명의 센서리 심사위원의 오픈 서비스 점수를 더하고, 합계를 3으로 나누어 평균적인 센서리 심사위원 점수를 계산한다.

The competitor's Final Open Service score is tabulated by adding the 3 Open Service Total Scores, 1 from each of the 3 sensory judges, and dividing the total by 3 to calculate the Average Sensory Judge Score.

- C. 평균 센서리 심사위원 점수에 1.4를 곱한 다음 오픈 서비스에 대한 헤드 심사위원 총점을 추가한다. 그런 다음 이 숫자를 1.6으로 나누고 시간 초과 페널티를 차감하여 선수의 오픈 서비스 최종 점수를 계산한다.

The Average Sensory Judge Score is multiplied by 1.4, then added to the Total Head Judge Score for Open Service. This number is then divided by 1.6 and any overtime penalties are subtracted to calculate the competitor's Open Service Final score.

- D. 오픈 서비스의 최고 총점은 100점이다.

The maximum possible Open Service Final score is 100.

11.2.4. 예선전 총점 Round One Score

예선전 총점은 의무 서비스 점수와 오픈 서비스 점수를 합한다. 예선전 최고 총점은 200점이다.

Round One Total Score is calculated by adding the Compulsory Service Final Score and the Open Service Final Score. The maximum possible Round One Score is 200.

11.3. 결선 채점 Final Round Scoring

결선에 진출한 선수는 의무 서비스 점수를 결선 오픈 서비스 점수에 더하여 총점을 계산한다.

의무 서비스와 결선 오픈 서비스 점수를 합산하여 가장 높은 점수를 받은 선수가 우승한다.

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

11.4. 점수 반올림 Rounding

점수는 100분의 1까지 반올림한다. (총점이 88.583333일 경우, 88.58까지 반올림한다.)

Scores shall be rounded to the nearest hundredths-place (e.g., a total score of 88.583333 will be rounded to 88.58).

11.5. 동점 처리 Tie Scores

예선전: 만약 결승을 위한 6위까지의 선수 중 두 명 혹은 그 이상이 동점의 결과가 나오면, 결정 과정은 다음과 같다:

In Round One: If there is a tie between two or more competitors that results in more than 6 competitors qualifying for the Finals Round, the procedure to determine placement be the following:

- A. 의무 서비스 총점이 더 높은 선수가 높은 순위를 얻는다.

The competitor with the higher Total Compulsory Service score will be ranked higher.

- B. 여전히 동점이라면, 의무 서비스 평가표에서 “플레이버” 점수의 합이 더 높은 선수가 높은 순위를 얻는다.

If there is still a tie the competitor with the higher sum of “Flavor” scores on the Compulsory Service scoresheets will be ranked higher.

- C. 여전히 동점이라면, 의무 서비스 평가표에서 “밸런스” 점수의 합이 더 높은 선수가 높은 순위를 얻는다.

If there is still a tie the competitor with the higher sum of “Balance” scores on the Compulsory Service scoresheets will be ranked higher.

- D. 여전히 동점이라면, 의무 서비스 평가표에서 “종합 평가” 의 합이 더 높은 선수가 높은 순위를 얻는다.

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

- E. 여전히 동점이라면, 결승은 상위 6위까지 동점자 모두가 다음 라운드로 진출한다.

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

결선: 만약 2명 혹은 그 이상이 동점의 결과가 나오면, 결정 과정은 다음과 같다:

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

- A. 프레젠테이션 점수를 제외한 결선의 컵 총점이 높은 선수가 높은 순위를 얻는다.
The competitor(s) with higher sum of Finals Round Cup Scores (without the Presentation Scores) will be ranked higher.
- B. 여전히 동점이라면, “고객 서비스” 점수의 합이 더 높은 선수가 높은 순위를 얻는다.
If there is still a tie the competitor with the higher sum of “Customer Service” points will be ranked higher.
- C. 여전히 동점이라면, “맛 설명” 점수의 합이 더 높은 선수가 높은 순위를 얻는다.
If there is still a tie the competitor with the higher sum of “Taste Description” scores will be ranked higher.

12. 디브리핑 Debriefing

대회 종료 후, 선수는 심사위원들과 함께 자신의 평가표를 온라인으로 이벤트 매니저가 공지한 스케줄에 따라 검토할 기회를 가진다. 선수는 WCE 이벤트 매니저가 원본 스캔을 마치고 전에 본인의 평가표 원본을 가져갈 수 없다.

