

## قوانین مسابقه دم‌آوری

### CAFEC Brewrs Cup

#### ۱. قهوه مسابقه

- ۱/۱ قهوه مسابقه از طرف اسپانسر تامین می‌شود و تا انتهای مسابقه ثابت است.
- ۱/۲ قهوه مسابقه عربیکای سینگل اورجین با فرآوری شسته و عاری از عیوب رست است که در یک تاریخ ثابت از زمان آغاز مسابقه رست شده و بچ‌های رست با یگدیگر ترکیب شده و بسته‌بندی می‌شوند.
- ۱/۳ به هر شرکت‌کننده در هر مرحله از مسابقه یک بسته ۵۰ گرمی قهوه جهت بررسی درتایم آماده سازی و مسابقه داده می‌شود.
- ۱/۴ اطلاعات قهوه مسابقه بعد از پایان یافتن دور نهایی مسابقه اعلام خواهد شد.
- ۱/۵ شرکت‌کنندگان میتوانند در زمانی که متعاقبا اعلام می‌شود نسبت به تهیه قهوه مسابقه جهت بررسی و تمرین اقدام کنند.

#### ۲. تجهیزات مسابقه

- ۲/۱ دم‌افزار مورد استفاده در مسابقه CAFEC Tritan Flower Dripper تک کاپ است.
- ۲/۲ دم‌افزار فوق روی استیج برای شرکت کنندگان فراهم است.
- ۲/۳ فیلتر مورد استفاده در مسابقه باید توسط شرکت کننده از بین موارد زیر انتخاب شود.

CAFEC T-۹۲

CAFEC T-۹۰

CAFEC T-۸۳

CAFEC ABACA+

۲/۴. یک نوع از فیلترهای فوق بر حسب انتخاب شرکت‌کنندگان در مرحله آماده‌سازی در اختیار ایشان قرار می‌گیرد.

۲/۵. شرکت کننده حق انتخاب تنها یک نوع از چهار نوع فیلتر را در زمان دم آوری روی استیج را دارد.

۲/۶. به هر شرکت کننده دو عدد فیلتر از فیلتر انتخابی ایشان داده می‌شود.

۲/۷. برگزار کننده تجهیزات ذیل را برای استفاده شرکت‌کنندگان روی استیج فراهم می‌کند:

۲/۷/۱. دم‌افزار کفک ترینان فلاور درپیر تک کاپ

۲/۷/۲. کتل برقی

۲/۷/۳. فیلتر انتخابی شرکت کننده. (دو عدد)

۲/۷/۴. سرور دم آوری.

۲/۷/۵. سرور سرو قهوه.

۲/۷/۶. فنجان سرو قهوه.

۲/۷/۷. آسیاب دستی.

۲/۷/۸. ترازو.

۲/۷/۹. سمپل تری.

۲/۷/۱۰. سطل زباله.

۲/۷/۱۱. آب (یک و نیم لیتر).

#### ۲/۸. تجهیزات مجاز شخصی

شرکت‌کنندگان مجازند در صورت تمایل تجهیزات ذیل را به همراه داشته باشند (شرکت

کننده مجاز است حداکثر دو وسیله برقی را با خود به روی استیج بیاورد):

۲/۸/۱. اسکیل شخصی

۲/۸/۲. کتل برقی شخصی

۲/۸/۳. کمک دم‌افزارهای لیلی درپپ، ملو درپپ و درپپ اسیست

۲/۸/۴. گرایندر شخصی (برقی یا دستی)

۲/۸/۵. فنجان برای ارزیابی قهوه توسط خود شرکت کننده.

۲/۸/۶. قاشق ارزیابی قهوه جداگانه برای ارزیابی توسط خود شرکت کننده.

۲/۸/۷. استفاده از الک سابه قهوه مجاز است.

۲/۸/۸. استفاده از لوازم ارزیابی مانند ترمومتر و TDS سنج برای شرکت کنندگان بلامانع است.

۲/۸/۹. در صورت استفاده از لوازم شخصی، شرکت کننده حق استفاده از لوازم مشابه که توسط برگزار کننده وجود دارند را نخواهد داشت.

۲/۸/۱۰. در صورت تمایل شرکت کننده به استفاده از کتل برقی شخصی، امکان استفاده همزمان از کتل برگزار کننده هست، اما در این حالت شرکت کننده هیچ وسیله برقی دیگری در استیج مسابقه را نخواهد داشت.

### ۳. آب

۳,۱. آب مورد استفاده در مسابقه در تمام مراحل مسابقه ثابت بوده و برند آب مصرفی متعاقباً اعلام خواهد شد.

۳,۲. هر شرکت کننده در هر مرحله ۱/۵ لیتر از آب مسابقه در اختیارش قرار خواهد گرفت.

### ۴. فرمت برگزاری مسابقه

۴,۱. مسابقه به شکل تورنومنت برگزار خواهد شد.

۴,۲. شرکت کنندگان در گروه‌های سه تایی قرعه کشی شده و از میان هر سه نفر کاپ برتر به انتخاب داوران به مرحله بعد صعود خواهد کرد.

