

2018 专业咖啡竞技赛东南亚 咖啡冲煮大师竞技赛规则与条规



〔比赛宗旨〕

无国界无民族无限制的组织全世界各地竞赛，改善缺失，创造公平，公正，公开的比赛交流平台。

PCA 是一个专业咖啡竞技赛组织，现主要以咖啡拉花技能和咖啡冲煮技能为赛事主要内容。PCA 咖啡冲煮大师竞技赛各地的咖啡冲煮爱好者和从业者都可参加。

〔参赛年龄要求〕

参赛选手需年满 16 周岁

〔选手答疑〕

选手必须熟练比赛规则，不得因不详规则而提出异议。规则与规章可以在官方通道上进行阅读。若选手有任何问题可以在选手说明会提问或比赛前进行询问。选手也可以在选手大会上进行咨询关于比赛豆的风味信息，赛前选手和各位专业评委，将共同参与竞赛豆说明会。

〔比赛报名表〕

参赛选手必须在官方通道报名参加，确认后会收到来自主办方的确认信息。

〔报名说明〕

参赛选手必须在比赛开始前主办公告的时间到达比赛现场，未能遵守以上规则将失去参赛资格。

〔规则与规章〕

选手提交报名表时，需要了解赛制和细则
PCA 比赛的优胜者是 PCA 的代表. 所有参加 PCA 的选手以及 PCA 的冠军需知晓并遵守以下条款：

- 1、允许 PCA 以任何形式免费使用选手名字、图像进行所有官方的宣传。
- 2、在不限定的条款中，宣传形式包括：影集，录像，印刷品，网络以及电子媒介。
- 3、参赛选手需遵守所有条款，积极维护 PCA 的良好形象。
- 4、所有选手须阅读并遵守官方通道的选手赛制和细则

〔大赛概要〕

- 1、比赛将以 PK 赛形式进行。
- 2、比赛时每个参赛者根据自己对咖啡萃取的理解展示出品咖啡作品，评委根据规则要求挑选出优胜者。
- 3、在每个比赛阶段，参赛选手将由一名主审，两位专业评审，寻豆师和烘焙师一起组建评审团，评估选手呈送的饮品。
- 4、在冲煮比赛中，参赛者需要准备不少于 150ml。

5、参赛者根据自己的选择使用冲煮器具，大赛会有指定冲煮器具，如果选手的冲煮器具大赛没有指定或者提供，选手可以自己准备。

6、对于冲煮比赛，参赛者有3分钟来布置比赛区域（吧台）。

7、在比赛中，参赛者有5分钟的比赛时间来准备和制作他们的饮品，没有要求演示和讲解。参赛者只可以使用冲煮比赛提供的咖啡豆。对于冲煮比赛，同时上场的参赛者一定会使用同一款豆子。

8、在规定的比赛时间内参赛者可以根据需求制作多杯饮品，而只有给评审的饮品才会被评估分数。

9、冲煮比赛中同时上场的两位选手将使用相同的咖啡豆。研磨机和水（详见比赛用水的标准）可以自己带，与大赛提供的标准盛装杯具。大赛没有提供比赛练习豆，比赛豆可以通过大赛提供的官方渠道进行购买比赛用豆。

10、根据主持人的指示，选手在规定的时间内准备和冲煮他们的咖啡。一旦比赛时间结束，选手将从用准备咖啡所使用的水壶里倒出大约100ml的冲煮用水倒入大会提供的杯子。主审鉴定冲煮用水是否符合比赛标准。

〔比赛饮品〕

1、饮品必须是从咖啡豆的粉中萃取出来的，用水作为溶剂。不可以使用任何形式的添加剂，除了那些在相对定义的咖啡豆中所含的那些物质，冲煮用的水，冲煮设备和盛放容器。在出品之前还可以加水到饮品中，以改变浓度。

2、饮品的总可溶性物质含量应该不多于2.00%或者20,000ppm。这样能保证饮品为“滴滤咖啡”，而不是意式浓缩或者其他类别的咖啡饮品。

3、在制作过程中没有必要将制作出来的全部咖啡出品，但是，评委必须最终服用至少150mL的咖啡

〔指定用豆〕

1、2018年PCA冲煮大师竞技赛将指定4只竞赛豆。

2、比赛有指定的咖啡豆，在赛前会有寻豆师，烘焙师和专业的评委和所有参赛选手一起杯测比赛用豆，一起了解咖啡豆产区气候，处理法等情况，了解烘焙师曲线设定等分享让参赛选手足够了解比赛咖啡豆的状况。

3、同一轮pk赛，所使用咖啡豆，将会根据选手的抽签来决定，而抽签时间会定在《PCA竞赛说明会》官方会提前告知选手4支竞赛豆的代码

如：A: XXX 咖啡豆

B: XXX 咖啡豆

C: XXX 咖啡豆

D: XXX 咖啡豆

选手将根据自己抽到的顺序来，决定自己所使用的咖啡豆。

〔冲煮用水〕

- 1、冲煮比赛的时候，选手可以选择使用他们自带的冲煮用水。
- 2、参赛者选择用他们自己带来的水，主评审将在比赛开始前品尝水，来确认水中不能有任何味道或干净的可饮用水本身不该有的物质。打算用自己带水的参赛者必须在比赛前告知大赛评委。。
- 3、如果参赛者选择使用自己的水，就必须提前加热水到想要的温度。
- 4、大赛准备的水会用如下的标准进行校正：
气味：干净, 无异味
颜色：清澈的颜色
TDS（总可溶性固态物质）：75-125mg/L（可接受范围 50-175 mg/L）
- 5、大赛所提供的水被加热到 80 摄氏度和 96 摄氏度之间的