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

12.1. 심사위원의 챔피언 선발 기준 What the Judges are Looking for in a Brewers Cup Champion

심사위원은 다음을 바탕으로 챔피언을 선발한다:

The judges are looking for a champion who:

- 우수한 품질의 추출 커피를 준비한다.
Prepares brewed coffee beverages of exemplary quality.
- 뛰어난 고객 서비스를 제공한다.
Delivers outstanding customer service.
- 자신이 추출한 커피 음료의 맛을 명료하게 표현할 수 있다.
Can articulate the taste experience offered by their brewed coffee beverages.
- 전체적으로 뛰어난 커피 서비스를 제공한다.
Delivers an exceptional overall coffee service experience.

13. 평가 점수 Evaluation Scale

평가 점수는 예선전과 결선 평가표 모두 동일하다.

The evaluation scale is the same for both Round One and Finals Round score sheets.

Unacceptable : 0
Acceptable : 4.00 – 4.75
Average : 5.00 – 5.75
Good : 6.00 – 6.75
Very Good : 7.00 – 7.75
Excellent : 8.00 – 8.75
Extraordinary : 9.00 – 10.00

심사위원들은 각각 설명하는 단어와 함께 평가표에 숫자로 점수를 기입해야 한다.

Judges should consider the numerical score to be a code that corresponds with each descriptive word.

중간 점수는 0.25점이 사용될 수 있으며, 심사위원들은 0.25보다 적은 점수를 줄 수 없다.

Intermediary scores may be utilized in 0.25-point increments, and judges may not use scoring increments smaller than 0.25 points.

0점은 기준에 미달하는 서비스를 제공하거나 전문성, 상식, 기본 규칙을 위배한 경우에 받게 된다.

A score of Unacceptable (0) is reserved for situations of clear and egregious violations of the Rules, common sense, or minimum standards of professionalism or service.

13.1. 커피 점수 평가 범위 Cup Score Evaluation Scale

커피 점수의 평가 범위는 다음과 같다.

Cup scores are limited to the following range:

6.00 Good	7.00 Very Good	8.00 Excellent	9.00 Extraordinary
6.25	7.25	8.25	9.25
6.50	7.50	8.50	9.50
6.75	7.75	8.75	9.75 – 10.00

심사위원들은 평가표에 Good(좋음), Very Good(매우 좋음), Excellent(뛰어남), Extraordinary(매우 뛰어남) 등으로 평가해야 한다.

Judges should use the Evaluation Scale of: Good, Very Good, Excellent, and Extraordinary.

심사위원들은 6.00보다 낮은 점수를 줄 수 없다. Good(좋음) 이하로 평가한 경우에도 6.00의 점수를 주어야 한다.

Judges may not use scores lower than 6.00. Evaluations below the description of “Good” should be given a score of 6.00.

14. 의무 서비스 평가 절차 Compulsory Service Evaluation Procedure

다음은 월드 브루어스 컵 의무 서비스 심사 기준과 절차에 대한 설명이다.

The following is an exposition of the World Brewers Cup Compulsory Service Judging standards and procedure.

14.1. 평가표 Scoresheets

음료를 제공받았을 때, 심사위원은 각각의 음료를 평가표 쪽으로 가져와 평가표 Cup #이라고 표시된 곳에 영문과 숫자로 코드를 기입한다.

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

각각의 평가 항목은 수평의 범위(좌우)로 기록되고 이것은 심사위원들의 커피 품질에 대한 경험적인 이해와 커피에 대한 특성과 관련한 품질을 평가될 것이다.

Each evaluation component is marked with a horizontal (left to right) scale, which is used to rate the judge’s perception of relative quality of the particular component based upon their perception of the sample and experiential understanding of quality.

몇몇 항목들은 수직 범위로 기록된다. 수직 범위(상하)는 센서리 평가 항목의 강도를 평가하는데 사용되고 이것은 참고 사항이며 표기한 부분이 점수화되지는 않는다.

Some components are marked with vertical scales. The vertical (up and down) scales are used to rank the intensity of the sensory component and are marked for reference and notation and are not included in the score.

평가 후, 점수는 “총점”이라고 표시된 곳에 기록되어야 한다. 스코어키퍼가 각 항목별 점수의 합산을 계산하여 총점을 낸다.

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

14.2. 커피 점수 항목 Cup Score Components

14.2.1. 아로마 Aroma

일반적으로 커피 향미 특성의 범위는 커피 원산지의 성향에 준한다. 반대로 커피 향미 특성의 강도는 커피의 로스팅 정도와 추출 시간, 커피의 수분과 산화를 방지하기 위한 포장 방법 등 커피의 신선도와 관련이 있다.

Generally speaking, the range of the coffee's aromatic character corresponds to the origin of coffee. In contrast, the intensity of aromatic character generally relates to the freshness of a coffee, as measured by the length of time between roasting and brewing and depending on the type of packaging used to provide moisture and oxygen protection for the beans.

