
2026 WORLD COFFEE ROASTING CHAMPIONSHIP

Official Rules and Regulations



**WORLD COFFEE
ROASTING
CHAMPIONSHIP™**



2026 월드 커피 로스팅 챔피언십 규정 및 규칙

2026 World Coffee Roasting Championship Rules and Regulations

1. 참가 조건 Conditions of Participation	4
1.1 조직 Organization	4
1.2 권리 Rights	4
1.3 참가 조건 Conditions of Participation	4
1.4 이해관계 충돌 Conflicts of Interest	7
1.5 규칙 및 규정의 실행 Enforcement of Rules and Regulations	8
1.6 접수 신청 Application	8
2. 대회 The Competition	9
2.1 대회 개요 Competition Summary	10
2.2 표준 및 정의 Standards and Definitions	10
3. 대회 절차 Competition Procedure	12
3.1 로스팅 스테이지 구역Roasting Stage Area	12
4. 기계, 장비, 원재료 Machinery, Accessories, and Raw Materials	13
4.1 샘플 로스팅 머신 Sample Roasting Machine	13
4.2 프로덕션 로스팅 머신 Production Roasting Machine	14
4.3 제공 장비 및 물품 Provided Equipment and Supplies	14
4.4 선택 장비 및 물품 Optional Equipment & Supplies	14
5. 대회 전 선수 지시사항 Competitor Instructions Prior to Competition	15
5.1 선수 오리엔테이션 미팅 Competitor Orientation Meeting	15
5.2 코치 Coaches	15
5.3 사회 Emcees	15
5.4 통역 Interpreters	16
5.5 시간 엄수 Be on Time	16
5.6 청결하고 정돈된 공간 Clean and Organized Area	16
6. 사전 로스팅 Pre-Roasting	16
6.1 랩 연습 및 생두 평가 Lab Practice and Green Evaluation	16
6.2 샘플 로스팅 Sample Roasting	17



6.3	오픈 커피 Open Cupping	17
6.4	연습 로스팅 Practice Roasting	18
6.5	로스트 플랜 Roast Plan	18
7.	프로덕션 로스팅 Production Roasting	19
7.1	로스팅 시간 Roasting Time	19
8.	로스트 플랜 평가표 Roast Plan Scoresheet Evaluation	22
8.1	무게 감소량 평가 척도 Weight Loss Evaluation Scale (Percentage)	22
8.2	온도 평가 척도 Temperature Evaluation Scale	23
8.3	색상값 평가 기준 Color Evaluation Scale	23
9.	프로덕션 로스트 평가 Production Roast Evaluation	24
9.1	프로덕션 로스트 평가 준비 Production Roast Evaluation Preparation	25
9.2	평가 절차 Evaluation Procedure	26
9.3	프로덕션 로스트 커피 평가표 Production Roast Cupping Scoresheet	27
10.	점수 관리 Scorekeeping	33
10.1	WCRC 공식 점수 집계 WCRC Official Scorekeeping	34
10.2	선수의 총점 Competitor's Total Score	34
10.3	동점 Tie Scores	34
10.4	디브리핑 Debriefing	34
10.5	시간 초과 감점 Overtime Penalty	34
11.	월드 커피 로스팅 챔피언 WCRC Champion	35
12.	기술적 문제 Technical Issues	35
13.	월드 커피 로스팅 챔피언십 진정 Appeals at the World Coffee Roasting Championship	36
13.1	심사/점수 관련 사안 Judging/Scoring Issues at the World Coffee Championships	36
13.2	월드 커피 챔피언십의 기타 문제 Other Issues at the World Coffee Championships	37
13.3	월드 커피 챔피언십의 진정 절차 Appeals at the World Coffee Championships	37
13.4	대회 전약 위원회 진정서 심의 절차 Appeals Reviewed by the Competition Strategic Committee at the World Coffee Championships	38
14.	컴페티션 바디 행사 Competition Body Events	38
14.1	컴페티션 바디에 대한 일반 규칙 변경 허용 범위 Highlighting General Rule Variations for	

Competition Bodies	38
14.2 대회 절차 Competition Procedures	40
14.3 컴페티션 바디 이벤트에서의 진정 Appeals at a Competition Body Event	46

1. 참가 조건 Conditions of Participation

1.1 조직 Organization

World Coffee Roasting Championship(WCRC)는 World Coffee Events, LTD(WCE)가 주관하는 프로그램이다. WCE는 Specialty Coffee Association(SCA)의 완전 소유 자회사이다.

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

1.2 권리 Rights

본 공식 규칙 및 규정 문서와 대회 형식을 포함한 World Coffee Roasting Championship과 관련된 모든 지적 재산권은 World Coffee Events, LTD의 소유이다. WCE의 명시적인 허가 없이 이 문서의 어떤 부분도 사용할 수 없으며 복제할 수 없다.

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

1.3 참가 조건 Conditions of Participation

1.3.1 컴페티션 바디 자격 Competition Body Qualifications

World Coffee Roasting Championship(WCRC)는 WCE가 인가한 대회에서 우승한 '컴페티션 바디 챔피언(Competition Body Champion)'이 참가할 수 있는 대회이다. 인가된 대회는 WCE의 라이선스를 받은 컴페티션 바디가 주최한다(한국의 컴페티션 바디는 미래전람회이다). 매년 각 WCE 라이선스를 보유한 컴페티션 바디는 1명의 선수를 월드 대회에 참가 시킬 수 있다. WCE 라이선스 컴페티션 바디가 되는 방법에 대한 자세한 사항은 아래 링크에서 확인할 수 있다:

<https://wcc.coffee/competition-bodies> 해당 연도에 자신의 컴페티션 바디 대회 운영에 관여한 코디네이터나 개인은 선수로 참가할 수 없다. 여기서 '1년'은 해당 컴페티션 바디가 대회를 준비하기 시작한 시점부터로 간주한다.

The World Coffee Roasting Championship (WCRC) is a competition open to qualified Competition Body Champions of a World Coffee Events (WCE) sanctioned competition event. Sanctioned events are put on by WCE Licensed Competition Bodies. Every competition year, 1 competitor from each WCE Licensed Competition Body may participate. To learn more about how to become a WCE Licensed Competition Body please see: <https://wcc.coffee/competition-bodies>. In any given year, coordinators or individuals who are involved in the management of their Competition Body Competition should not compete. A year is



considered to begin from the time the Competition Body starts planning their event.

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

- A. 컴페티션 바디 챔피언이란, 컴페티션 바디 챔피언십에서 우승한 선수를 의미한다. 이 선수는 해당 연도의 월드 챔피언십에 참가할 자격을 획득하거나, 자격을 다음 해로 이월할 수 있는 권리를 가진다. 선수는 정당한 사유가 있을 경우에만 자격을 다음 해로 이월할 수 있다 (관련 정책은 다음 링크 참고: <https://wcc.coffee/rules-regulations#deferredcandidacy>).

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

- B. 컴페티션 바디 챔피언이 참가 자격 이월을 허가 받으면, 컴페티션 챔피언의 타이틀을 유지한 채 다음 해 월드 챔피언십에 참가할 수 있다. 이월이 확정되면, 해당 컴페티션 바디는 순위에 따라 차점자를 대체 선수로 지명할 수 있다. 이 경우 월드 챔피언십에 참가하는 선수는 '컴페티션 바디 선수(Competition Body Competitor)'라는 타이틀을 가지게 된다. 컴페티션 바디 선수는 참가 자격 이월을 신청할 수 없으며, 챔피언 타이틀을 가질 수 없다. 그러나 이들은 월드 커피 챔피언십에 참가할 수 있으며, 월드 챔피언 타이틀을 거머쥘 수도 있다.

If a Competition Body Champion successfully applies for Deferred Candidacy, they retain their title as Competition Body Champion and may compete in the World Championships the following year. Once the Competition Body Champion has deferred their candidacy, the licensed Competition Body may designate an alternate competitor from its competition in descending order of succession, beginning with its secondplace finisher. In this case, the competitor who goes to the World Championships will hold the title of Competition Body Competitor. Competition Body Competitors are not eligible for Deferred Candidacy, and do not hold the title of Competition Body Champion. However, all Competition Body Competitors will be eligible to represent their coffee 6 Written and approved by the WCC Rules and Regulations Committee community by participating in the World Coffee Championships, including being eligible to win the title of World Coffee Champion.

- C. 컴페티션 바디 챔피언이 이월 자격이 없거나, 월드 챔피언십 참가를 원하지 않을 경우, 해당 컴페티션 바디는 대체 선수를 보낼 수 있다.

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

- D. 참가 자격 이월을 신청한 선수를 제외하고, 어떤 이유로든 월드 챔피언십에 참가하지 않는 컴페티션 바디 챔피언은 반드시 본인이 직접 WCC팀에 이메일(info@wcc.coffee)로 참가 불가 사실을 통보해야 한다. 참가 자격 이월 신청자는 이월 의사를 WCC에 알릴 수 있지만, 구체적인 사유를 공유할 필요는 없다. 이는 대체 선수가 충분한 준비 시간을 가질 수 있도록 돕기 위한 것이다. 대체 선수 요청은 반드시 해당 컴페티션 바디가 서면으로 info@wcc.coffee 로 보내야 하며, 대회 전에 WCE의 총괄 이사(Managing Director)의 승인을 받아야 한다.

With the exception of Deferred Candidacy applicants, all Competition Body Champions who do not compete in the worlds, for any reason, are required to give the WCC team notice themselves, via info@wcc.coffee to ensure clarity. Deferred Candidacy applicants are welcome to notify the WCC



team of their intent to defer, without sharing any relevant details, as it can help ensure a substitute Competition Body Competitor with enough time to participate, but it is not required. Requests for any substitutions (Competition Body Representative Competitor) must be also received in writing from the Competition Body at info@wcc.coffee and approved by its Managing Director prior to competition.

1.3.3 나이 제한 Age requirement

모든 WCE(World Coffee Events) 인가 대회에 참가하는 선수는 참가 시점에 만 18세 이상이어야 한다. Competitors must be at least 18 years of age at the time of competing in any World Coffee Events (WCE) sanctioned event.

1.3.4 국적 Nationality

- A. 선수는 자신이 대표하는 국가의 유효한 여권을 소지하거나, 해당 지역에서 최소 24개월 이상 거주, 취업, 또는 학업 등록을 입증할 수 있는 서류를 제출해야 한다. 관련 사항은 컴페티션 바디 대회 개최 기준, 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 7 Written and approved by the WCC Rules and Regulations Committee portion of which must have been within 12 months preceding the qualifying Competition Body competition.

- B. 선수는 WCE 대회 연도 기준, 하나의 인가된 컴페티션 바디에만 출전할 수 있다. 대회 연도는 선수가 참가 자격을 얻는 월드 챔피언십 기준으로 결정된다. (예: 어떤 선수가 2020년 월드 챔피언십 참가 자격이 부여되는 CB 대회에 출전한 경우, 해당 선수는 2020년 월드 커피 챔피언십 참가 자격이 부여되는 모든 대회에서 그 CB만 대표해야 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

복수의 여권을 소지한 경우, 선수는 하나의 컴페티션 바디를 선택하고, 해당 인가 컴페티션 바디 챔피언십을 통해 자격을 얻어야 한다.

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

1.3.6 경비 Expenses

라이센스를 보유한 컴페티션 바디는 소속 챔피언의 WCR 참가를 위한 왕복 및 체류 기간 동안의 합리적인 여행 및 숙박 경비를 부담해야 한다. 그 외 명시되지 않은 모든 경비는 전적으로 선수 본인의 책임이다. WCE는 어떠한 상황에서도 선수의 경비에 대해 책임지지 않는다.

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



expenses under any circumstance.

1.4 이해관계 충돌 Conflicts of Interest

1.4.1 심사 Judging

- A. 선수는 해당 연도의 WCRC가 종료되기 전까지, 본인을 포함한 어떤 나라에서든 인가된 WCRC 대회(월드, 컴페티션 바디, 지역 대회 포함)에서 심사위원으로 활동할 수 없다. 마찬가지로, 심사위원도 해당 연도의 WCRC가 종료되기 전까지 어떤 나라에서든 인가된 WCRC 대회에 선수로 참가할 수 없다.

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

- B. WCRC 심사위원은 동일한 대회에서 코치 역할과 심사를 동시에 수행할 수 없다. 만약 등록된 심사위원이 어떤 선수에게든 코치, 보조 코치, 혹은 컨설턴트로서 피드백을 제공한 이력이 있을 경우, 해당 사실은 반드시 대회 이전과 칼리브레이션(calibration) 중에 사전 신고해야 한다. 이해관계를 미신고할 경우, 해당 선수는 실격 처리될 수 있다. 대회가 시작되었거나, 심사위원 칼리브레이션이 시작된 시점 중 빠른 시점을 기준으로, 대회 기간 동안 심사위원과 선수 간에는 어떠한 형태의 소통이나 자문도 허용되지 않는다. 이 규정을 위반할 경우, 해당 선수는 실격되며 심사위원은 해당 대회의 심사에서 제외된다.

WCRC judges must not coach and judge at a WCRC event. If a registered judge has coached or provided feedback to any competitor in any capacity (either as the primary coach, supporting coach, or consultant) they must declare that conflict of interest prior to the event and during calibration. Failure to disclose a conflict of interest may result in the disqualification of the competitor. Once the competition event has begun or judges have started their calibration (whichever is earlier), no communication or consultation in any form can take place between judges and competitors for the duration of the competition. Failure to comply during the event will result in the disqualification of the competitor and the removal of the judge from judging the competition.

- C. 선수는 자신의 컴페티션 바디 대회에서 심사위원을 지명하거나 추천할 수 없다.

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

1.4.2 기타 이해관계 충돌 Other Conflicts of Interest

잠재적인 이해관계 충돌은 가능한 한 조속히, 반드시 대회 시작 전에 선수, 심사위원 또는 대회 주최자가 사전에 신고해야 한다. 인가된 대회 시작 전에 이러한 충돌을 신고하지 않을 경우, 해당 개인은 대회 참가 자격을 박탈당하거나, WCE가 해당 대회 및 결과에 대한 인가를 철회할 수 있다. 이해관계 충돌과 관련된 문의 또는 위 정책에 대한 설명 요청은 info@wcc.coffee 로 연락해야 한다.

Any potential conflicts of interest are to be declared at the soonest opportunity, certainly prior to the commencement of any competition by competitor, judge and/or event organizer. Failure to declare a potential conflict in advance of a sanctioned event could result in disqualification from events for an individual, or WCE removing endorsement for an event and its results that do not follow these guidelines. Questions regarding conflicts of interest, or clarification of the above policy should be



directed to info@wcc.coffee.