〔比赛磨豆机〕

- 1、参赛者可以使用大赛准备的磨豆机，也可以使用自己选择的磨豆机。如果参赛者使用自己选择的磨豆机，那么比赛开始前要自己准备好。
- 2、在冲煮比赛阶段，选手可以在准备时间或比赛时间开始前研磨咖啡豆。如果选手有使用其他类型的磨豆机电器，需要提前向工作人员，进行说明。
- 3、磨豆机这种设备可将咖啡豆研磨成更小的颗粒，但不改变咖啡化学性质，而和咖啡的研磨有直接

〔冲煮设备〕官方指定的选手可以使用的器具如下。

- 1、手冲壶，滤杯，分享壶，电子秤，滤纸，杯测碗。（见明细表）
- 2、爱乐压，聪明杯，虹吸壶。
- 3、冲煮设备是指参赛者在饮品萃取时所使用的物品。
- 4、冲煮设备必须本质上是“手动的”
- 5、参赛者人力所引起的机械作用，重力，或者咖啡冲煮液本身的作用（如，虹吸壶的压力，平衡式冲煮设备中的运动）是被允许的。
- 6、热源是被允许的（电、磁或者液态燃料），但只能用于加热水或者咖啡饮品，不可以用于其他的方面。
- 7、参赛者用机器或者设备来提供冲煮水是被允许的，可以将水倒入指定水壶，但不可以直接将水倒咖啡中。

〔参赛者所使用的冲煮设备〕

- 1、赞助商可能会提供某些指定设备给参赛者使用，但参赛者要为自己的比赛过程中冲煮设备负最终责任。大赛不会保证冲煮设备供应的作业或者结构上的完整性。参赛者准备过程使用中这些设备时应该自己去测试和检查。
- 2、参赛者可以随意使用一定数量的冲煮设备，以确保在分配的时间里完成所需要的咖啡的制作。
- 3、如果选手的冲煮设备是大赛没有提供的，那么选手可以自己准备，这是大赛所允许的。
大赛会提供标准化的出品容器。

在冲煮中参赛者只能使用标准化的容器出品咖啡。

比赛区域

PCA 冲煮比赛的整个比赛区域是由一个设备台、两个参赛者台组成。

〔冲煮赛现场布置〕

1、设备台：放置水、赞助的咖啡指定器具、清洁设备，还有其他的一些工具和辅助设备。

2、参赛者台 2 张：两个相对分开的台面，提供给参赛者制作咖啡。参赛者可以使用他们被分配的台来准备他们的装备和出品他们的咖啡。

3、评审台：主审可以走动观察参赛选手的吧台管理等工作，专业评审被安排坐在评审台。

〔其他的需电设备〕

1、参赛者可以携带其他需电设备最多两件，用于他们的咖啡制作。参赛者必须在比赛前告知大赛他们将要带来的其他的需电设备。所有自带设备的总功率不能过大 2000W 内

2、供电是否可以满足参赛者所带设备，参赛者需要自己负责。因为参赛者自带设备而需的大量用电的“申诉”是不会被受理的。

赛事提供的设施和设备

大赛区域会装备如下的设备和设施：

设备台，比赛台，评审台，磨豆机，水，标准化的出品容器，清洁用刷（清洁磨豆机和台面），垃圾桶，废液桶，评审台大赛会准备杯测匙，水杯。

〔参赛选手说明会〕

在冲煮大赛前，会有一个参赛者说明会。所有参赛者都必须参加说明会。在说明会上，大赛经理将会和寻豆师，烘焙师以及评委们一起和选手杯测比赛咖啡豆，解释参赛流程，安排赛事表。参赛者将有机会在赛前提问和解决担忧疑惑。如果参赛选手没有提前告知赛事组织方并且未能参加选手说明会，主审将会取消选手的参赛资格。选手必须在正式比赛开始半小时到达比赛现场

〔比赛时间〕

1、参赛者将有 3 分钟的时间准备比赛的设备器具。

2、选手将在赛前抽签出场顺序比赛时间 5 分钟，准备完毕开始比赛，提醒倒计时倒数 2 分钟，1 分钟，30 秒

3、选手开始比赛后，水和咖啡才能开始接触。

4、选手时间停止为将作品放到指定位置

5、如果选手没有在规定的时间内，将作品放到指定位置，将直接输掉晋级资格

〔评审组成部分〕

评审组将有主审 1 名、寻豆师 1 名、烘焙师 1 名、专业评委 2 名 评分标准：

(针对五项标准进行评分)

甜度:强一弱度

风味:风味明显度、酸质

Body:物质感多少、顺滑度

尾韵:持久度和质量

干净度:有无负面味道，有无涩味

1、每位评委在评分过程中不允许讨论，根据五项：甜度、风味、Body、尾韵、干净度进行投票、票数 局者为胜方。

2、吧台管理为 1 票。吧台管理将依据吧台器具的正确使用、吧台清洁、物品摆放、出品时的杯子外表干净程度进行投票

3、专业展演部分为 1 票。展演部分将根据选手专业咖啡师的形象如：仪容仪表，是否佩戴专业工作围裙，手部指甲是否干净等专业咖啡师形象进行投票。

4、吧台管理和专业展演这两票将由主评委来进行投票