14.2.2. 플레이버 Flavor

커피의 플레이버는 커피를 마실 때 처음 느껴지는 아로마와 후미의 산미에 의해 표현되는 그 “중간 범위”에서 표현된다. 이것은 입에서 코로 넘어가는 비강과 미각에서 혼합되어 느껴지는 감각이다. 커피를 입 안 전체에서 느낄 수 있도록 커피가 강력하게 흡입되었을 때 느껴지는 있는 강도, 품질 그리고 맛과 향의 복합성을 평가하여 채점해야 한다.

Flavor 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 slurped into the mouth vigorously so as to involve the entire palate in the evaluation.

14.2.3. 후미 Aftertaste

후미는 커피를 뱉거나 삼킨 후에 남아 있는 입천장 뒷부분으로부터 퍼지는 긍정적인 커피의 맛과 향의 여운과 그 지속성으로 정의된다. 만약 후미가 커피의 전반적인 맛을 감하는 경우(예를 들어 떼거나 쓴) 낮은 점수를 받게 될 것이다. 반면 후미를 통해 커피의 맛이 긍정적으로 느껴질 경우 높은 점수를 받게 될 것이다.

Aftertaste is defined as 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.

14.2.4. 산미 Acidity

산미는 긍정적인 맛을 표현할 때는 “선명한/밝은”이라 정의되고, 부정적인 맛으로 표현될 때는 “신맛”으로 정의한다. 좋은 산미는 커피의 생기 발랄함, 단맛 그리고 신선한 과일의 특성을 가질 때 최고로 여겨지며 마시는 순간 입안에서 즉각적으로 경험할 수 있는 특성이다. 너무 강하거나 지배적인 산도는 불쾌하게 느껴지고, 과한 산미는 전반적인 향미 구성에 있어서 부적절할 것이다.

Acidity is 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 sample.

평가표의 수평 눈금에 표시된 최종 점수는 해당 커피의 원산지 특성, 또는 커피의 로스팅 정도 사용처와 같은 다른 요인으로 인해 기대되는 향미 프로파일을 기준으로 심사위원이 실제로 인지한 품질을 의미한다. 심사위원은 선수가 제공한 커피의 원산지, 품종, 혹은 가공 정보와 실제로 제공된 커피와의 관련성을 적극적으로 고려해서 평가할 것을 권장한다. 산미의 강도가 높거나 낮은 경우 모두, 산미의 품질이 좋고 전체적인 맛과 어우러져 좋은 맛을 낸다면 높은 점수를 받을 수 있다.

The final score marked on the horizontal tick-mark scale should reflect the judge's perceived quality for the Acidity, relative to the expected flavor profile, based on origin characteristics and/or other factors (degree of roast, intended use, etc.). Judges are encouraged to link the origin, variety, or processing information of the coffee given by competitor to what has been delivered in the cup. Low or High intensities of Acidity can score well if the quality of acidity is high and works well with the overall experience of the cup.

14.2.5. 바디 Body

바디는 입안에서 느껴지는, 특히 입천장과 혀 사이에서 느껴지는 액체의 촉감에 기준을 둔다. 묵직하거나 가벼운 무게감을 가진 커피 모두 입안에서 느껴지는 촉감이 좋을 경우 높은 점수를 받을 수 있다. 어떤 샘플은 무게감이 가볍지만 입 안에서 긍정적인 촉감을 줄 수 있다. 반대로, 무게감이 높을 것으로 기대되는 커피의 경우 무게감의 정도가 다름에도 불구하고 동일하게 좋은 점수를 받을 수 있다. 심사위원은 선수가 전달한 커피 원산지, 품종, 가공 방식에 대한 정보와 실제 제공된 커피와의 관련성을 적극적으로 고려해서 평가할 것을 권장한다.

The quality of body is based upon the tactile feeling of the liquid in the mouth, especially as perceived between the tongue and roof of the mouth. Samples with light or heavy body may receive high scores relative to the quality of the tactile feeling in the mouth. Some samples with lighter Body 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. Judges are encouraged to link the origin, variety, or processing information of the coffee given by competitor to what has been delivered in the cup.

14.2.6. 밸런스 Balance

커피의 플레이버, 후미, 산미, 바디의 다양한 모든 측면이 어떻게 서로 보완되거나 상충되는지를 볼 수 있는 것이 밸런스이다. 만일 커피의 향이나 맛이 부족하거나, 특정한 속성이 다른 특징들을 가린다면 밸런스 점수가 낮아질 것이다.

How all the various aspects of Flavor, Aftertaste, Acidity and Body of the sample work together and complement or contrast to each other is Balance. If the sample is lacking in certain aroma or taste attributes or if some attributes are overpowering, the Balance score would be reduced.