1.5 규칙 및 규정의 실행 Enforcement of Rules and Regulations

WCRC는 대회 전 과정에 걸쳐 이 규칙 및 규정을 적용한다. 선수가 하나 이상의 규칙을 위반할 경우, 규칙에 별도로 명시된 제재나 결과가 없는 한, 자동으로 실격 처리될 수 있다. 심사위원 또는 대회 운영자가 하나 이상의 규칙 위반을 야기한 경우, 선수는 "월드 커피 로스팅 챔피언십 진정(World Coffee Roasting Championship Appeals)" 또는 "컴페티션 바디 행사 진정(Competition Body Event Appeals)" 섹션에 명시된 절차에 따라 이의를 제기할 수 있다.

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

1.5.1 보건 및 안전 조항 Health & Safety Clause

모든 규칙 및 규정은 현지 및 대회 장소의 보건 및 안전 요구사항 또는 지침에 따라 변경될 수 있다. World Coffee Events는 대회 전에 이메일을 통해 이러한 규칙 및 규정의 변경 사항을 안내한다. 변경 사항에는 테이블 규격 및 레이아웃, 제공되는 용기나 컵의 재질, 선수 준비 및 연습 공간에 출입 가능한 코치 또는 도우미의 수 제한, 마스크 또는 장갑 착용 의무, 위생을 위한 일정 조정 등이 포함될 수 있으나 이에 국한되지는 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

선수는 WCRC 대회 최소 6주 전에 컴페티션 바디 챔피언에게 이메일로 직접 발송되는 WCRC 선수 등록 양식을 작성해야 한다. 해당 양식에는 여권 또는 "국적" 항목에 명시된 기타 자격 증명서류를 스캔하여 업로드하는 공간이 포함되어 있다. 승인된 컴페티션 바디 챔피언은 모든 필수 등록 서류를 제출한 후 약 2주 이내에 이메일로 등록 확인을 받게 된다. 선수 등록 관련 문의는 info@wcc.coffee 로 보내야 한다.

Competitors must complete the WCRC Competitor Registration Form which will be sent to Competition Body Champions directly via email no less than 6 weeks prior to the WCRC Event. This form includes a space to upload a scanned copy of the required valid passport or other accepted credentials (as described in the "Nationality" section). Approved Competition Body Champions will receive confirmation by email in approximately 2 weeks after receipt of all required registration documentation. For any queries about competitor registration, these can be submitted to info@wcc.coffee

1.6.2 신청 마감 기한 Late Competition Body Championship Registration

WCRC 대회 시작 6주 이내에 열린 컴페티션 바디 대회에서 선발된 챔피언은 해당 대회 종료 후 5일 이내에 모든 등록 서류를 제출해야 한다. 이 기준을 충족하지 못할 경우, 대회 참가가 거절될



수 있다.

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

1.6.3 선수 질의 Competitor Questions

모든 선수는 예외 없이 현재의 WCRC 규정 및 평가표를 숙지하고 이해할 책임이 있다. 모든 WCRC 문서는 다음 웹사이트에서 확인할 수 있다: <https://wcc.coffee/rules-regulations> 선수는 WCRC 대회 전에 필요한 질문들을 해결하도록 권장된다. 규정의 의도에 대해 이해가 불분명할 경우, 선수는 대회 전에 info@wcc.coffee 로 연락하여 규칙 및 규정위원회와 그 내용을 명확히 해야 한다. 또한 선수는 대회 시작 전 열리는 공식 선수 미팅에서 질문할 기회를 가진다. (KCRC의 규칙 및 규정 관련 질문은 kcc_cbfair@naver.com으로 문의할 수 있다.)

All competitors are personally responsible for reading and understanding current WCRC Rules & Regulations and scoresheets, without exception. All WCRC documents are available at <https://wcc.coffee/rules-regulations>. Competitors are encouraged to ask questions prior to arriving at the WCRC. If any competitor is unclear as to the intent of any of the rules and regulations it is their responsibility to clarify that position with the Rules and Regulations Committee prior to the WCRC by contacting info@wcc.coffee. Competitors will also have the opportunity to ask questions during the official Competitors Meeting held prior to the start of the competition.

1.6.4 약관 Terms & Conditions

선수와 WCRC 챔피언은 WCRC 대회의 공개적인 대변인이며 스페셜티 커피 산업의 롤모델로서 다음을 준수해야 한다

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

A. World Coffee Events Ltd. 및 그 이해관계자, 에이전트, 대표단이 선수의 이름, 이미지 또는 초상권을 어떤 형식으로든 비용 없이 사용할 수 있도록 허락해야 한다. 이에 마케팅이나 홍보 목적이 포함되며 이에 국한되지 않는다(KCRC의 경우 컴페티션 바디인 미래전람).

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. WCC 웹사이트에 게시된 선수 행동 강령(Competitor Code of Conduct) 문서를 읽고 준수해야 한다(KCC 참가 선수는 컴페티션 바디인 미래전람 선수용 행동 수칙 문서를 읽고 준수해야 한다).

Read and abide by the Competitor Code of Conduct document found on the WCC website.

C. WCC 웹사이트에 게시된 챔피언 행동 강령(Champion Code of Conduct) 문서를 읽고 준수해야 한다(KCC 참가 선수는 컴페티션 바디인 미래전람 챔피언 행동 수칙 문서를 읽고 준수해야 한다).

Read and abide by the Champion Code of Conduct document found on the WCC website.

2. 대회 The Competition



2.1 대회 개요 Competition Summary

챔피언십은 1개의 라운드로 구성되며, 다음과 같은 항목으로 진행된다:

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

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

2.2 표준 및 정의 Standards and Definitions

2.2.1 생두 정보 Green Coffee Information

- A. 대회에 사용되는 모든 생두는 다양한 국가 또는 지역에서 생산된 코페아 아라비카(Coffea arabica) 품종이다. 선수들에게는 각 로스팅 카테고리에 해당하는 총 5가지 종류의 생두가 제공된다. 여기에는 싱글 오리진 커피 로스팅을 위한 생두 1종, 블렌드 커피 로스팅을 위한 생두 3종, 그리고 로스팅 머신 연습을 위한 연습용 생두 1종이 포함된다. 제공되는 생두에 대한 정보는 오리엔테이션 미팅 현장에서 안내된다.

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

- B. 생두는 다양한 가공 방법으로 처리되었을 수 있다. (워시드(습식), 내추럴(건식), 세미 워시드 등).
Green Coffees may have been processed by any of the different processing methods (e.g., washed [wet-process], natural [dry-process], semi-washed, etc.)

2.2.2 생두 샘플 Green Coffee Samples

선수들에게는 생두 평가 및 샘플 로스팅을 위해 각 생두 옵션별로 350~500g의 생두가 제공된다. 제공되는 생두 샘플은 각 옵션의 생두 더미에서 무작위로 제공된다. 선수는 참고용으로 제공된 생두 샘플을 자유롭게 생두 평가(green grading) 할 수 있다.

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

2.2.3 대회용 생두 Green Coffee for Competition



- A. 각 생두 옵션별로 6.0kg에서 8.0kg의 생두를 선수의 프로덕션 로스팅 시간에 맞춰 제공한다. 이 양은 선수의 생두 사용 계획에 해당하는 분량이다. 정확한 제공 중량은 선수 오리엔테이션 미팅에서 안내된다. 무대 매니저는 각 생두 옵션의 생두 더미에서 무작위로 제공한다. 선수는 반드시 제공받은 생두를 사용하여 프로덕션 로스팅을 수행해야 한다.

From 6.0 to 8.0 kg of each green coffee will be provided to competitors at their production roasting time, which corresponds to their green coffee needs. The exact coffee quantity provided will be confirmed during the competitor orientation meeting. The stage manager will ensure green coffees are randomly pulled from the bulk quantity of each green coffee option. Competitors must use the provided green beans for the production roasting.

- B. 싱글 오리진 커피는 반드시 제공된 싱글 오리진 생두만을 사용하여 로스팅해야 하며, 블렌드 커피는 제공된 생두 옵션을 사용하여 생산해야 한다.

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

- C. 블렌드 커피를 위해 제공된 각 생두 옵션은 제출되는 블렌드 커피 총량의 최소 10% 이상 사용되어야 하며, 해당 생산 내용은 로스트 플랜과 일치해야 한다.

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

- D. 위 규정을 준수하지 않을 경우, 해당 커피에 대한 프로덕션 로스트 평가표의 모든 항목에서 0점이 부여된다.

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

2.2.4 로스트 색상 Roast Color

로스팅 후 분쇄된 커피는 제공된 색도계를 사용하여 로스트 색상을 평가된다. WCRC 담당자는 대회용 그라인더의 가장 고운 분쇄 세팅으로 커피를 분쇄한 후 컵 또는 용기에 담는다. 이후 샘플 트레이에 담아 색도계를 통해 측정하며, 여분의 커피는 제거한다. 선수 간 측정을 위해 그라인더는 매번 퍼지(purge) 작업을 거친다. 로스트 색상 평가에 대한 추가 안내는 선수 오리엔테이션 미팅에서 제공된다. 선수는 자신이 로스팅한 커피 샘플을 가져와 제공된 색도계로 보정(calibration)할 수 있다. 스폰서 색도계가 복수의 측정 세팅을 지원하는 경우, 사용할 세팅은 오리엔테이션 미팅에서 합의 후 안내된다.

Roasted and ground coffee can be evaluated for roast color using the provided colorimeter. A WCRC official will grind coffee to the finest setting available on the competition grinder into a cup/container. The coffee will then be put in the sample tray to be measured by the color reading machine, excess coffee will be removed. The competition grinder will be purged in-between competitors. Further instructions for the roast color evaluation will be given during the competitor orientation meeting. Competitors may bring their own roasted coffee sample to be calibrated with the provided colorimeter. If the sponsored colorimeter has multiple reading settings, the setting to be used will be agreed upon and communicated in the orientation meeting.

2.2.5 로스팅된 커피 제출 Roasted Coffee Submission



선수는 심사위원 평가를 위한 최종 제품으로 로스팅된 커피를 제출해야 한다. 제출은 프로덕션 로스팅 시간이 끝나기 전에 완료되어야 한다. 로스팅된 커피는 싱글 오리진 커피 1종과 블렌드 커피 1종으로, 총 두 가지로 구성되어야 한다. 선수는 제출한 커피에 대해서만 평가받으며, 그 외의 작업은 평가에 포함되지 않는다. 제출된 커피는 반드시 대회 운영진이 제공한 생두를 사용하여 생산된 것이어야 한다. 각 로스팅된 커피 제출물은 최소 1.0kg 이상이어야 하며, 이를 위해 제공된 전용 포장재에 담겨야 한다. 커피 제출량이 1.0kg 미만일 경우, 해당 샘플은 제출되지 않은 것으로 간주된다. 선수가 로스팅 후 블렌딩(post-roast blend)을 계획한 경우, 제출된 커피는 최종적으로 완전히 블렌딩된 제품이어야 한다.

The roasted coffee product will be submitted by the competitor as their final product to be evaluated by judges. The submission should be completed by competitors before their production roasting time is finished. The roasted coffee submission should be a total of 2 products: one Single Origin and one Blend coffee. Competitors will be evaluated only on the work associated with the coffee(s) included in the roasted coffee submission, and no other work. Coffee submitted for judging must be from the selection offered by the competition officials. The roasted coffee submission must weigh a minimum of 1.0kg each, presented in the packaging supplied for this purpose. If the coffee submission is less than 1.0kg, the sample will be considered as not submitted. If a competitor plans post-roast blend, the coffee submitted should be the final, completely blended product.

2.2.6 로스트 플랜 Roast Plan

선수는 각 프로덕션 로스트에 대해 로스트 플랜을 제출해야 한다. 선수는 본인의 로스팅된 커피에 대해 무게 감소량, 온도, 색상 측정값을 명확히 기술해야 하며, SCA의 Coffee Value Assessment(CVA)에 기반한 묘사 평가 양식을 작성함으로써 프로덕션 로스트의 센서리 결과를 설명해야 한다. CVA 양식에는 강도(intensity) 평가와 해당되는 항목 모두 선택(CATA) 형식의 묘사 항목이 포함되어 있다. CATA 항목은 SCA/WCR/UC Davis 커피 테이스터 플레이버 휠의 안쪽 원과 연관된다. 선수는 CATA 항목 외에도 제공된 공간에 추가 묘사어를 자유롭게 추가 기입할 수 있다. 묘사 평가는 심사위원들이 평가하는 모든 센서리 속성 항목, 즉 프래그런스/아로마, 플레이버, 애프터테이스트, 산미, 단맛, 마우스필에 대해 작성되어야 한다.

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

3. 대회 절차 Competition Procedure

3.1 로스팅 스테이지 구역 Roasting Stage Area

- A. 대회 시간 동안 선수가 아닌 사람은 선수에게 어떤 도움이나 조언도 제공해서는 안 되며, 선수, 심사위원, 무대 매니저 또는 대회 절차에 어떠한 방식으로든 간섭해서는 안 된다. 이를 위반할 경우, 해당 선수는 실격 처리될 수 있다.

During competition time, non-competitors should not give assistance or input to competitors, or



interfere in any way with the competitor, judges, stage manager or the competition procedure. Failure to comply with this may lead to disqualification of the competitor.

- B. 대회 운영진은 첫 번째 선수가 로스팅을 시작하기 전, 로스팅 머신을 30분간 예열한다. 예열 온도는 선수 오리엔테이션 미팅에서 공지된다. 다음 선수가 로스팅을 시작하기 전, 동일한 예열 온도로 다시 세팅된다. 선수는 샘플 로스팅 시작 전에 본인의 예열 온도를 조정할 수 있도록 5분간 준비 시간을 부여받을 수 있다.

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

- C. 모든 생두는 각 활동 시작 직전에 무대 매니저 또는 기술 담당자에 의해 선수에게 제공된다.

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

- D. 대회 시작부터 종료 시점까지 커피는 대회장을 절대로 반출할 수 없다. 위반 시 실격 처리된다. 모든 대회용 커피는 각 활동(예: 샘플 로스팅, 연습 로스팅, 프로덕션 로스팅 등) 직후에 운영진이 즉시 수거한다. 선수는 일부 샘플 로스트 또는 연습 로스트 커피를 오픈 커픽 구역으로 가져갈 수 있다.

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

- E. 선수는 시상식 이후 본인의 로스팅 커피를 가져갈 수 있다.

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

- F. 샘플, 연습, 프로덕션 로스팅된 커피는 WCRC 바에서 대회 기간 중 일반 관객에게 제공하기 위해 추출될 수 있다. 이때 선수 정보는 공개되지 않는다. 관객은 WCRC 바에서 제공된 프로덕션 커피를 블라인드 방식으로 시음하고 투표에 참여할 수 있다. 제공된 커피는 스폰서 브루잉 장비에 대한 동일한 레시피를 기준으로 WCC 자원봉사자에 의해 추출된다.

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

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

4.1 샘플 로스팅 머신 Sample Roasting Machine

100~500g의 샘플 커피를 로스팅할 수 있도록 설계된 커피 로스팅 머신이 제공된다.



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

4.2 프로덕션 로스팅 머신 Production Roasting Machine

제공되는 로스팅 머신은 1.5~6kg 사양의 수동으로 조작 가능한 것으로, 현지 안전 및 환경 기준에 따라 현지 법규에 맞춰 설치된다. 대회 중 자동 모드는 사용할 수 없다.

WCC 운영진은 선수들이 연습과 프로덕션 로스팅에 모두 동일한 로스팅 머신을 사용할 수 있도록 최대한 노력하겠지만, 이를 보장할 수는 없다.

The roasting machines provided will be manually operable, between the advertised 1.5-6kg capacity and will be installed according to local laws for safety and environmental effects. No use of automation mode will be allowed during the competition. WCC organizers will make every effort to ensure that competitors can use the same roasting machine for both practice and production, but this will not be guaranteed.

4.3 제공 장비 및 물품 Provided Equipment and Supplies

대회 구역에는 다음과 같은 장비가 갖추어진다:

The competition area will be equipped with the following:

A. 작업 스테이션 Lab Station:

i. 작업 도구 테이블(예: 수분 측정기, 밀도 측정기, 크기 감별 장치 등)

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

ii. 생두 평가 워크스테이션 (예: 생두 평가 테이블, 매트, 트레이 등)

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

B. 샘플 로스팅 기계 Sample Roasting Machines

C. 프로덕션 로스팅 기계 Production Roasting Machines

D. 커피 스테이션(예: 그라인더, 급수 설비, 커피 용품, 저울, 색도계 등)

Cupping Station (e.g., grinder, water source, cupping supplies, scales, colorimeter etc.)

E. 대회용 용기 및 악세서리 Containers and accessories for competition

4.4 선택 장비 및 물품 Optional Equipment & Supplies

선수는 본인의 커피 스푼과 필기 도구(예: 노트북, 종이, 펜 등)를 가져올 수 있다. 개인 노트 및 수기로 작성한 메모는 종이 형태의 이전 로스팅 프로파일과 함께 사용할 수 있다. 청력 보호 장비(예: 귀마개, 귀뿔개 등)는 디지털 기기와 연결하거나 다른 사람과 소통할 수 있는 기능이 없다면 사용할 수 있다. 대회 시간 동안 전자기기 사용은 일절 금지된다. 단, 스톱워치나 손전등은 해당 기능만을 목적으로 사용할 경우 허용된다(예: 휴대폰을 스톱워치로 사용하는 것은 불가). 선수는 대회 시간 동안 대회 측에서 제공한 물품(또는 위에 명시된 선택 가능 항목)만 사용할 수 있으며, 그 외의 자원은 사용할 수 없다.

Competitors may bring their own cupping spoon and manual note-taking implements (e.g., notebook, papers, pens, etc.). Personal and handwritten notes can be used together with previously used roasting profiles in paper form. Hearing protections (e.g., ear defenders, earplugs, etc.) can be used, if they do not have the ability to connect to digital devices or communicate with others. No electronic devices are allowed to be used during any competition time. Stopwatches or flashlights may be used as long as that is their sole purpose (e.g., no cell phone for use as a stopwatch). Competitors may only use items provided by the competition (or listed as optional above) during the competition time, no other



resources may be utilized.

5. 대회 전 선수 지시사항 Competitor Instructions Prior to Competition

5.1 선수 오리엔테이션 미팅 Competitor Orientation Meeting

대회 시작 전에 선수 오리엔테이션 미팅이 온라인 또는 대면 방식으로 진행된다. 미팅 관련 세부 사항은 대회 전에 이메일을 통해 선수들에게 안내된다. 이 미팅은 모든 선수에게 필수이다. 이 미팅에서는 이벤트 매니저가 공지 사항을 전달하고, 대회 진행 절차를 설명하며, 전체 일정과 무대 및 백스테이지 구역의 이미지 등을 공유한다. 선수는 이 시간에 질문을 하거나 우려 사항을 이벤트 매니저에게 전달할 수 있다. 선수가 오리엔테이션 미팅에 참석하지 않고, 불참 사유에 대해 WCC 대회 운영진과 사전에 조율하지 않은 경우, 헤드 심사위원에 의해 실격 대상이 된다. 온도 기록 방식 및 로스팅 장비에 대한 정보 또한 선수 오리엔테이션 미팅에서 함께 안내된다.

Prior to the start of the Event, a Competitor Orientation Meeting will take place, either online or in person. Meeting details will be emailed to competitors ahead of the event. This meeting is mandatory for all competitors. During this meeting the Event Manager will make announcements, explain the competition flow, cover the competition schedule, and share images of the stage and backstage areas. This will be an opportunity for competitors to ask questions and/or voice concerns to the Event Manager. If a competitor does not attend the orientation meeting and has not made advance plans with the WCC event organizer to address their absence, they are subject to disqualification by the presiding head judges. Temperature recording and roasting equipment information will also be shared at the Competitor Orientation Meeting.

5.2 코치 Coaches

선수는 경연 시간 동안 어떠한 지도나 코칭도 받을 수 없으며, 이를 위반할 경우 실격될 수 있다. 경기에 방해되지 않는 관중의 응원과 열정적인 지지 표현은 장려된다. 그러나 코치, 서포터, 친구, 가족 등은 대회가 진행 중일 때 무대에 오르거나 경기에 개입해서는 안 된다. 이를 위반할 경우, 해당 선수는 무대 매니저 또는 헤드 심사위원에 의해 실격될 수 있다. 선수는 오픈 커핑 시간 동안 코치 1인을 동반할 수 있다. 그러나 프로덕션 로스트 평가 커핑 시간에는 코치의 입장이 허용되지 않는다.

Instructions or 'coaching' may not be provided to a competitor during their competition time under penalty of disqualification. Audience participation and enthusiastic fan support that does not interfere with the competition are encouraged. Coaches, supporters, friends, or family members are not allowed on stage or to interfere with the competition while it is in progress, otherwise the competitor is subject to disqualification by the stage manager or presiding head judge. Competitors may have 1 coach with them during the open cupping time. However, no coaches are allowed during the competitor's Production Roast Evaluation cupping.

5.3 사회 Emcees

이 대회에는 말하는 것이 평가되지 않지만, 경연 시간 중 MC가 선수에게 질문할 수 있으며, 선수는 이에 답할 준비가 되어 있어야 한다. 또한 선수는 이벤트 기간 중 사회자가 진행하는 공식 인터뷰 일정에 참여하게 될 수도 있다.

There is no scored speaking element to this competition, but the competitors may be asked questions by the emcee during competition time and should be available to respond to questions. Competitors



may also be included in scheduled interviews by the emcee during the course of an event.

5.4 통역 Interpreters

선수는 자신의 통역사를 직접 데려올 수 있다. 통역사는 MC나 헤드 심사위원이 선수에게 말한 내용을 정확히 통역만 해야 하며, 선수가 말할 때는 선수의 발언을 그대로 번역만 해야 한다. 통역을 사용하는 경우에도 추가 대회 시간은 제공되지 않는다. 선수 및 코치는 WCC 웹사이트(wcc.coffee)에서 제공되는 "통역 모범 사례 문서"를 반드시 읽고 숙지해야 한다.

Competitors may bring their own interpreter. When speaking to the competitor, the interpreter is only allowed to translate what the emcee or head judge has said. When a competitor speaks, the interpreter is only allowed to translate exactly what the competitor has said. No additional competition time will be allotted with the use of an interpreter. It is the competitor and coaches' responsibility to read the Interpreters Best Practice document that is available from wcc.coffee.

5.5 시간 엄수 Be on Time

선수는 자신의 대회 및 연습 시간이 시작되기 최소 45분 전에는 대회장에 도착해야 한다. 본인의 경기 시작 시간에 현장에 없는 선수는 실격될 수 있다. 일정이 지연되더라도, 선수와 코치는 자신의 라운드 시작 시간에는 반드시 현장에 있어야 하며, 지각했을 경우 추가 시간은 제공되지 않는다.

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

5.6 청결하고 정돈된 공간 Clean and Organized Area

선수는 자신의 작업 공간을 항상 청결하고 정돈된 상태로 유지해야 한다. 만약 선수가 작업 공간을 어지럽히거나, 혼란을 유발하거나, 전문가답지 않은 태도를 보일 경우, 헤드 심사위원은 전체적인(Overall) 평가표에서 1점을 감점할 수 있다.

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

6. 사전 로스팅 Pre-Roasting

선수는 각 활동과 관련한 사전 로스팅을 위한 시간이 주어진다. 선수는 지정된 시간 외에는 대회 장비나 커피에 접근할 수 없다.

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

6.1 랩 연습 및 생두 평가 Lab Practice and Green Evaluation

A. 샘플 로스팅에 앞서 선수는 30분에서 1시간 사이의 랩 연습 시간이 배정된다.

Prior to Sample Roasting competitors will be scheduled between 30 minutes and 1 hour of lab practice time.

B. 선수는 이 시간을 활용해 랩 장비에 익숙해질 수 있으며, 생두 평가에도 사용할 수 있다.

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



C. 생두 평가는 점수에 반영되지 않으며, 선수의 참고용이다.

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

6.2 샘플 로스팅 Sample Roasting

A. 선수는 스폰서 머신의 종류에 따라 30분에서 1시간의 샘플 로스팅 시간을 갖는다.

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

B. 선수는 각 생두 옵션에 대해 350~500g의 생두를 제공받으며, 정확한 제공량은 오리엔테이션 미팅에서 안내된다. 샘플 로스팅은 반드시 이 제공된 샘플에서만 진행해야 한다. 선수는 랩 연습 중 해당 샘플을 생두 평가(Green grading)용으로 활용할 수 있다.

Competitors will be given 350-500 grams of each green coffee option. The exact coffee quantity provided will be confirmed during the competitor orientation meeting. Sample roasting must come from these provided samples. Competitors may green grade these samples for their own reference during lab practice.

C. 샘플 로스팅은 선수 본인이 로스팅 파라미터와 생두 특성을 파악하기 위한 용도로만 사용되며, 심사에 제출되지 않는다.

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

D. 선수는 정돈된 태도와 다른 선수 및 기술 담당자에 대한 존중을 가지고 행동해야 한다.

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

E. 선수에게는 남은 시간이 15분, 5분일 때 각각 타임 콜이 주어진다. 남은 시간이 5분 미만일 경우, 새로운 로스팅을 시작할 수 없다.

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

6.3 오픈 커피 Open Cupping

A. 선수는 주최측이 정한 일정에 따라 30분에서 1시간 사이의 오픈 커피 시간을 갖는다.

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

B. 선수는 자신의 일정에 따라 오픈 커피 구역에서 로스팅된 샘플을 검사하고 다룰 수 있다(예: 분쇄, 추출, 색상 평가, 커피 등). 오픈 커피는 여러 날에 걸쳐 진행될 수 있다.

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

C. 선수는 오픈 커피에 코치 1인을 동반할 수 있으며, 허용 인원은 최대 1명이다.



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

- D. 선수, 코치, 자원봉사자 등 누구도 대회에서 사용된 커피(샘플, 연습, 프로덕션 포함)를 대회장 밖으로 반출할 수 없다.

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

6.4 연습 로스팅 Practice Roasting

- A. 선수는 주최측이 정한 일정에 따라 로스팅 머신을 사용할 시간으로 30분에서 1시간 사이의 연습 시간을 갖는다.

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

- B. 연습 로스팅을 위한 별도의 커피가 제공된다. 이 커피는 프로덕션 로스팅용으로 제공되는 커피와 동일하지 않으며, 선수에게 제공된 로스팅 머신과 로스팅 기록 시스템에 대한 작동 이해를 돕기 위한 연습용 커피이다.

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

- C. 선수는 연습 시간 중 생성된 특정 로스팅 프로파일을 대회 로스팅의 기준 곡선으로 선택할 수 있으며, 이를 선택할 경우 해당 내용을 로스트 플랜에 명확히 기재하고, 무대 매니저 또는 기술 담당자에게 선택한 로스팅 프로파일 번호를 반드시 알려야 한다.

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

- D. 선수에게는 남은 시간이 15분과 5분일 때 각각 타임 콜이 주어지며, 남은 시간이 5분 미만일 경우 새로운 로스팅을 시작할 수 없다.

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

6.5 로스트 플랜 Roast Plan

- A. 선수는 정해진 시간에 로스트 플랜을 제출해야 한다.

Competitors will submit their Roast Plan at the scheduled time.

- B. 로스트 플랜은 제안된 로스팅 프로파일과 그 선택 이유를 기록한 서면 기록이다. 선수는 본인의 로스팅 커피의 무게 감소량, 온도, 색상 측정값, 커피 사용 비율 및 양(블렌드 커피에만 해당)을 명확히 기술하고, SCA의 Coffee Value Assessment(CVA) 기반의 묘사 평가 양식을 작성하여 프로덕션 로스트의 센서리 결과를 설명해야 한다. CVA 양식에는



강도(intensity) 평가와 '해당되는 것을 모두 고르시오(CATA)' 형식의 묘사 항목이 포함된다. CATA 항목은 SCA/WCR/UC Davis 커피 테이스터 플레이버 휠의 내부 원과 연동된다. 선수는 CATA 항목 외에도 제공된 공간에 추가 묘사어를 자유롭게 추가 기입할 수 있다.

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

- C. 묘사 평가는 심사위원이 평가하는 모든 센서리 속성 항목(프래그런스/아로마, 플레이버, 애프터테이스트, 산미, 단맛, 마우스필)에 대해 작성되어야 한다.

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

- D. 선수는 싱글 오리진 커피와 블렌드 커피에 대해 각각 별도의 로스트 플랜을 제출해야 한다. Competitors will submit separate Roast Plans for Single Origin and Blend coffees.