14.2.7. 종합 평가 Overall

“종합 평가”는 개별 심사위원이 평가한 커피의 전체적인 통합 평가를 의미한다. 높은 점수를 받은 항목이 있다 할지라도, 전체적으로 “기대에 부합”하지 못한다면 낮은 점수를 받을 수 있다. 커피의 특성에 대한 기대에 부합하고 특별한 원산지 향미의 좋은 품질을 발현했다면 높은 점수를 받을 수 있다. 개별 항목 점수에 반영되지 못한 훌륭하고 선호할만한 특징이 있다면 더 높은 점수를 받을 수도 있을 것이다. 이 종합 평가에서 심사위원들의 개인적인 소견을 반영할 수 있다.

The “overall” scoring aspect is meant to reflect the holistically integrated rating of the sample as perceived by the individual judge. A sample with many highly pleasant aspects, but not quite “measuring up” would receive a lower rating. A coffee that met expectations as to its character and reflected particular origin flavor qualities would receive a high score. 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.

15. 커피 평가 프로토콜 Cup Evaluation Protocol

- A. 심사위원은 커피가 제공되자마자 아로마를 평가한다. 의무 서비스 라운드에서, 헤드 심사위원은 아로마 평가 시작 전에 헤드 심사위원 평가를 위한 커피 샘플을 피펫을 사용해 채취한다. 이 샘플은 반드시 아로마 평가가 시작되기 전에 채취해야 한다. 커피의 온도가 내려가면서 향의 강도가 약해지므로 향기에 대한 평가는 가능한 빨리 평가해야 한다.

As soon as the coffee beverage is finally served, the judges evaluate the Aroma component. During the compulsory round, the head judge will take a sample of the coffee with a pipette for head judge evaluation before evaluating the aroma. This sample must be taken before the aroma is evaluated. It is important to evaluate this as quickly as possible because the intensity of aroma will decline as the beverage temperature declines.

- B. 이 때 심사위원이 필요하다고 판단할 경우 커피 음료를 표준 서비스 용기에 옮겨 담을 수 있다.

The coffee beverage may, at this time, be decanted into the standardized service vessel if the judges deem necessary.

- C. 커피가 70℃ 정도로 식으면 맛에 대한 평가를 시작한다. 음료를 흡입할 때는 스푼을 사용하거나 제공된 잔에 바로 입을 대도 된다. 어느 방식이든 가능한 입안을 가득 채울 수

있게 하되 특히 혀와 입천장에 닿도록 한다. 코의 뒤쪽으로 올라가는 증기는 고온에서 가장 강도가 높으므로 플레이버와 후미를 이 순간에 평가한다.

When the sample has cooled to 70°C, evaluation of the liquor should begin. The liquor is aspirated into the mouth, either directly sipping from the service vessel or using a spoon, in such a way as to cover as much area as possible, especially the tongue and upper palate. Because the retro nasal vapors are at their maximum intensity at these elevated temperatures, Flavor and Aftertaste are rated at this point.

- D. 커피가 계속 식어가는 동안, 제공 잔 혹은 스푼을 사용하여 산미, 바디 및 밸런스를 평가한다. 밸런스는 플레이버, 후미, 산미 그리고 바디가 잘 어우러지면서 얼마나 조화를 잘 이루는지에 대한 커피의 의견이다.

As the coffee continues to cool, the liquor is sipped from the service vessel or using a spoon to evaluate the Acidity, Body and Balance. Balance is the cupper's assessment of how well the Flavor, Aftertaste, Acidity, and Body fit together in a synergistic combination.

- E. 심사위원의 커피가 식어가는 동안 세 단계의 온도에 걸쳐 각각의 요소에 대해 평가한다.
The judge's assessment for the different components is evaluated at 3 different temperatures as the sample cools:
- i. “뜨거운”은 약 70°C의 온도를 말한다.
“Hot” which is defined as approximately 70°C
 - ii. “따뜻한”은 약 40°C의 온도를 말한다.
“Warm” which is defined as approximately 40°C
 - iii. “차가운”은 약 25~30°C의 온도를 말한다.
“Cold” which is defined as between 25 and 30°C

- F. 심사위원은 평가 용지에 뜨거운(HOT), 따뜻한(Warm), 차가운(Cold) 중 판단 기준을 명확하게 표기해야 한다. 알파벳 H, W, C를 쓰거나 눈금에 체크 표시 또는 원을 그리고 화살표를 넣어 시간이 지남에 따른 온도변화를 기록할 수 있다.

Judges should clearly indicate a reference point on the tick-mark cupping form for each of the 3 samplings; “Hot”, “Warm”, and “Cold”. This may be done by using the letters H, W, C or by placing a tick or circle on the scale and using arrows to communicate how the cup changed over time.