- E. 각 생두 옵션은 프로덕션 로스팅 시간 직전에 선수에게 제공된다. 선수는 각 로스팅 프로파일별로 필요한 생두의 양을 로스트 플랜에 명확히 기재해야 한다.

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

- F. 선수가 로스팅 전 또는 로스팅 후 블렌드를 계획하고 있다면, 각 로스트 플랜에 해당하는 로스팅 프로파일, 블렌드 비율, 블렌딩 시점을 명확히 명시해야 한다.

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

- G. 로스트 플랜이 제출 시간에 늦게 제출되었거나, 본 항목에 명시된 정보가 누락된 경우, 해당 로스트 플랜은 0점 처리된다. 단, 커피 제출물은 여전히 평가된다.

If the Roast Plan is submitted late or if it is missing the information presented in this section, the Roast Plan will receive a score of 0. The subsequent coffee submissions of the competitor will still be evaluated.

7. 프로덕션 로스팅 Production Roasting

선수는 일정에 따라, 프로덕션 로스팅 시간을 배정받는다. 선수는 정해진 시간 외에는 대회 장비나 커피에 접근할 수 없다.

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



7.1 로스팅 시간 Roasting Time

- A. A. 싱글 오리진 및 블렌드 커피 로스팅을 위해 각 생두는 3.0kg에서 8.0kg 사이로 선수에게 지급되며, 최대 지급량은 오리엔테이션 미팅에서 확정된다. 생두의 지급량은 선수의 로스팅 계획(Roast Plan)에 따라 결정된다. 생두는 선수의 프로덕션 로스팅 시작 시간 직전에 제공된다. 선수가 로스팅 후 블렌드를 선택할 경우, 로스트 플랜에는 각기 다른 로스팅 프로파일의 양, 순서, 블렌딩 비율 및 시점을 반드시 명시해야 한다.

3.0 to 8.0 kg of each green coffee for Single Origin and Blend coffee roasts will be issued to the competitor; the maximum quantities will be confirmed at the Orientation Meeting. Quantities of green coffee will be issued according to the competitor's Roast Plan. Green coffee will be issued before the competitor's production roasting scheduled time slot. If the competitor chooses to create a post-roast blend, the Roast Plan must state the quantities and order of each different roast profile, and the ratio and timing of blending.

- B. 선수는 프로덕션 로스팅 시간으로 싱글 오리진에 30분, 블렌드 커피 로스팅에 1시간이 각각 배정된다. 각 카테고리의 로스팅 시간은 전체 대회 일정에 따라 서로 다른 시간에 배정될 수 있다. 선수는 본인의 경기 시간을 정확히 숙지하고 제시 시간에 도착할 책임이 있다.

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

- C. 선수는 로스팅된 커피를 제공된 테이블에 올려놓고 손을 들어 "타임(time)"이라고 외쳐야 로스팅 시간이 종료된다. 선수는 원할 경우 할당된 시간이 종료되기 전이라도 "타임"을 외쳐 로스팅을 종료할 수 있다.

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

- D. 운영진은 첫 번째 선수가 로스팅을 시작하기 전 로스팅 머신을 30분간 예열한다. 예열 온도는 선수 오리엔테이션 미팅에서 공지된다. 다음 선수를 위해서 동일한 예열 온도로 머신이 다시 세팅된다. 선수는 샘플 로스팅 시작 전, 자신의 예열 온도를 조정하기 위한 5분간의 준비 시간을 부여받을 수 있다. 예열 시간 중에는 생두를 만질 수 없다.

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

- E. 선수에게는 남은 시간이 30분, 15분, 5분일 때 각각 타임 콜이 주어진다. 경연 시간이 5분 미만으로 남았을 경우, 선수는 새로운 로스팅을 시작할 수 없다.

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

- F. 시작 온도는 생두 호퍼 레버를 움직여 생두가 로스팅 챔버에 투입되는 순간 기록된 온도이며, 종료 온도는 로스팅 챔버를 연 순간의 온도이다. 선수는 대회장을 떠나기 전, 기술 담당자와 함께 공식 온도 기록을 반드시 확인해야 한다. 보다 자세한 온도 기록 방식은 오리엔테이션 미팅에서 안내된다.

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

- G. 로스팅 머신에는 시간/온도 기록 시스템이 탑재되어 있으며, 이 시스템은 로스팅 중 실시간 데이터를 선수, 기술 담당자, 관중에게 동시에 보여주고 기록된다.

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

- H. 로스팅 기록 정보는 로스트 플랜 평가를 위해 저장된다. 정확한 기록을 위해, 선수는 로스팅된 원두를 트레이에 옮긴 즉시 또는 동시에 기록 시스템의 정지 버튼을 눌러야 한다. 기록 시스템에 기술적인 문제가 발생할 경우, 기술 담당자가 수동으로 로스팅 정보를 기록하며, 헤드 심사위원과 무대 매니저가 이에 동의하면 해당 수동 기록이 로깅 시스템 데이터를 대체하게 된다.

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

- I. 선수는 대회 전에 시간/온도 기록 시스템에 대한 시연과 연습 시간을 갖게 된다. 로스팅 기록 시스템이 준비 및 실행되고, 정확히 기록되도록 하는 책임은 전적으로 선수에게 있다. 기록되지 않은 로스팅 데이터는 모두 폐기된다. 선수가 시스템 설정을 임의로 변경하려 시도할 경우 실격 처리된다.

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

- J. 스폰서 로스팅 머신이 공기 흐름(에어플로우) 조절 기능을 지원할 경우, 선수는 이 기능을 원하면 사용할 수 있다. 단, 해당 조절은 채점에 반영되지 않는다. 각 선수의 경연 시간 시작 시, 공기 흐름은 오리엔테이션 미팅에서 공지된 고정값으로 재조정된다.

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

K. 선수가 로스팅 후 블렌드를 진행할 경우, 각 생두 로스팅에 대해 별도의 로스트 플랜을 제출해야 한다. 로스팅 후 블렌드에 대한 최종 로스트 플랜 점수는 제출된 모든 로스트 플랜의 평균값으로 산정된다.

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

L. 선수는 경연 시간 동안 본인의 로스팅 과정 전체를 책임지고 직접 수행해야 한다. 로스팅 과정에는 투입, 배출, 청소, 포장이 포함된다. 자원봉사자나 기술 담당자는 도움을 제공하지 않는다.

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

M. 로스트 색상 측정은 무대 매니저 또는 헤드 심사위원이 지정한 담당자가 수행한다. 로스트 색상은 커피 제출이 완료된 후 30분에서 4시간 이내에 측정된다. 선수는 이 목적을 위해 로스팅된 커피 100g을 별도의 샘플로 제출해야 한다. 선수가 로스팅 후 블렌딩을 진행한 경우, 각 커피 샘플 100g을 별도로 제출해야 한다.

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

8. 로스트 플랜 평가표 Roast Plan Scoresheet Evaluation

로스트 플랜 평가표는 0점에서 3점까지의 척도를 사용하여 평가된다.

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

0점 – 평가할 항목 없음 또는 수용할 수 있는 범위를 초과

0– None to evaluate or out of acceptable range

1점 – 그다지 정확하지 않음 (수용할 수 있음/평균)

1– Not very accurate (acceptable/average)

2점 – 어느 정도 정확함 (좋음/매우 좋음)

2– Somewhat accurate (good/very good)

3점 – 매우 정확함 (탁월함/매우 뛰어남)

3– Very accurate (excellent/extraordinary)

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

중량 감소율(%)은 시작 중량에서 최종 중량을 뺀 값(감소량)을 구한 뒤, 이를 시작 중량으로 나누고 100을 곱해 계산한다. 각 로스트의 종료 후 무게는 프로덕션 로스팅 시간 동안 기술 담당자가



측정하고 채점한다. 선수는 각 로스트에 대한 예상 무게 손실률을 명시해야 한다. 선수가 명시한 예상 중량 감소율과 테크니컬 심사위원이 측정한 실제 중량 감소율 간의 차이가 이 점수를 결정한다. "매우 정확함"을 받기 위해서는 실제 측정된 무게 감소량과의 차이가 $\pm 0\sim 2\%$ 이내여야 한다. 이후 $\pm 2\%$ 의 오차마다 1점이 감점된다. $\pm 6.1\%$ 이상의 오차가 있을 경우 0점이 부여된다.

The weight loss percentage is calculated by subtracting the end weight from the start weight; the resulting difference is then divided by the start weight and multiplied by 100. The end weight of each roast will be measured by technical officials during the production roasting time and scored. Competitors will need to specify the expected weight loss percentage of each roast. The difference between the expected weight loss percentage specified by competitors and the actual weight loss percentage measured by technical official will determine this score. To earn a score "Very Accurate", the expected weight loss will have no more than ± 0 to 2% difference from the actual weight loss percentage measured by the technical officials. 1 point will be deducted for every subsequent $\pm 2\%$ of variance. A weight loss variance exceeding $\pm 6.1\%$ will result in 0 points.

무게 감소량 평가 기준: Weight Loss Percentage Evaluation Scale:

3 = ± 0 to 2%

2 = ± 2.1 to 4%

1 = ± 4.1 to 6%

0 = more than $\pm 6.1\%$

8.2 온도 평가 척도 Temperature Evaluation Scale

각 로스트의 시작 및 종료 온도는 프로덕션 로스팅 시간 동안 기술 담당자가 측정하고 채점한다. "매우 정확함"을 받기 위해서는 로스트 플랜 평가표에 명시된 온도와 실제 온도 차이가 $\pm 0.5^\circ\text{C}$ 이내여야 한다. 이후 4°C 의 오차마다 1점이 감점된다. $\pm 8.1^\circ\text{C}$ 이상의 오차가 있을 경우 0점이 부여된다. 섭씨 대신 화씨(Fahrenheit)를 사용하는 선수는 동일한 오차 허용 범위에 맞춰 화씨 기준으로 평가된다.

The start and end temperatures of each roast will be measured by technical officials during the production roasting time and scored. To earn a score of "Very Accurate", the temperature will accurately be described on the Roast Plan Scoresheet with a variance of $\pm 0.5^\circ\text{C}$ allowed. 1 point will be deducted for every subsequent 4°C of temperature variance. A temperature variance exceeding $\pm 8.1^\circ\text{C}$ will result in 0 points. Competitors who choose to use Fahrenheit degrees in their roasting plan and operations will be judged based on that scale, that allows for the same variance from their predicted temperature when scoring.

온도 평가 기준: Temperature Evaluation Scale:

3 = $\pm 0.5^\circ\text{C}$

2 = $\pm 0.6^\circ\text{C}$ to 4°C

1 = $\pm 4.1^\circ\text{C}$ to 8°

0 = more than $\pm 8.1^\circ\text{C}$

8.3 색상값 평가 기준 Color Evaluation Scale

각 로스트의 색상은 프로덕션 로스팅 시간 동안 기술 담당자가 측정하고 채점한다. "매우 정확함"을 받기 위해서는 실제 측정값이 예상값과 ± 3 포인트 이내여야 한다. 이후 3 포인트의 오차마다 1점이 감점된다. ± 9.1 포인트 이상의 오차가 있을 경우 0점이 부여된다.

The roast color of each roast will be measured by technical officials during the production roasting time

and scored. To earn a score of "Very Accurate", the roast color will be described within 3 points of variance on the scale. 1 point will be deducted for every 3 points of variance. A roast color variance exceeding +/- 9.1 points will result in 0 points.

색상값 평가 기준: Color Evaluation Scale:

3 = +/- 0 to 3

2 = +/- 3.1 to 6

1 = +/- 6.1 to 9

0 = more than +/- 9.1

9. 프로덕션 로스트 평가 Production Roast Evaluation

- A. 선수와 심사위원은 로스팅하여 제출된 커피의 모든 커피에 참여한다. 코치는 이 커피 세션에 참여할 수 없다. 선수와 심사위원을 위한 커피 테이블은 분리되며, 서로 다른 시간에 진행될 수 있다.

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

- B. 각 커피 카테고리에 대한 프로덕션 로스트 평가는 전체 대회 일정에 따라 서로 다른 날에 진행될 수 있다.

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

- C. 모든 프로덕션 로스트 평가는 더블 블라인드 방식으로 진행된다. 무대 매니저 또는 WCRC 담당자가 각 선수의 제출 커피에 코드 번호를 부여하고, 해당 코드에 대한 해답 코드를 보관한다. WCC 스태프 또는 두 번째 WCRC 담당자가 첫 번째 코드 세트를 기반으로 새로운 코드 세트를 만들고, 순서를 섞은 후 별도의 해답 코드를 보관한다. 심사위원은 두 번째 코드 세트를 사용해 커피를 진행하며, 선수는 첫 번째 코드 세트를 사용한다.

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

- D. 3명의 커피 심사위원과 전날 대회를 참관한 1명의 평가하지 않는 헤드 심사위원이 함께 커피를 진행한다. 심사위원은 어떤 상황에서도 컵을 손으로 만지거나 들어올릴 수 없으며, 컵의 표면을 깨뜨리는 '크러스트 브레이킹(커피 가루 층을 무너뜨리기 위해 컵을 젓는 것)'은 헤드 심사위원의 지시에 따라 진행된다. 총점에는 커피 심사위원의 점수만 반영된다.

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

- E. 각 커피 샘플당 3-5개의 컵이 준비되며, 이는 일반적인 업계 커피 기준과 관례에 따라



이루어진다. 커피는 헤드 심사위원이 정한 지침과 프로토콜에 따라 진행된다. 모든 커피 심사위원과 선수는 헤드 심사위원의 안내를 주의 깊게 듣고, 해당 지침과 절차를 따라야 한다. 각 컵은 개별로 분쇄되며, 커피에 사용되는 커피는 분쇄된 후 그 입자의 70-75%가 미국 표준체 번호 20번(850 μ m) 체를 통과해야 한다. 이는 일반적인 페이퍼 필터 드립 추출에 사용하는 분쇄도보다 약간 굵은 수준이다.

3 to 5 cups of each coffee will be prepared to common industry cupping standards and practices, and the cupping will proceed according to the direction and protocol established by the head judge. All cupping judges and competitors should listen carefully to directions from the head judge and follow all directions and protocols. Each cup will be ground separately. The coffee used for cupping will be ground so that 70-75% of the grinds pass through the 20 US standard mesh sieve (850 μ m aperture); this is slightly coarser than typically used for paper filter drip brewing.

- F. 심사위원과 선수는 SCA 표준 커피 프로토콜을 따라야 하며, 어떤 상황에서도 컵을 손으로 만지거나 움직일 수 없다.