- G. 커피의 온도가 약 30°C에 다다르면 커피에 대한 평가를 중지하고 “종합 평가”는 커피가 결정하며 모든 부분의 조합에 근거한 점수로 “커피 점수”라는 이름으로 주어진다.

Evaluation of the liquor should cease when the sample reaches approximately 30°C and the Overall score is determined by the cupper and given to the sample as “Cupper's Points” based on all of the combined attributes.

- H. 심사위원은 센서리 평가에 대한 상세한 내용을 제공된 기록 공간에 작성한다. 이것은 참고사항이 될 수 있고 선수의 발전을 위한 것이다. 심사위원들은 고객의 입장과 센서리 평가의 관점에서 평가하고 노트를 제공해야 하며, 추출 방식, 기술적인 면, 도구에 대한 코멘트는 하지 않도록 한다. (예를 들어, “날카로운 산미”나 “baggy” 등과 같은 맛에 대한 노트는 의미가 있지만, “장시간 추출”, “과소 추출” 등과 같은 코멘트는 적합하지 않다.)

Judges will record details on their sensory evaluation in the notes area provided. This is for reference and for the competitor's benefit. Judges should limit their notes and comments to those from a customer or sensory-evaluation perspective, and avoid commentary on the brew method, technique, or device. (e.g., “Sharply acidic” or “bitter” is a valid note. “Brew time too long” or “under-extracted” is NOT a valid note).

16. 오픈 서비스 평가 Open Service Evaluation

- A. 컵 평가 항목과 평가 프로토콜은 의무 서비스와 동일하다. 다만, 선수는 심사위원들에게 음료를 마시는 대체 음용 방법을 제공하여 평가 프로토콜을 대신하도록 할 수 있다. 음료를 제공하기 전에 합리적인 음용 방법을 적절하게 제공했을 경우 심사위원들은 선수가 제공한 음용 지시사항을 따른다.

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

- B. 심사위원들이 최종적으로 제공된 컵에서 음료 평가를 시작한 후에는 선수는 심사위원에게 별도의 평가 방법을 더이상 지시/요청할 수 없다. 또한, 심사위원은 평가 프로토콜에

규정된 세가지 온도 외의 온도에서 음료를 평가해달라는 선수의 음용 지시 사항은 따르지 않는다.

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

16.1. 프레젠테이션 평가 점수 Presentation Evaluation Scale

프레젠테이션 점수는 평가 점수의 전체 범위를 활용해야 한다.

Presentation scores will use the full range of the Evaluation Scale.

16.2. 센서리 심사위원 프레젠테이션 평가 항목 Presentation Sensory Judge Scoresheet Section

프레젠테이션 점수는 “Acceptable(수용 가능)” 4점부터 “Extraordinary(매우 뛰어남)” 10점 까지 있는데 대회 규정이나 일반 상식, 최소한의 전문성이나 서비스의 최저 기준에 부합하지 않거나 명확하고 의심할 여지없는 규정 위반 행위시에는 “Unacceptable(수용 불가)” 0점을 줄 수 있다.

Presentation Scores range from “Acceptable” (4) to “Extraordinary” (10), with “Unacceptable” (0) reserved for situations of clear and conclusive violations of the Rules, common sense, or minimum standards of professionalism or service.

심사위원은 공백 부분과 가로로 된 스케일에 “선 표시” 등을 하여 참고 노트를 하고, 프레젠테이션이 끝나고 센서리 평가가 끝난 후에 “총점”이라고 쓰여진 네모 칸에 점수를 기록한다.

Judges will use the note area and horizontal evaluation scale “tick marks” for reference and mark the score in the box marked Total after the presentation is over and your sensory evaluation is concluded.

16.3. 프레젠테이션 센서리 심사위원 평가 요소 Presentation Sensory Judge Scoresheet Components

16.3.1. 맛 설명 Taste Description

선수는 본인이 준비한 커피 음료의 감각적 경험에 관하여 자세하게 묘사해야 한다.

심사위원들은 맛이나 센서리 묘사에 관련된 것은 자세하게 메모해야 한다. 선수가 설명한 맛들이 음료에서 분명하게 느껴지고 그 설명이 정확하고 자세하다면 높은 점수를 받을 것이다. 하지만, 이 부분은 맛에 대한 표현의 품질과 정확성, 관련성을 평가하는 것이지 얼마나 많은 용어로 묘사했는가를 평가하는 것이 아니다.

Competitors will be describing details regarding the sensory experience of their coffee beverages. Judges should take detailed notes, particularly those regarding specific taste or otherwise sensory descriptions. Higher marks will be given when the competitor’s description of taste that becomes apparent during tasting is both accurate and detailed. However, this is an evaluation of the quality, accuracy, and relevance of their descriptions, not the quantity.