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

9.1 프로덕션 로스트 평가 준비 Production Roast Evaluation Preparation

- A. 모든 샘플은 최소 8시간 이상 휴식 시간을 거쳐야 한다.

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

- B. 샘플은 커피 직전에 최대한 가까운 시점에 분쇄되어야 하며, 분쇄 후 추출 전까지 샘플을 덮개로 덮어두어야 한다.

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

- C. 샘플은 흘빈 상태에서 물 150ml당 8.25g 비율로 계량되어야 한다.

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

- D. 분쇄 입도는 일반적인 페이퍼 필터 드립 브루잉보다 약간 굵어야 한다. 프로덕션 로스트 평가에 사용할 그라인더 설정값은 현장에서 헤드 심사위원 재량에 따라 오리엔테이션 미팅에서 공지된다. 각 샘플은 균일성 평가를 위해 3~5컵씩 준비되어야 한다.

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

- E. 각 커피의 첫 번째 컵을 준비하기 전에, 그라인더는 해당 샘플의 소량을 분쇄하여 내부를 퍼지(purge)하는 작업을 진행한다. 그 다음 각 컵에 직접 분쇄가 이루어지며, 균일한 양의 샘플이 각 커피 잔이나 볼에 정확히 담기도록 한다. 분쇄가 끝난 직후 각 컵에는 즉시 뚜껑을 덮는다.

Prior to the first cup of each coffee, the grinder will be purged by grinding a cleansing quantity

of the sample. Then the grinding of each cup will commence, individually into the cupping glasses or bowls, ensuring that the whole and consistent quantity of sample gets deposited into each cup. A lid will be placed on each cup immediately after grinding.

- F. 커피에 사용하는 물은 깨끗하고 무취이어야 하며, 증류수나 연수 과정을 거치지 않은 것이어야 한다. 물은 신선하게 준비되어야 하며, 분쇄된 커피에 붓는 시점의 온도는 약 93°C(200°F)의 온도로 데워져야 한다.

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

- 염소: 없음 Chlorine: None
- 칼슘 경도: Calcium Hardness: 50–175 ppm CaCO₃
- 알칼리도: Alkalinity: At or near 40–70 ppm CaCO₃
- pH: 6–8

- G. 심사위원이 드라이 프래그런스를 평가한 후, 한 명의 심사위원 또는 무대 매니저가 미리 계량된 커피 가루 위에 뜨거운 물을 컵 가장자리까지 직접 부어 모든 커피 가루가 충분히 적셔지도록 한다. 커피 가루는 평가가 시작되기 전까지 4분간 방해받지 않고 우려진다. 이후 다른 심사위원이나 무대 매니저가 모든 컵의 크러스트를 깨뜨린다.

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

9.2 평가 절차 Evaluation Procedure

- A. 심사위원은 먼저 해당 항목(프래그런스, 아로마 등)의 전반적인 강도를 평가한다. 강도 척도 상에서 정수 사이에 표시를 할 수 있으며, 시간이 지남에 따라 강도에 변화가 있을 경우, 두 번째 표시를 추가하고 척도 위에 화살표로 그 변화를 나타낼 수 있다. 이후 관련된 '해당되는 것을 모두 고르시오(CATA)' 항목에 체크하며, 프래그런스, 아로마, 애프터테이스트 항목에서는 주요한 묘사 항목을 표시한다. 묘사 평가는 커피 간의 차이를 구분하기 위한 것이므로, 이 항목들에서는 5개 이하의 CATA 항목에만 체크하는 것이 권장된다. 필요한 경우 추가적인 묘사어도 작성할 수 있다. 이는 매우 정확한 표현이 필요할 때나 기존 분류에 해당하지 않는 뚜렷한 노트가 있을 때 사용된다.

Judges will first assess the overall intensity of the attribute category (fragrance, aroma, etc.). They may place a tick anywhere along the intensity scale, even between integer numbers. If the intensity changes over time, judges may add a second mark and show the direction of change with an arrow above the scale. Then they will mark the relevant or the specified number of "check-all-that-apply" (CATA) boxes. For "Fragrance/Aroma", "Flavor", and "Aftertaste", the judges will mark the dominant descriptors. As the purpose of a descriptive assessment is to differentiate between coffees, it is recommended to check no more than five CATA boxes in these categories. Following that, the judges may also add other descriptors. This may be necessary if the judges would like to identify a very precise descriptor or when there is a clear note that does not belong to any category.

- B. 건조 상태의 커피 가루 프래그런스를 평가하고, 그 전반적인 강도를 기록한다. 프래그런스에서

감지된 특성은 해당 CATA 항목에 표시하며, 프래그런스 항목의 정동 평가 점수도 이 시점에 기입한다.

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

- C. 뜨거운 물을 부은 후, 심사위원은 크러스트의 아로마를 평가하며, 최소 4분간 크러스트를 건드리지 않고 둔다. 이후 크러스트를 깨뜨리는 시점에서 다시 아로마를 평가하고, 전반적인 강도를 기록하며, 추가로 감지된 특성은 CATA 항목에 표시하거나 필요한 경우 묘사어를 직접 작성한다.

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

- D. 플레이버, 애프터테이스트, 산미, 단맛, 마우스필 항목은 커피가 약 70°C(160°F)까지 식었을 때부터 센서리 묘사 평가를 시작해야 한다. 각 컵의 커피에서 한 스푼을 떠서, 혀와 입천장 전체를 최대한 넓게 덮을 수 있도록 커피를 입 안으로 빠르게 흡입(slurp)한다. 심사위원은 묘사 평가 양식의 각 항목을 순서대로 평가한다.

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

- E. 심사위원은 커피가 식는 동안 각 평가를 최소 3회 반복한다. 샘플이 식으면서 강도나 특성이 변할 경우, 해당 항목을 다시 표시하고 화살표로 변화 방향을 나타낸다(CATA 박스나 강도 척도 모두 포함).

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

- F. 커피 샘플이 약 20°C(70°F)에 도달하면 묘사 평가를 중단해야 한다.

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

- G. 심사위원이 각 커피에 대한 묘사 평가 항목을 모두 완료한 후에는, 점수표의 "커피 정동 평가(affective coffee evaluation)" 항목에서 나머지 정동 점수를 표시한다(단, 프래그런스는 이미 건조 상태에서 평가되었으므로 제외된다). 이때 심사위원은 "전체적인(Overall)" 항목에 대한 평가도 함께 수행한다.

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

- H. 정확성 점수는 심사위원이 블라인드 평가가 끝난 후, 딜리버레이션 시간에 선수가 로스트

플랜에 제공한 묘사 평가와 자신이 작성한 묘사 평가를 비교·숙고하여 부여한다.

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

9.3 프로덕션 로스트 커피 평가표 Production Roast Cupping Scoresheet

평가는 프로덕션 커피 평가표를 기반으로 한다. 이 평가표에는 커피 정동 평가와 커피 묘사 정확도 평가라는 두 가지 유형의 점수가 포함된다. 로스팅 결점(roast defects) 또한 평가표에 포함된다.

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

9.3.1 커피 평가 Coffee Evaluation

- A. 괄호 안의 단어들은 평가자의 품질에 대한 인식을 평가하는 데 사용되는 9점 선호도 척도(hedonic scale)와의 연관성을 설명하기 위한 것이다. 점수 범위는 0점에서 9점까지이지만, 이 대회에서는 1~3점이 사용되지 않을 것으로 예상된다.

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

0 – 평가할 것이 없음 None to evaluate

(1 – 극히 낮음 Extremely Low)

(2 – 매우 낮음 Very Low)

(3 – 낮음 Moderately Low)

4– 받아들일 만한 수준(약간 낮음) Acceptable (Slightly Low)

5– 평균(높지도 낮지도 않음) Average (Neither High nor Low)

6– 좋음(약간 높음) Good (Slightly High)

7– 아주 좋음(높음) Very Good (Moderately High)

8– 탁월함(아주 높음) Excellent (Very High)

9– 아주 뛰어남(극히 높음) Extraordinary (Extremely High)

- B. 점수는 0점에서 9점까지 부여할 수 있으며, 소수점 자리는 허용되지 않는다. 0점은 해당 항목에 평가할 수 있는 커피가 제공되지 않은 경우(예: 심사위원에게 커피가 제공되지 않음)를 의미한다. 0점에서 3점까지의 점수는 헤드 심사위원의 승인이 필요하다. 이 점수와 용어들은 SCA의 커피 가치 평가(Coffee Value Assessment, <https://sca.coffee/value-assessment>)에서 수행되는 정동 평가를 반영한 것이다.

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



- C. 심사위원은 평가표에 제시된 각 항목의 품질에 대한 인상을 바탕으로, 해당 항목이 시장에서 어떻게 가치 평가될지를 고려하여 점수를 부여한다. '전체적인(Overall)' 항목은 개별 항목의 조합을 고려한 총체적 평가이다.

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

- D. 아로마(Aroma)는 커피 추출물의 향을 의미한다. 심사위원은 먼저 평가표에 있는 강도 척도를 사용해 샘플의 아로마 강도에 대한 본인의 인식을 표시하고, 이후 아로마의 복합성과 명료성에 대한 인상을 평가하고 기록한다. 마지막으로, 추출된 커피의 아로마와 특히 연관되는 묘사어를 기입한다(예: "프루티(fruity)", "달콤한(sweet)", "초콜릿(chocolate)").

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

- E. 플레이버(Flavor)는 기본 맛(단맛, 신맛, 짠맛, 쓴맛, 감칠맛 포함)과 아로마 품질의 통합된 지각으로, 주로 역류성 비후강(retro-nasally)을 통해 인지된다. 이는 커피의 첫 아로마와 마지막 애프터테이스트의 산미 사이에서 느껴지는 '중간 영역' 노트의 중추적인 특성이다. 이것은 미각(미뢰)과 입에서 코로 넘어가는 역류성 비후강 아로마가 혼합된 인상이다. 플레이버에 해당하는 점수는 커피를 입에 넣었을 때 최대한의 구개(palate)를 활용하여 경험되는 맛과 아로마의 합쳐진 강도, 품질, 그리고 복잡성 모두를 반영해야 한다.

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

- F. 플레이버와 밀접하게 연관된 애프터테이스트(Aftertaste)는 커피가 삼키거나 뱉은 이후에도 지속되는 기본 맛과 아로마의 통합된 감각이다. 심사위원은 입천장 뒤쪽에서 시작되어 커피를 삼키거나 뱉은 이후까지 남아 있는 긍정적인 플레이버(맛과 아로마) 품질의 지속 시간을 기준으로 애프터테이스트를 평가한다. 애프터테이스트가 해당 커피에 대한 경험을 저해한다면(예: 쓴맛(bitterness)) 낮은 점수를 부여하고, 커피에 대한 경험에 긍정적으로 기여한다면 높은 점수를 부여해야 한다.

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

G. 산미(Acidity)는 커피의 산도에 대한 인식을 말하며, 긍정적으로는 "밝음(brightness)", 부정적으로는 "시다(sour)"로 표현된다. 이상적인 산미는 커피의 생동감, 단맛, 신선한 과일과 같은 특징에 기여하며, 커피를 입에 머금은 즉시 거의 동시에 인지된다. 산미가 과도하거나 지배적인 경우에는 불쾌감을 줄 수 있으며, 특정 커피의 플레이버 프로파일과 맞지 않을 수 있다. 심사위원은 추출된 커피의 산미 강도를 낮음에서 높음까지 평가표에 먼저 기록한 후, 해당 커피의 산미와 특히 연관된 묘사어를 기입한다. 일반적으로 이해하기 쉬운 묘사어가 가장 유용하다.

"Acidity" is defined as the perception of acid in coffee, often described as "brightness" when favorable or "sour" when unfavorable. At its best, acidity contributes to a coffee's liveliness, sweetness, and fresh fruit character and is almost immediately experienced and evaluated when the coffee is first slurped into the mouth. Acidity that is overly intense or dominating may be unpleasant, however, and excessive acidity may not be appropriate to the flavor profile of the brewed coffee. Judges will first evaluate the intensity of acidity in the brewed coffee, from low to high, recording it in the corresponding scale, before noting any descriptors that are especially associated with the acidity of a coffee. Broadly understandable descriptors are most valuable.

H. 단맛(Sweetness)은 추출된 커피에서 느껴지는 달콤한 향, 맛 또는 플레이버에 대한 인상으로 정의한다. 심사위원은 단맛을 총 네 번 평가한다. 각각은 프래그런스/아로마 평가, 플레이버 평가, 애프터테이스트 평가, 그리고 단맛 항목에서의 단맛의 강도 정보를 합산하여 평가한다. 프래그런스/아로마, 플레이버, 애프터테이스트 항목에서 단맛을 인지하는 데 도움을 줄 수 있는 단맛의 CATA 공통 묘사어는 달콤한(sweet), 바닐라/바닐린(vanilla/vanillin), 갈색 설탕(brown sugar) 그리고 일부 과일 계열 묘사어 등이다. 단맛 항목에서는 WCR 감각 어휘집(WCR Sensory Lexicon)에서 "달콤한(sweet)"로 분류되는 항목, 즉 꿀(honey), 캐러멜(caramel), 메이플 시럽(maple syrup), 당밀(molasses) 등을 포함하되, 이에 국한되지 않는 자유로운 묘사어 제시가 권장된다. 단맛 항목 평가 시, 심사위원은 먼저 샘플에서 감지된 전체적인 단맛의 강도를 '낮음~높음'의 스케일에 따라 평가한다. 이후 프래그런스/아로마, 플레이버, 애프터테이스트 항목의 CATA에서 해당 단맛을 인지한 위치에 체크하고, 필요 시 "주요 맛" CATA 항목에 표시한다. 마지막으로 관련된 묘사어를 기록란에 작성하며, 앞의 항목에 없는 추가적인 묘사어도 자유롭게 기재할 수 있다. 단맛의 품질은 프래그런스/아로마, 플레이버, 애프터테이스트 전반에 걸쳐 인지된 전체적인 단맛의 종합적인 인상에 따라 평가된다. 이상적인 단맛은 커피의 다른 특징을 향상시키지만, 부적절한 경우 다른 특징을 압도할 수 있다. 따라서 단맛의 강도에 관계없이, 그 단맛이 커피의 경험에 긍정적으로 기여하면 높은 점수, 부정적인 인상을 주면 낮은 점수를 부여한다.

"Sweetness" is defined as the impression of a sweet aroma, taste, or flavor in brewed coffee. A judge therefore evaluates for sweetness four times: once during the Fragrance/Aroma evaluation, once during the Flavor evaluation, once during the Aftertaste evaluation, and once in the Sweetness category, where its combined intensity information is captured. In the Fragrance/Aroma, Flavor, and Aftertaste categories, common descriptors that can contribute to a judge's perception of sweetness are represented using the CATA boxes of sweet, vanilla/vanillin, and brown sugar as well as some fruity descriptors. In the Sweetness category, other freely elicited descriptors are encouraged, such as those referenced in the WCR Sensory Lexicon for "sweet," including (but not limited to) honey, caramel, maple syrup, and molasses. In the Sweetness compartment of the judging form, judges will first evaluate the intensity of the total perceived sweetness in the sample, from low to high. After that, the judges will note where they perceived the sweetness (by marking the CATA boxes in the Sweetness section of

Fragrance/Aroma, Flavor, and Aftertaste, and/or the “Main Taste” CATA boxes of the last two categories) and write the relevant descriptor(s) in the notes box. They may also note any additional descriptors that are especially associated with the perceived sweetness of the sample, but which were not noted in the other categories. The quality of sweetness will be judged based upon the overall combined perception of sweetness across Fragrance/Aroma, Flavor, and Aftertaste. At its best, sweetness enhances the coffee’s other characteristics, but at its worst, can be overpowering. Both a low and high sweetness can receive high scores relative to the quality perceived; if the perception of sweetness positively contributes to the experience of the sample, higher marks are given, but if it negatively contributes to the judge’s experience, lower marks are given.

- I. 마우스필(Mouthfeel)은 추출된 커피의 두께감(thickness)과 질감(texture)에 기반한 구강 내 촉각적 감각을 의미하며, 플레이버는 포함되지 않는다. ‘두께감’은 추출된 커피의 무게감 또는 점성(viscosity)에 대한 인지로, 예를 들어 ‘가벼운(thin or light)’ 혹은 ‘무거운(thick or heavy)’ 등으로 표현된다. ‘질감’은 커피가 혀에 닿을 때의 입자감 혹은 부드러움을 의미하며, 예: ‘거친(rough)’, ‘기름진(oily)’, ‘부드러운(smooth)’, ‘입안을 마르게 하는(mouth-drying)’ 등이 있다. 심사위원은 먼저 두께감/점성에 대한 강도(intensity)를 평가표의 평가 척도에 따라 평가한 후, 커피의 두께감 또는 질감과 연관된 묘사어를 기재한다. 마우스필이 가볍거나 무거운 느낌이더라도, 입 안에서의 촉각적 감각이 긍정적으로 느껴지는 경우에는 높은 점수를 받을 수 있다. 즉, 가벼운 마우스필이라 하더라도 기분 좋은 구강 내 경험을 제공하는 경우가 있으며, 반대로 바디감이 높을 것으로 예상되는 커피가 실제로 그러한 경우에도 동일하게 높은 선호 점수를 받을 수 있다. 단, 이 경우 마우스필 강도(intensity) 점수는 서로 다를 수 있다.

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

- J. ‘전체적인(Overall)’ 평가 항목은 심사위원 개인이 해당 샘플에 대해 종합적으로 인지한 평가를 반영하기 위한 것이다. 이 항목은 플레이버, 애프터테이스트, 산미, 마우스필, 단맛 등의 다양한 속성이 샘플 내에서 어떻게 함께 작용하는지 또는 서로를 어떻게 보완하거나 대비하는지에 대한 균형(balance)에 영향을 받을 수 있다. 또한 샘플이 시간이 지남에 따라 식었을 때 그 특징이 얼마나 잘 유지되는지(stability)에 대한 판단도 이 점수에 영향을 줄 수 있다. 많은 속성들이 개별 항목에서는 높은 점수를 받았더라도 샘플의 전반적인 인상이 미흡할 경우 낮은 점수를 받을 수 있으며, 반대로 개별 항목에서는 완전히 반영되지 않았지만 우수한 특성들이 잘 어우러진 경우 이 항목에서 더 높은 점수를 받을 수도 있다. 이 항목은 심사위원이 해당 샘플에 대해 갖는 개인적 총평 또는 직관적 인상을 기록하는 단계이다.

The “Overall” scoring aspect is meant to reflect the holistically integrated rating of the sample as perceived by the individual judge. The perception of “balance,” or how the various aspects of Flavor, Aftertaste, Acidity, Mouthfeel, and Sweetness of the sample work together and

complement or contrast to each other, may factor into this score. A judge's perception of the stability of the sample, or how well it "holds" its character over time as it cools, may also factor into this score. A sample with many highly pleasant aspects, but not quite "measuring up" would receive a lower rating. An exemplary example of preferred characteristics not fully reflected in the individual score of the individual attributes might receive an even higher score. This is the step where the judges make their personal appraisal.

9.3.2 커피 묘사어의 정확성 Accuracy of Coffee Descriptors

- A. 괄호 안의 단어들은 WCC 전반에서 공통적으로 사용되는 경험 평가를 위한 6점 척도의 묘사어들과 유사성을 보여주기 위한 것이다.

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

0- 평가할 내용 없음 또는 허용 가능한 범위를 벗어남

None to evaluate or out of acceptable range

1- 그다지 정확하지 않음(수용할 수 있음/평균)

Not very accurate (acceptable/average)

2- 어느 정도 정확함(좋음/매우 좋음)

Somewhat accurate (good/very good)

3- 매우 정확함(탁월함/매우 뛰어남)

Very accurate (excellent/extraordinary)

- B. 사용 가능한 점수는 0점에서 3점까지이며, 소수점 점수는 허용되지 않는다. 심사위원은 다음 기준에 따라 점수를 부여해야 한다: 0점은 이 항목에서 평가할 내용이 전혀 없을 때(예: 어떤 묘사어도 기재되지 않은 경우)에 부여된다. 1점은 해당 항목의 내용이 부정확하거나 그다지 정확하지 않을 때(허용 가능한 수준/평균적임)에 부여된다. 2점은 어느 정도 정확함(좋음/매우 좋음)을 나타낸다. 3점은 대부분 혹은 전부 정확한 경우(우수함/탁월함)를 나타낸다. 모든 점수는 가중치가 적용되어 3배로 계산된다. 0점은 헤드 심사위원의 승인을 필요로 한다.

Available scores range from 0 to 3. Half points are not allowed. Judges should score as follows: A score of 0 indicates that nothing was available to score in this category (e.g., no descriptors were named). A score of 1 indicates that the elements in this category were incorrect or not very accurate (acceptable/average). A score of 2 indicates that elements in this category were somewhat accurate (good/very good). A score of 3 indicates that elements in this category were mostly or all accurate (excellent/extraordinary). All scores are weighted and multiplied by 3. Scores of 0 require the approval of the head judge.

- C. 이 항목을 평가하기 위해 심사위원은 각 평가표의 항목별로, 선수의 로스트 플랜에 기재된 정보와 본인의 센서리 경험을 비교한다. 헤드 심사위원은 별도의 평가표에 해당 정보를 취합하고, 각 정확성 점수에 대한 노트를 작성한다.

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

- D. 헤드 저지들은 스코어시트에 정보를 취합하고 각 정확도 점수에 대해 노트를 작성한다. 헤드 저지들은 각 항목에서 선수의 로스트 플랜(Roast Plan)에 표시된 CATA 선택 항목에는 "X"로 표시하고, 생산 커픽 점수표(Production Cupping Scoresheet)에서 세 명의 센서리 심사위원 중 최소 두 명이 선택한 CATA 항목에는 동그라미로 표시한다.

The head judges compile the information in a scoresheet and write notes on each accuracy score. The head judges will mark with an "X" the CATA boxes selected by the competitors in their Roast Plan in each category and circle the CATA boxes selected by at least 2 of the 3 sensory judges in their Production Cupping Scoresheet in each category.

9.3.3 로스트 결점(디펙트) Roast Defects

- A. 로스팅 과정에서 발생할 수 있는 다양한 로스팅 결점들은 샘플의 품질에 부정적인 영향을 미칠 수 있다. 이들은 심사위원이 인지한 결점의 강도에 따라 0점에서 5점 사이의 척도로 평가된다. 0점은 로스팅 결점이 전혀 없는 상태를 의미하며, 5점은 로스팅 결점이 샘플을 압도하는 정도로 심각함을 의미한다. 이러한 결점으로는 언더디벨롭먼트(Underdevelopment), 오버디벨롭먼트(Overdevelopment), 베이킹드(Baked), 스코치드(Scorched)가 있다.

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

- B. 언더디벨롭먼트(Underdevelopment): 로스팅을 통해 산미, 단맛, 플레이버가 충분히 발현되지 않은 상태로, 입 안 앞 쪽에서 공격적인 산미와 플레이버만 느껴지고 마무리감이나 애프터테이스트가 없다. 이는 SCA 플레이버 휠의 그린/식물성 노트와 연관될 수 있다.

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

- C. 오버디벨롭먼트(Overdevelopment): 과도한 로스팅으로 인해 플레이버가 파괴된 상태를 말하며, 산미와 플레이버가 모두 소멸된 듯 무미하게 느껴진다. 이는 SCA 플레이버 휠의 로스티드(Roasted) 계열 노트와 연관될 수 있다.

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

- D. 베이킹(Baking): 캐러멜 반응 과정이 지연된 상태로, 팝콘, 딱딱한 시리얼/귀리 등의

플레이버가 나타날 수 있다. 이는 SCA 플레이버 휠의 곡물(시리얼) 계열 노트와 연관될 수 있다.

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

- E. 스코칭(Scorching): 로스팅 시 과한 온도가 적용된 상태와 관련이 있다. 이는 SCA 플레이버 휠의 재 또는 탄 향 계열 노트와 연관될 수 있다.

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

- F. 위에서 명시된 로스팅 결점이 커피 심사위원에 의해 감지되고, 헤드 심사위원의 동의를 받을 경우, 해당 결점은 커피 평가 점수에 반영된다.

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

10. 점수 관리 Scorekeeping

10.1 WCRC 공식 점수 집계 WCRC Official Scorekeeping

WCRC 공식 점수 집계 담당자는 모든 점수를 취합하고, 그 점수를 기밀로 유지할 책임이 있다. The WCRC official scorekeepers are responsible for adding all scores and for keeping all scores confidential.

10.2 선수의 총점 Competitor's Total Score

선수의 총점은 로스트 플랜 평가표 총점과 센서리 심사위원 각자의 프로덕션 로스팅 커피 점수를 더한 후, 모든 페널티 점수를 차감하여 계산된다.

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

10.3 동점 Tie Scores

- A. 두 명 이상의 선수가 동점일 경우, 싱글 오리진과 블렌드 로스트 플랜 점수를 합산한 총점이 높은 선수가 더 높은 순위로 결정된다.

If there is a tie between 2 or more competitors, the competitor with the higher total combined Single Origin and Blend Roast Plan scores will be ranked higher.

- B. 두 명 이상의 선수가 여전히 동점일 경우, 싱글 오리진과 블렌드 생산 커피 점수표에서 "커피 묘사어 정확도(Accuracy of Coffee Descriptors)" 점수를 합산한 총점이 높은 선수가 더 높은 순위로 결정된다.

If there is still a tie between 2 or more competitors, the competitor with the higher total combined "Accuracy of Coffee Descriptors" from both the Single Origin and Blend Production Cupping scoresheets will be ranked higher.



- C. 그럼에도 동점일 경우, 싱글 오리진과 블렌드 생산 커피 점수표에서 “감정적 커피 평가(Affective Coffee Evaluation)” 점수를 합산한 총점이 높은 선수가 더 높은 순위로 결정된다.

If there is still a tie the competitor with the higher total combined “Affective Coffee Evaluation from both the Single Origin and Blend Production Cupping scoresheets will be ranked higher.

10.4 디브리핑 Debriefing

경연 종료 후, 선수들은 이벤트 주최측이 공지한 일정에 따라 심사위원들과 평가표를 검토할 기회를 갖게 된다. 이 검토는 대면 또는 온라인으로 진행될 수 있다. WCRC 공식 담당자가 평가표 사본을 스캔하기 전까지는 선수는 평가표 원본을 가지고 갈 수 없다.

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

10.5 시간 초과 감점 Overtime Penalty

경기 시간 동안, 선수가 주어진 시간 내에 로스팅 또는 제출을 완료하지 못한 경우, 제출이 완료될 때까지 진행할 수 있다. 할당된 시간을 1초 초과할 때마다 총점에서 0.25점이 차감되며, 최대 감점은 15점(1분)이다. 경기 시간이 종료된 후 1분이 지난 시점에 제출된 커피는 실격 처리된다(즉, 해당 커피 제출에 대한 평가는 선수의 다른 평가 항목에 합산되지 않는다). 경기 시간 동안, 예정된 활동(예: CB 대회에서의 생두 그레이딩 시간 포함)에서 초과 시간을 사용할 경우, 전체 스코어시트의 전용란에 페널티가 부여된다. 각 예정된 활동에서의 초과 시간 페널티는 1점이며, 최대 4점까지 적용된다. 선수들은 다른 선수와 테크니컬 심사위원에게 조직적이고 존중하는 태도로 임하며, 방해가 되는 행동을 피해야 한다. 그렇지 않을 경우 페널티가 부과될 수 있다. 만약 방해 행동이 지속적이거나 행동 강령을 위반하는 경우, 해당 선수는 실격 처리된다.

During their competition time, If a competitor has not finished their roasting or submission during their allotted time period, they are allowed to proceed until the submission is completed. One-quarter (.25) point will be deducted for every 1 second over the allotted time from the competitor's total score, up to a maximum penalty of 15 points (1 minute). Any coffee submitted 1 minute after the conclusion of the competition time will be disqualified (i.e., the evaluation of the coffee submission will not be added to the other evaluations of the competitor). Penalties will also be assigned in case a competitor goes overtime in any of the scheduled activities (including green grading time at the CB competitions) in the dedicated section in the Overall Scoresheet. The penalty for going overtime in each of the scheduled activities is 1 point, up to a maximum of 4 points. Competitors are expected to work in an organized and respectful manner towards other competitors and technical officials and avoid disruptive behaviors otherwise penalties may be applied. If the disruptive behavior is persistent and/or against the code of conduct the competitor will be disqualified.

11. 월드 커피 로스팅 챔피언 WCRC Champion



심사위원들은 다음의 기준을 충족하는 챔피언을 찾고자 한다.