16.3.2. 고객 서비스 Customer Service

선수는 반드시 매력적이고 전문적이며 업계에 본보기가 될만한 커피 서비스 경험을 제공해야 한다. 선수에게 복잡한 기술이나 고급 식당에서의 서비스 같은 경험을 기대하기보다는 실제 커피 산업에서 기대할 수 있을 법한 현실적인 서비스인지를 평가한다. 커피뿐만 아니라 커피 음료를 제공받는 경험을 긍정적으로 만드는 서비스를 제공한다면 높은 점수를 기대할 수 있다. 시연 중 제대로 된 위생과 제공 잔의 청결 역시 고객 서비스 점수에 포함된다.

Competitors should be engaging, professional, and provide an exemplary coffee service experience. Competitors will not be expected to craft complex or fine-dining type experiences, and the presentation should relate to a real-world coffee service experience. Service that positively and creatively enhances the coffee experience beyond the cups of coffee beverage will score highly. Proper hygiene during the service and service vessel cleanliness will be considered.

17. 헤드 심사위원 평가 Head Judge Evaluation

17.1. 프레젠테이션 헤드 심사위원 평가 요소 Open Service Presentation Head Judges Scoresheet Components

17.1.1. 전반적인 작업 흐름 Overall Workflow

헤드 심사위원은 선수의 시연 공간에서의 전반적인 작업 흐름과 추출 도구, 장비, 액세서리 사용에 대해 평가한다. 헤드 심사위원은 선수의 시연 동안의 전반적인 작업 흐름에 대해 평가한다. 해당 평가는 준비 작업과 도구, 액세서리의 위치, 작업 무대에서의 선수 동선과 매끄러운 작업 진행, 무대 청결(장비, 카운터, 추출 도구, 제공 잔, 행주), 추출 과정의 일관성과 관리 등을 포함한다.

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

17.1.2. 기술적 균일성 Technical Uniformity

헤드 심사위원은 각각의 심사위원을 위해 추출된 3개 컵의 기술적 균일성을 평가할 것이다. 헤드 심사위원은 커피와 물의 비율, 분쇄도, 추출 도구와 주전자의 사용, 여과 재료, 시간, 온도, 터블런스 등을 포함한 추출 과정의 균일성을 평가할 것이다.

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

17.2. 의무 서비스 헤드 심사위원 평가표 요소 Compulsory Head Judges Scoresheet Components

17.2.1. 센서리 균일성 Sensory Uniformity

헤드 심사위원은 의무 서비스 라운드에서 센서리 심사위원들에게 제공된 3잔의 커피 센서리 균일성에 대해 평가한다. 센서리 심사위원이 샘플을 채취한 후에 헤드 심사위원이 샘플의 맛을 보게 된다. 그리고 헤드 심사위원은 각 컵의 아로마를 제외하고 시간이 지남에 따른 맛의 구성 요소를 평가하며 3잔의 균일성을 평가한다.

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

18. 월드 브루어스 컵 챔피언십 항소 Appeals at the World Brewers Cup Championship

18.1. 심사 관련 문제 Judge Related Issues

점수 기록에 관련된 대부분의 질문은 선수 디브리핑을 진행할 때 답변한다. 선수가 1명 이상의 심사위원이 제시한 점수에 대해 반대할 경우, 선수 디브리핑 중 자신의 헤드 심사위원을 만나 항의 사항을 설명할 수 있다. 헤드 심사위원이 없을 경우, 선수는 현장에서 심사 운영 책임자와 상의할 수 있다. 문제가 해결되지 않을 경우, 선수는 WCE에 서면으로 항의할 수 있다(아래 항소 참조). 해당 내용은 심사 리더십팀과 WCE 대회 운영위원회에 의해 검토된다. 그들은 현장에서 결정을 내리며, WCE 대회 운영 위원회의 대표가 선수에게 결정 사항을 알리게 된다. (선수가 디브리핑 중 KBrC에 대한 문제 제기 또는 항의를 할 경우, KBrC 심사 매니저 및/또는 이벤트 코디네이터/매니저에게 연락해야 한다.)

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

헤드 심사위원 또는 다른 WBrC 관련자가 선수의 평가 과정 중에 WBrC 심사위원의 부정행위를 발견하거나 의심되는 사항이 발생한 경우, 다음 사항을 적용한다.

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

- 헤드 심사위원은 공식 스코어 키퍼에게 해당 평가표의 반환을 요청한다.
The head judge will request the return of all applicable score sheets from the official scorekeeper.
- 헤드 심사위원은 WBrC 심사위원(들), WCE 스텝, 및 WCE 대회 운영위원회 의장(들)과 만나 상황을 논의한다.
The head judge will meet with the WBrC judge(s), WCE Staff, and WCE Competition Operations Committee Chair(s) to evaluate the situation.
- WCE 스텝과 WCE 대회 운영위원회 의장(들)은 비공개 회의에서 이 문제를 결정한다.
The WCE Staff and WCE Competition Operations Committee Chair(s) will then rule upon the matter in a closed meeting.
- 부정한 문제가 광범위한 경우, WCE 대회 운영위원회 의장(들)은 향후 WBrC 인증 대회에서 해당 WBrC 심사위원의 제명을 결정할 권한을 갖는다.
If the matter of dishonesty is extensive, the WCE Competition Operations Committee Chair(s) has the power to rule that the WBrC judge will be excluded from judging in any future WBrC sanctioned competitions.

18.2. 선수 관련 문제 Competitor Related Issues

선수가 경기 중 WBrC에 대한 문제 제기 또는 항의를 할 경우, WCE 이벤트 운영자에게 연락해야 한다. 이벤트 운영자는 이러한 문제가 현장에서 해결될 수 있는지 혹은 향후 서면으로 이의를 제기해야 하는지 결정할 것이다. (선수가 경기 중 KBrC에 대한 문제 제기 또는 항의를 할 경우, 이벤트 코디네이터/매니저에게 연락해야 한다.)

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

WBrC 이벤트 운영자가 문제 및/또는 항의가 현장에서 해결될 수 있다고 결정한 경우, 이벤트 운영자는 공정한 대표성을 보장하기 위해 관련 담당자 또는 단체에 연락할 것이다. 선수의 문제 및/또는 항의가 논의될 것이며, WCE 이벤트 운영자와 지정된 현장 WCE 심사위원회 대표가 현장에서 결정을 내린다. WBrC 이벤트 운영자는 결정 사항을 선수에게 통보할 것이다. (KBrC 무대 매니저는 선수의 문제 및/또는 항의가 현장에서 해결될 수 있다고 결정한 경우, SCA 한국챕터 이벤트 코디네이터/매니저와 WCE Rep.에게 연락하여 함께 해당 내용을 논의할 것이며, 현장에서 결정을 내린다. 이벤트 코디네이터/매니저는 결정 사항을 선수에게 통보할 것이다.)

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

18.3. 항소 Appeals

해당인이 결정에 동의하지 않을 경우, WCE 대회 운영위원회에 서면으로 이의를 제기할 수 있다. 위원회에서 내린 결정은 최종 결정이다. (해당인이 결정에 동의하지 않을 경우, SCA 한국챕터에 서면으로 이의를 제기할 수 있다. 해당 내용은 SCA 한국챕터 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.

항소 서한에는 다음 사항이 포함되어야 한다.

The appeal letter must include the following:

- 이름 Name
- 날짜 Date
- 불만 사항에 대한 명확하고 간결한 진술 A clear and concise statement of the complaint
- 관련 날짜 및 시간 (해당되는 경우) Date and time references (if applicable)
- 의견 및 해결 방안에 대한 제안 Comments and suggested solution
- 소속 Party/Parties involved
- 연락처 정보 Contact information

위 정보가 포함되지 않은 항의/항소는 인정되지 않는다. 사건 발행 후 24시간 이내에 서면으로 이메일 info@worldcoffeeeevents.org 로 항소를 제출해야 한다. (KBrC에 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 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 WBrC event manager via email to info@worldcoffeeeevents.org within 24 hours of the incident.

18.4. 대회 전략 위원회의 항소 검토 Appeals Reviewed by the Competition Strategic Committee

WCE 대회 전략위원회는 접수 후 30일 이내에 서면으로 제출된 불만 사항 및 항소를 검토할 것이다. WCE 대회 전략위원회는 이메일을 통해 선수에게 최종 결정을 알릴 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.

19. 컴페티션 바디 이벤트 Competition Body Events

19.1. 컴페티션 바디에 대한 규칙 변형 강조 Highlighting Rule Variations for Competition Bodies

다음은 컴페티션 바디에 허용되는 일부 조정 사항이다.

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

- 라운드/경기 절차: 컴페티션 바디 선수권 대회 및 하위 대회(지역 대회, 예선 등)의 경우에만 해당: 컴페티션 바디 또는 대회 주최자의 재량에 따라 대회는 예선전에 의무 서비스(결선은 오픈 서비스)를 진행할 수 있다. 그리고 컴페티션 바디 선수권 대회(및 하위 대회)는 2개 라운드를 동시에 또는 연속적으로 개최할 수 있도록 선택할 수 있다(심사위원 2팀씩 필요).
Rounds/Competition Procedure: For Competition Body Championships and subordinate feeder competitions (regional competitions, heats, etc.) only: at the discretion of the Competition Body or competition organizer, a competition may be held with a Round One that consists of only a Compulsory Service (with an Open Service in the Finals Round). Competition Body Championships (and subordinate competitions) may choose to hold the 2 Round One Services concurrently (requiring 2 sets of judges), or consecutively.
- 최소 참가 인원: 컴페티션 바디 선수권 대회에는 최소 6명의 선수가 있어야 한다. 최소 참가 선수가 6명 미만인 경우 컴페티션 바디는 예정된 대회 최소 2주 전에 지역 커뮤니티 디렉터에게 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.
- 예선 라운드: 컴페티션 바디는 대회에 앞서 예선전 또는 예비 대회를 개최할 수 있다. 예선전의 구조는 컴페티션 바디의 재량에 따르며 형식이 다를 수 있다. 결선 구조는 수정할 수 없지만 결선으로 이어지는 예선 또는 예비 대회에 대해서만 수정할 수 있다. WCE