The judges are looking for a champion who:

- A. 생두 및 로스팅된 커피를 평가할 수 있는 능력을 보이는 자.
Demonstrates the ability to evaluate green and roasted coffee.
- B. 로스팅 장비를 능숙하게 활용하고 제어할 수 있는 능력을 보이는 자.
Demonstrates the ability to use and master roasting equipment.
- C. 계획한 맛/테이스트에 맞춰 로스팅 결과를 구현할 수 있는 능력을 보이는 자.
Demonstrates the ability to develop the roast to meet the planned taste.
- D. 자신이 작성한 로스트 플랜에 따라 최종 로스팅 결과물을 정확하게 설명하는 자.
Describes accurately the final roasted product as defined in their Roast Plan.
- E. 제공된 커피를 사용하여 최고의 품질의 커피를 생산하는 자.
Produces the best quality roast with the coffee provided.

12. 기술적 문제 Technical Issues

- A. 대회 중 WCRC가 제공한 장비에 기술적인 문제가 있다고 판단될 경우, 선수는 즉시 헤드 심사위원 또는 WCRC 무대 매니저에게 알려야 한다.
During the competition, if the competitor believes there is a technical problem with any of the WCRC-provided equipment, they should contact the head judge or WCRC stage manager immediately.
- B. 헤드 심사위원이 해당 기술적 문제가 쉽게 해결 가능한 문제라고 판단할 경우, 선수에게 부여될 적절한 시간 보상 범위를 결정한다. 기술자가 문제를 해결하면, 선수의 경기 시간이 다시 시작된다.
If the head judge agrees there is a technical problem that can be easily resolved, they will decide the appropriate amount of time for the competitor to be credited. Once the technician has fixed the problem, the competitor's time will resume.
- C. 기술적 문제가 즉시 해결되지 않는 경우, 헤드 심사위원은 선수가 대기하며 경기를 계속할지, 아니면 멈추고 새롭게 시간 재배정을 받아 다시 시작할지를 결정한다.
If the technical problem cannot be solved in a timely manner, the head judge will make the decision whether or not the competitor should wait to continue their competition or stop and start again at a reallocated time.
- D. 선수가 경기를 중단해야 하는 경우, 선수는 헤드 심사위원 및 무대 매니저와 함께

경기를 다시 진행할 수 있도록 일정을 재조정하게 된다.

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

- E. 기술적인 문제가 선수의 실수로 인해 발생한 경우, 헤드 심사위원은 추가 시간을 부여하지 않기로 결정할 수 있으며, 이 경우 준비 시간 또는 경기 시간의 보상 없이 그대로 재개된다.

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

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

이 섹션은 WCC에만 적용됩니다. 대회 기관 이벤트(Competition Body Events)에서의 항소 절차에 대한 정보는 아래의 "컴페디션 바디 이벤트에서의 항소(Appeals at Competition Body Events)" 섹션을 참조하시기 바랍니다.

This section applies to WCC only, see the section "Appeals at Competition Body Events" below for information on the appeal process at Competition Body events.

13.1 심사/점수 관련 사안 Judging/Scoring Issues at the World Coffee Championships

점수 관련 질문은 선수 디브리핑 중 심사팀이 답변할 것이다. 선수가 추가 질문이 있는 경우, 헤드 심사위원 및/또는 Judge Operation Lead(JOL)과 상의하게 된다. 선수가 해결되지 않은 오류가 있다고 느낄 경우, 서면으로 항의할 수 있다(아래 진정 항목 참고). 이는 심사위원 리더십, WCC 운영진, WCC 대회 전략 위원회(CSC)에 의해 검토되며, WCC의 대회 운영 위원회 대표가 선수에게 그 결과를 고지한다.

Scorekeeping questions will be answered by the judging team during competitor debrief. If a competitor has further questions, the head judge and/or Judge Operation Lead (JOL) will be consulted. If the competitor feels that there has been an error that is unresolved, they may protest in writing (see Appeals section below). The appeal will be reviewed by judge leadership, WCC staff, and the WCC Competition Strategic Committee (CSC) and a representative of the WCC will inform the competitor of the decision.

WCRC 헤드 심사위원 또는 WCRC 운영진이 선수를 평가하는 동안 WCRC 심사위원의 부정행위 가능성을 발견하거나 의심하는 드문 상황이 발생할 경우, 다음 절차가 적용된다.

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

- 헤드 심사위원은 공식 점수 기록관에게 해당 모든 평가표의 반환을 요청한다.

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



- 헤드 심사위원은 WCRC 심사위원(들), WCC 운영진, WCC CSC 운영 위원장(들)과 함께 해당 상황을 평가하기 위한 회의를 갖는다.

The head judge will meet with the WCRC judge(s), WCC staff, and WCC CSC Chair(s) to evaluate the situation.

- 이후 WCC 운영진과 WCC CSC 운영 위원장(들)은 비공개 회의에서 해당 상황을 검토한다.

- 부정행위가 광범위하다고 판단될 경우, WCC CSC 운영 위원장(들)은 해당 WCRC 심사위원이 향후 WCRC 공인 대회에서 심사 자격을 박탈하도록 결정할 권한을 가진다.

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

13.2 월드 커피 챔피언십의 기타 문제 Other Issues at the World Coffee Championships

선수가 WCRC 기간 중 일정, 운영 등과 관련된 문제를 겪을 경우, 현장에 있는 WCC 운영진에게 연락해야 한다. WCC 운영진은 현장에서 문제를 해결하기 위해 최선을 다할 것이다. WCC 운영진은 관련된 모든 당사자와 연락할 것이며, 해당 선수의 문제는 WCC 운영진, WCC JOL 및/또는 WCC CSC가 함께 논의하고 현장에서 공동으로 결정을 내릴 것이다. 이후 WCC 운영진이 해당 선수에게 결정을 고지할 것이다.

If a competitor has an issue regarding the WCRC during the competition (e.g. scheduling, logistics, etc.), the competitor should contact the WCC staff onsite. The WCC staff will make every effort to resolve the issue on-site at the WCRC. The WCC staff will contact all involved parties. The competitor's issue will be discussed, and a decision will be made jointly, on-site by the WCC staff team, WCC JOL and/or WCC CSC. The WCC staff will inform the competitor of the decision.

13.3 월드 커피 챔피언십의 진정 절차 Appeals at the World Coffee Championships

결정에 동의하지 않는 경우, 해당 결정에 대해 서면으로 항소할 수 있습니다. 모든 사람은 사건 발생 후 24시간 이내에 웹사이트(<https://wcc.coffee/rules-regulations>)에 제공된 항소 양식(complaint form)을 통해 서면 불만 또는 항소를 제출해야 합니다. 제출된 항소는 WCC 팀이 접수하고 평가하게 됩니다. (해당인이 결정에 동의하지 않을 경우, 미래전람에 서면으로 제출할 수 있다. 해당 내용은 미래전람 관계자 및 SCA 파트너십 디렉터가 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. All persons must submit their written complaint or appeal through the complaint form available on the website at <https://wcc.coffee/rules-regulations> within 24 hours of the incident. The complaint will be received by the WCC team and will be evaluated.

진정서에는 다음 사항이 반드시 포함되어야 한다:

The appeal letter must include the following:

- 이름 Name
- 날짜 Date
- 항의 내용에 대한 간결하고 분명한 진술 A clear and concise statement of the complaint
- 날짜 및 시간 기준(해당될 경우) Date and time references (if applicable)



- 코멘트 및 해결 방안 제시 Comments and suggested solution
- 관련 당사자(들) Party/Parties involved
- 연락처 정보 Contact information

이러한 정보가 누락된 서면 진정서는 접수되지 않는다. 모든 항의 및 진정서는 사건 발생 후 24시간 이내에 웹사이트 <https://wcc.coffee/rules-regulations> 에서 제공하는 항의 양식을 통해 제출해야 한다. 항의 내용은 WCC 팀에 의해 접수되며, WCC CSC와 공유된다. (KCC 관련 진정서는 위 정보를 반드시 포함해야 하며, 포함하지 않을 시 진정서로 인정되지 않는다. 사건 발행 후 24시간 이내에 kcc_cbfair@naver.com으로 제출해야 한다.)

이 정보를 누락한 서면 항소/불만은 심사되지 않습니다. 최종 결정이 내려지기 전에 공개 논평에서 논의된 진행 중인 대회 항소는 기각됩니다.

Any written protests/appeals omitting this information will not be considered. Active competition appeals that are discussed in public commentary before a final decision is made will be dismissed.

13.4 대회 전약 위원회 진정서 심의 절차 Appeals Reviewed by the Competition Strategic Committee at the World Coffee Championships

WCC CSC는 접수된 서면 항의 및 진정서를 검토하며, 가능한 한 신속히 회신하기 위해 노력할 것이다. 최종 결정은 접수일로부터 30일 이내에 통보될 예정임을 유의해야 한다. WCC CSC는 이메일을 통해 최종 결정을 서면으로 해당 당사자에게 전달할 것이다. (접수 후 30일 이내에 서면으로 제출된 내용을 검토할 것이며, 미래전람은 진정서 접수자에게 이메일을 통해 최종 결정을 고지할 것이다.)

The WCC CSC 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 WCC CSC will contact the person in writing via email with final rulings.

14. 컴페티션 바디 행사 Competition Body Events

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

아래는 컴페티션 바디에게 운영상의 조율이 허용된 항목이다.

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

- **라운드/대회 절차:** 아래 14.2 및 14.3 항목을 참고해야 하며, 컴페티션 바디는 챔피언십에서 반드시 생두 평가를 진행해야 한다.

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

- **규정 및 규칙 번역:** 컴페티션 바디는 본 문서의 번역본을 제공할 수 있다. 단, 이견이 발생할 경우 공식 WCRC 규정이 우선 적용되며, 컴페티션 바디는 심사 및 평가와 관련된 규정을 변경할 수 없다.



Rules and Regulations translation: Competition Bodies may offer a translation of this document. However, to resolve any disputes, the official WCRC Rules and Regulations will be used. Competition Bodies cannot modify rules related to judging and evaluation.

• **컴페티션 바디 챔피언십:** 최종 챔피언십 이벤트의 구조는 아래 항목에 명시된 규정 및 수정 사항을 따라야 하며, 추가적인 변경 사항은 World Coffee Events(info@wcc.coffee)와 사전 협의해야 한다.

Competition Body Championship: Structure for the final Championship event must follow the Rules and modifications outlined in the sections below, any further modifications must be discussed with World Coffee Events info@wcc.coffee

• **선수 최소 인원:** 컴페티션 바디 챔피언십은 WCE 인증 이벤트 및 결선에서 최소 6명의 선수를 포함해야 한다. 6명 미만일 경우, 컴페티션 바디는 대회일 기준 최소 2주 전에 파트너십 디렉터에게 연락해야 한다.

Competitor Minimum: Competition Bodies Championships must have a minimum of 6 competitors for their final and WCE Sanctioned event. If the minimum of 6 competitors is not reached, Competition Bodies must contact their Partnership Director at least 2 weeks before the scheduled competition.

• **예선 라운드:** 컴페티션 바디는 챔피언십 이전에 예선 또는 사전 대회를 개최할 수 있다. 예선 구조는 각 컴페티션 바디의 재량이며, 약간의 형식 조정이 허용된다. 예선 또는 사전 대회에는 WCC 랩(Representatives)은 필수는 아니나, 챔피언십에는 WCC 랩이 반드시 필요하다.

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

• **연습 시간:** 연습 시간은 컴페티션 바디가 정할 수 있으며, 모든 선수에게 동일한 시간이 제공되어야 한다.

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

• **연습 장소:** 연습은 무대, 백스테이지 또는 외부 장소에서 진행될 수 있으며, 해당 장소는 컴페티션 바디가 정한다.

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

• **제공 장비:** 컴페티션 바디는 WCC에서 사용하는 스폰서 장비를 동일하게 사용할 의무가 없다. 컴페티션 바디가 별도의 장비 스폰서를 확보한 경우, 장비 사양은 독자적으로 설정할 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 선수에게 평가표를 현장에서 직접 반환하거나, 이벤트 종료 후 선수에게 이메일로 전송할 수 있다.

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

- **선수 디브리핑:** 심사위원은 선수와 디브리핑을 진행할 수 있으며, 해당 일정은 컴페티션 바디가 정한다. 디브리핑은 대회 중 혹은 대회 이후에 진행될 수 있다.

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

- **선수 오리엔테이션:** 모든 선수는 대회 전에 동일한 정보를 제공받아야 하며, 사용 장비, 연습 일정, 대회 일정 등과 관련된 안내가 동일하게 제공되어야 한다.

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

14.2 대회 절차 Competition Procedures

컴페티션 바디는 WCRC 대회를 원활히 개최하기 위해 WCRC 대회 형식을 수정할 수 있다. 그러나 공인된 대회로서의 정체성을 유지하기 위해, 공인 대회는 반드시 WCRC 형식 또는 아래에 명시된 대안 형식을 채택해야 한다. WCRC 형식에 대한 추가적인 수정은 반드시 컴페티션 바디 대회 개최 전에 WCE의 사전 검토 및 승인을 받아야 한다.

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

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

A. 대회 전 샘플 로스팅 Sample Roasting Prior to Competition:

- 컴페티션 바디는 샘플 로스팅을 현장에서 진행하지 않을 경우, 제공된 생두 샘플을 선수에게 대회 이전에 배송할 수 있다. 생두가 배송되는 경우, 선수는 대회 전 자가 장비를 활용해 생두를 분석하고 샘플 로스팅을 수행해야 한다.

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

- 컴페티션 바디는 모든 선수가 동일한 시간과 조건으로 생두 샘플을 받을 수 있도록 배송 일정을 조율해야 한다.

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



B. 프로덕션 로스팅 Production Roasting:

- i 컴페티션 바디(CB)는 대회에서 반드시 싱글 오리진과 블렌드 로스팅을 모두 사용할 필요는 없다. CB는 시간 제약과 허용 범위 내에서 싱글 오리진 또는 블렌드 중 한 가지를 선택해 진행할 수 있다. 로스팅 장소는 주최자가 확보할 수 있는 공간에 따라 다양할 수 있으며, 대회 운영 요건을 충족하면 된다. 로스팅 장소는 공개된 공간일 필요는 없으나, 대회 장소 및 장비는 사전에 선수에게 충분히 공지되어야 하며, 로스팅과 커피를 포함한 전체 대회 과정은 대회 주최자 및 헤드 심사위원의 감독 하에 운영되어야 한다.