Rep.은 예선전에 참가하지 않아도 된다. 최종 챔피언십에서는 WCE Rep.이 참가해야 한다.

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

- 연습 시간: 선수의 예정된 연습 시간은 다를 수 있으며 컴페티션 바디에서 결정하는 사항이다. 그러나 모든 선수는 동일한 연습 시간을 가져야 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: 연습 장소는 무대 위, 백스테이지, 또는 대회장을 벗어난 곳일 수 있다. 선수의 연습 장소 위치는 컴페티션 바디에서 결정한다.

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

- 무대 구성: 컴페티션 바디 대회 및 하위 대회(지역 대회, 예선 등)는 해당 대회에 적합한 무대 구성을 할 수 있다.

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

- 제공 장비: 컴페티션 바디는 월드 커피 챔피언십 선수권 대회에서 동일한 후원 장비를 사용할 필요가 없다. 컴페티션 바디는 독립적으로 장비 스폰서 및 요구 사항을 지정할 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 이벤트에서 물리적으로 스코어시트를 참가 선수에게 반환하거나 이벤트 종료 후 선수에게 이메일로 보낼 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.

- 마이크 및 음악: 컴페티션 바디는 대회장에서 사용 가능한 시청각 장비에 따라 선수의 음악 및 무선 마이크를 착용하도록 허용하거나 허용하지 않을 수 있다.

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

- 선수 디브리핑: 심사위원들은 선수와의 디브리핑 시간을 가진다. 디브리핑 시간에 대한 일정은 컴페티션 바디가 설정한다. 디브리핑은 이벤트 중 및/또는 후에 진행될 수 있다.

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

- 선수 오리엔테이션: 모든 참가 선수는 대회에 앞서 동일한 정보를 얻어야 한다. 모든 선수에게 사용할 장비, 연습 일정, 대회 일정 등을 알려야 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.

19.2. 컴페티션 바디 이벤트 항소 Appeals at A Competition Body Event

선수가 이벤트 기간 컴페티션 바디 챔피언십에 대해 이의를 제기하거나 항소하고자 할 경우, 컴페티션 바디 이벤트 운영자(SCA 한국채터) 및/또는 WCE Rep.(대회 초청 랩)에게 연락해야 한다. 모든 문제는 가능하면 신속하게 해결되도록 해야 한다. 현장에서 문제를 해결하는 것이 가장 효과적이고 적절하다. 대회 종료 후 이의 제기 시 효과적으로 중재하는 것에 어려움이 따를 수 있다.

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.

이벤트 운영자가 문제 및/또는 항의가 현장에서 해결될 수 있다고 판단하는 경우, 이벤트 운영자는 공정한 대표성을 보장하기 위해 관련 담당자나 단체에 연락한다. 선수의 문제 및/또는 항의가 논의되고 이벤트 주최자와 현장 WCE Rep.이 공동으로 결정한다. 이벤트 운영자 및/또는 WCE Rep은 선수에게 결정을 알린다.

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.

해당 문제가 서면 항소를 필요로 하는 경우, 사건 발행 후 24시간 이내에 이메일을 통해 컴페티션 바디 그리고 WCE에 직접 전달해야 한다. 항소가 운영 시스템에 관련된 것이라면 컴페티션 바디가 내용 조사 및 중재를 전적으로 책임진다. 만약 항소 내용이 심사 또는 규정과 관련된 것이라면 WCE는 해당 문제를 조사하고 중재를 제공할 수 있다. 컴페티션 바디(CB) 및 WCE 담당자는 모든 서면 항소 접수 후 24시간 이내에 WCE에 보고해야 한다. 그러나 WCE는 컴페티션 바디 심사위원 또는 자원봉사자를 직접 인증하거나 관리하지 않으므로 이들의 행동을 중재할 수 없다. 컴페티션 바디(CB) 이벤트의 항소는 처리하는 데 추가 시간이 소요될 수 있다. 항소를 제출한 사람은 30일 이내에 답변을 받을 것으로 예상된다.

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