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

- ii. CB는 대회에서 사용하는 로스팅 기계의 크기(용량)에 제한을 받지 않는다. 단, 모든 선수에게 동일한 도구가 제공되어야 하며, 사용될 장비에 대해 대회 전 선수에게 반드시 공지해야 한다.

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

C. 프로덕션 로스트 평가 Production Roast Evaluation:

- i 프로덕션 로스트 평가는 WCRC 평가 기준에 따라 현장에서 진행되어야 하며, 커피 당일 결과를 발표해야 한다. 헤드 심사위원과 센서리 심사위원은 프로덕션 로스트 평가 전 반드시 칼리브레이션을 마쳐야 한다. 프로덕션 로스트 평가 및 시상식은 로스팅 장소와는 다른 공간에서 진행될 수 있으나, 반드시 일반 대중에게 공개되어야 한다.

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

WCRC 대회를 개최하려는 모든 컴페티션 바디는 반드시 info@wcc.coffee 로 연락하여 지원과 감독을 요청해야 한다.

All Competition Bodies that will hold a competition for WCRC should contact info@wcc.coffee for assistance and additional oversight with their competition.

14.2.2 생두 평가 Green Evaluation

생두 평가는 컴페티션 바디 대회에서 필수이다.

Green Evaluation is required at Competition Body competitions.



14.2.1에 명시된 대회 절차 외에도, 컴페티션 바디 대회에는 다음 항목이 포함된다:

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

생두 평가(Green Evaluation): 선수는 제공된 생두에 대해 수분, 밀도, 스크린 사이즈, 결점두 수(디펙트 카운트)를 평가할 수 있는 30분에서 1시간의 시간이 주어진다. 선수는 모든 생두를 평가할 수 있지만, 생두 평가 시간이 종료되면 싱글 오리진 커피에 대한 생두 평가지만 제출해야 한다. 이 항목은 싱글 오리진 생두 평가 평가표를 통해 점수화된다. 생두 평가는 반드시 워시드 아라비카(Washed Arabica) 품종으로 제공되어야 한다.

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

컴페티션 바디 대회의 총 점수는 프로덕션 로스트 평가, 싱글 오리진 생두 평가, 그리고 싱글 오리진 및 블렌드 커피 항목의 로스트 플랜 점수를 기반으로 계산된다.

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

14.2.3 추가 제공 시설 및 장비 Additional Provided Facilities & Equipment

컴페티션 바디의 대회 구역에는 생두 평가를 위한 다음의 추가 장비가 마련된다.

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

- 생두 평가 작업 스테이션 (예: 생두 평가 테이블, 생두 평가 평가표, 결점두 수거용 봉투 등).
Green Evaluation Workstation (e.g., green grading table, green grading scoresheets, bags for defects collection, etc.).

14.2.4 추가 랩 연습 Additional Lab Practice

선수의 생두 평가 및 샘플 로스팅 대회 시간이 시작되기 전에, 선수들은 사전에 예정된 랩 연습 시간을 배정받는다. 선수는 이 시간을 활용하여 실험 장비에 익숙해지는 데 사용해야 한다.

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

14.2.5 생두 평가 절차 Green Evaluation Procedure

- A. 각 선수에게는 생두 평가용으로 싱글 오리진 생두 350g 샘플과 빈 생두 평가표가 제공된다. (퀘이커는 생두 평가 시간에 식별하는 것이 아니라 프로덕션 로스팅 이후에 확인한다.)

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

- B. 선수는 생두, 생두 결점에 대한 충분한 지식과 함께, 제공된 장비를 활용하여 생두 특성을 평가할 수 있는 능력을 보여주어야 한다.

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

- C. 생두 평가는 아래의 '기준과 정의'(Standards and Definitions) 섹션에 명시된 기준에 따라, 선수 오리엔테이션 미팅에서 안내된 사용 지침을 바탕으로 진행해야 한다.

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

- D. 결점 수는 350g 기준의 SCA 생두 아라비카 커피 분류법(Arabica Green Coffee Classification) 및 SCA 결점 핸드북(Defect Handbook)의 가이드라인을 바탕으로 평가해야 한다. 생두 평가 시간 중에는 핸드북 사용이 허용되지 않는다.

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

- E. 선수는 운영진이 제공한 싱글 오리진 생두 샘플을 기준으로 30분에서 1시간 동안 생두 평가를 완료해야 하며, 생두 평가표를 작성해야 한다. 각 선수의 평가 시간은 대회 운영진이 기록하며, 기술적인 문제의 경우를 제외하고 추가 시간은 제공되지 않는다. 단, 기술적인 문제 발생 시 헤드 심사위원 또는 무대 매니저의 재량에 따라 결정되며, 반드시 경기 시간 내 문제 제기가 선행되어야 한다.

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

- F. 생두 평가가 완료된 후 선수는 제공된 봉투나 용기에 결점 샘플을 분리하여 담아 제출해야 하며, 평가표는 헤드 심사위원 또는 인증 Q 그레이더의 확인을 받아야 한다.

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

- G. 선수가 제한 시간 내 제출을 완료하지 못한 경우, 제출이 완료될 때까지 작업은 허용된다. 단, 초과 시간 1초당 0.25점이 전체 점수에서 감점되며, 최대 15점(1분)까지 감점된다. 제한 시간을 1분 이상 초과할 경우, 최대 감점이 적용되며 이후 작업은 중단되어야 한다. 이 시점 이후에 이뤄진 작업은 평가되지 않는다.

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

- H. 수분 측정은 컴페티션 바디가 제공한 수분 측정 장비를 사용하여 진행된다. 선수는 생두의 수분 함량을 측정할 수 있는 능력을 보여주어야 하며, 본 항목에서 1점을 받기 위해서는 제출값이 기준값과 $\pm 0.5\%$ 이내의 오차 범위여야 한다.

Competitors will evaluate moisture using the moisture-measuring device provided by the Competition Body. Competitors must show that they have the ability to measure the water content of green coffee. To earn a score of 1 in this category, the moisture will be described within $\pm 0.5\%$ variance.

- I. 밀도 측정은 컴페티션 바디가 제공한 장비를 사용하여 수행된다. 선수는 생두의 밀도를 측정할 수 있는 능력을 보여주어야 하며, 1점을 받기 위해서는 제출값이 운영진이 측정한 3~5회 평균값과 $\pm 5g$ 이내여야 한다.

Competitors will evaluate density, using the equipment supplied by the Competition Body. Competitors must show that they have the ability to measure the density of green coffee. To earn a score of 1 in this category, the density will be described within a ± 5 grams variance comparing the competitor's submission to the average of the 3-5 measurements taken by officials.

- J. 스크린 사이즈 측정은 컴페티션 바디가 제공한 스크린만을 사용하여 측정한다. 선수는 제공된 스크린을 사용하여 생두의 스크린 사이즈를 평가할 수 있는 능력을 보여주어야 하며, 350g 생두를 스크린에 넣고 흔든 후, 가장 많은 생두가 담기 상위 3개 스크린에 대해 각각의 무게를 기록해야 한다.

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

14.2.6 추가 표준 및 정의 Additional Standards and Definitions

- A. 커피 밀도 – 생두의 밀도를 측정하기 위한 장비가 제공될 수 있다. 만약 장비가 제공되지 않는 경우, 아래의 밀도 계산 프로토콜을 사용한다.

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



- B. 생두의 질량 밀도 측정은 알려진 부피의 용기에 담긴 생두의 질량(g)을 해당 용기의 부피(L)로 나누어 계산한다. 개별 생두 사이의 빈 공간(interstitial space)은 상수로 간주하여 무시한다. 본 대회에서는 250mL 용기를 사용하여 생두의 무게를 측정한다.

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

- C. 커피 수분 – 생두의 수분 함량을 측정하기 위해 스폰서가 수분 측정 장비를 제공할 수 있다. 수분 함량은 생두 내 수분의 질량을 원래 생두 전체 질량으로 나누어 백분율로 계산하며, 소수점 둘째 자리까지 표시한다(예: 10.33%). 수분 측정 시에는 3~5회 측정을 권장한다.

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

- D. 스크린 사이즈 – 생두를 크기별로 물리적으로 구분하기 위해 스크린 체를 사용한다. 스크린 사이즈는 1/64인치 단위로 구성되어 있으며, 예를 들어 스크린 15는 15/64인치의 구멍을 가진다. 측정 결과는 해당 스크린에 10% 이상 분포한 경우에 한해, 1개에서 최대 3개의 스크린 번호로 기록한다.

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

- E. 결점두 수 – 생두 결점은 산업 표준인 350g 샘플에서 식별 및 계수해야 한다. 선수는 싱글 오리진 생두 350g 샘플을 별도로 제공받으며, 생두 평가 평가표에 명시된 결점(예: 풀 블랙, 부분 블랙, 풀 사우어, 부분 사우어 등)을 식별하고 계수해야 한다. 선수는 싱글 오리진 샘플에서 발견한 모든 결점(퀘이커 제외)을 제공된 봉투에 담아 생두 평가 평가표와 함께 제출해야 한다. 퀘이커는 싱글 오리진 프로덕션 로스팅 이후 심사위원회에 의해 식별 및 계수된다. 선수는 자신의 싱글 오리진 프로덕션 로스트에서 발견한 퀘이커를 별도로 제공된 봉투에 담아 제출해야 하며, 이 봉투는 프로덕션 로스트 제출 시 제공된다.

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



14.2.7 추가 점수 집계 정보 Additional Scorekeeping Information

선수의 총 점수는 모든 대회 구성 요소(즉, 프로덕션 로스트 평가, 생두 평가, 로스트 플랜)의 평가표 점수를 합산한 뒤, 페널티 점수를 차감하여 산출한다.

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

14.2.8 추가 동점 점수 정보 Additional Tie Scores Information

대회 기관(Competition Body) 챔피언십의 형식에 따라, 10.3항에 명시된 "동점 규정(Tie Rule)"이 완전히 적용되지 않을 수 있습니다. 대회 기관 이벤트에서는 다음 우선순위에 따라 다른 동점 처리 절차를 따를 수 있습니다:

Depending on the format of the Competition Body championship, the "Tie Rule" outlined in 10.3 may not be fully applicable. Competition Body events can follow a different tie break procedure, according to the following order of importance:

- A. 해당되는 경우, 로스트 플랜(Roast Plan) 스코어시트
Roast Plan scoresheet(s), if applicable.
- B. 커피 묘사어 정확도(Accuracy of Coffee Descriptors) 점수
"Accuracy of Coffee Descriptors" score(s).
- C. 정동 커피 평가(Affective Coffee Evaluation) 점수
"Affective Coffee Evaluation" score(s).
- D. 생두 그레이딩(Green Grading) 스코어시트
Green grading scoresheet.

14.3 컴페티션 바디 이벤트에서의 진정 Appeals at a Competition Body Event

선수가 컴페티션 바디 챔피언십 중에 문제나 항의를 제기하고자 할 경우, 첫 번째 단계는 현장의 이벤트 주최자 및/또는 WCC 랩에게 연락하는 것이다. 모든 문제는 가능한 한 빨리 해결을 시도해야 하며, 현장에서의 해결이 가장 효과적이고 적절하다. 대회 종료 후 제기되는 진정은 효과적으로 중재하기가 더 어렵다. 이벤트 주최자가 해당 문제 및/또는 항의를 현장에서 해결할 수 있다고 판단하는 경우, 주최자는 공정한 대표성을 보장하기 위해 관련 당사자에게 연락할 것이다. 선수의 문제 및/또는 항의는 논의되며, 이벤트 주최자와 지정된 현장 WCC 랩이 공동으로 현장에서 결정을 내린다. 컴페티션 바디 이벤트 주최자 및/또는 WCC 랩은 해당 결정을 선수에게 알릴 것이다. 선수가 이 결정에 대해 진정을 제출하고자 할 경우, 사건 발생 후 24시간 이내에 <https://wcc.coffee/rules-regulations> 웹사이트에서 제공되는 진정서 양식을 사용해야 한다. 해당 진정은 제출서에 기재된 컴페티션 바디 및 WCC 랩에게 직접 전달된다. 항의가 물리적 운영(로지스틱)과 관련된 경우, 컴페티션 바디가 전적으로 조사 및



중재(해당 시)에 대한 책임을 진다. WCC 랩은 이 과정에 자문 역할로 참여해야 한다. 만약 진정 내용이 심사나 규정과 관련된 것이라면, WCC 랩이 해당 사안을 조사하고 컴페티션 바디에 중재 권고안을 제공할 것이다. 컴페티션 바디는 항상 서면으로 진정 내용에 응답해야 하며, 컴페티션 바디 이벤트에서 진정 사안의 주요 연락처로 간주된다. 컴페티션 바디와 WCC 랩은 진정서 접수 후 24시간 이내에 이를 WCC 스태프에게 보고해야 한다. 그러나 WCC 스태프는 컴페티션 바디 심사위원 또는 자원봉사자를 직접 인증하거나 관리하지 않기 때문에, 그들의 행동에 대해 중재할 수 없다. 컴페티션 바디 이벤트에서 제기된 진정 사항은 해결에 시간이 더 걸릴 수 있으며, 진정서 제출자는 30일 이내에 해결 결과를 받을 것으로 예상해야 한다.

If a competitor has an issue or protest to make regarding their CB Championship during the event, the first step should be to contact the event organizer and/or WCC Representative on site. All problems should be attempted to be resolved as soon as possible. On-site solutions are the most effective and appropriate. Appeals made after the competition's end are more difficult to effectively arbitrate. If the event organizer decides the issue and/or protest can be solved on-site, the event organizer will contact the involved party/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 WCC Representative. The CB event organizer and/or WCC Rep will inform the competitor of the decision. If the competitor wishes to appeal the decision, they should utilize the complaint form available on the website at <https://wcc.coffee/rules-regulations> within 24 hours of the incident. The complaint will be sent directly to the CB and the WCC Rep indicated in the submission. If the appeal is logistics-related, the CB is fully responsible for the investigation and any arbitration, if applicable. The WCC Rep must participate in this process by consulting on the appeal. If the appeal is judge or rules related, the WCC Rep will investigate the issue and provide a suggested arbitration to the CB. The CB is always responsible for responding to the complaint in written form and is considered the primary contact for complaints at CB events. The CB and WCC Rep must report all written appeals to the WCC staff within 24 hours of receipt. However, WCC staff does not directly certify or manage Competition Body judges or volunteers, and so cannot arbitrate their actions. Appeals from CB events may take additional time to address; the person submitting the appeal should expect to see a resolution within 30 days.