۴,۳. شرکت کنندگان راه یافته به مرحله فینال به شکل انفرادی به دم‌آوری قهوه می‌پردازند و به شکل انفرادی هم مورد ارزیابی قرار می‌گیرند. ارزیابی در مرحله فینال به شکل امتیازدهی در اسکورشیت طراحی شده برای مسابقات انجام می‌شود. تا به ترتیب بالاترین امتیاز، نفرات برتر مشخص شوند و مسافر قطر معرفی شود.

۴,۴. هر شرکت کننده‌ای که در زمان ۱۰ دقیقه مسابقه قهوه خود را سرو نکند و اعلام تایم نکند دیسکوالیفای می‌شود.

۴,۵. میزان قهوه ارائه شده برای قضاوت باید بین ۳۰۰ الی ۳۵۰ میلی لیتر باشد.

۴,۶. ارزیابی طعمی قهوه توسط شرکت کننده با استفاده از قاشق کاپینگ، در یک ظرف جدا از سرور اصلی دم آوری مجاز است اما اگر میزان نهایی قهوه سرو شده کمتر از ۳۰۰ میلی لیتر یا بیشتر از ۳۵۰ میلی لیتر شود شرکت کننده دیسکوالیفای می شود.

۴,۷. بای پس کردن نوشیدنی نهایی مجاز است.

۴,۸. چندین بار دم آوری کردن در طول زمان مسابقه اشکالی ندارد اما نوشیدنی که در نهایت برای قضاوت سرو می شود باید حاصل از یک دم آوری انفرادی باشد و ترکیب کردن چند دم آوری با هم مجاز نیست.

۴,۹. در هر لحظه از مسابقه دم آوری فقط یک دم افزار مجاز است و دم کردن قهوه در چند دم افزار همزمان مجاز نیست.

۴,۱۰. استفاده از بیش از یک فیلتر در زمان یک دم آوری توسط شرکت کننده مجاز نیست.

۴,۱۱. استفاده هیچ ماده افزودنی به سابقه قهوه و آب در هیچ مرحله ای از دم آوری از جمله در کتل در دربیور در فنجان سرو و غیره... مجاز نیست.

۴,۱۲. زمان آماده سازی مسابقه ۵ دقیقه است که شامل انتخاب فیلتر، تنظیم دمای کتل، گرم کردن آب، گرم کردن دربیور، شستن فیلتر، تنظیم گرایند سایز و سورت کردن دانه های قهوه می شود.

۴,۱۳. شرکت کننده موظف است در پایان زمان آماده سازی و قبل از شروع زمان مسابقه یک لیوان آب داغ از کتل خود ریخته و برای ارزیابی به استیج منیجر ارائه دهد.

۴,۱۴. آسیاب کردن دانه قهوه در زمان آماده سازی مجاز نیست و باعث دیسکوالیفای شدن شرکت کننده می شود.

۴,۱۵. زمان مسابقه ۱۰ دقیقه است و شرکت کننده ها باید در این زمان به محض پایان دم آوری و سرو قهوه در فنجان نهایی باید با بالا آوردن دست خود اعلام تایم کنند.

۴,۱۶. نوشیدنی سرو شده در دمای گرم توسط داوران مورد ارزیابی قرار می گیرد.

۴,۱۷. مسابقه پرزنتیشن و اجرا ندارد.

۴,۱۸. بعد از اتمام تایم مسابقه هر شرکت کننده مسئول جمع آوری و نظافت میز کار خود است و موظف است تا استیج را تمیز و آماده به شرکت کننده بعدی تحویل دهد.

۴،۱۹. هدف از برگزاری مسابقه دماوری یک فنجان قهوه واقعا خوشمزه با استفاده از تجهیزات برند کفک است.

## ۵. دآوری

۵،۱. دآوری مسابقه از مرحله مقدماتی تا نیمه نهایی بدون اسکورشیت و صرفاً با معیار انتخاب خوشمزه‌ترین قهوه سرو شده انجام می‌شود.

۵،۲. مسابقه توسط ۹ داور در قالب سه تیم و حضور سه سرپرست، برای نظارت بر تیم‌های دآوری قضاوت می‌شود.

۵،۳. مسابقه در دور فینال توسط یک تیم ثابت سه نفره قضاوت می‌شود.

۵،۴. دآوری هر استیج بلافاصله پس از اینکه هر سه شرکت کننده تایم خود را اعلام کردند یا بلافاصله بعد از سپری شدن زمان ۱۰ دقیقه استیج انجام می‌شود.

۵،۵. در شرایط مساوی شدن رای سه شرکت کننده کاپ برتر به انتخاب سرپرست تیم دآوری برگزیده می‌شود.

توجه داشته باشید تنها نسخه مورد تایید قوانین مسابقات همین نسخه است و انجام دستورالعمل‌های غیر از این نسخه در زمان برگزاری مورد تایید نیست.

با تلاش برای برگزاری یک رویداد به یاد ماندنی و با آرزوی موفقیت برای شما.

sanyosangyo  
**CAFEC**

GRAVITY



ایران لیگ قهوه



**KORON**  
SMART ROASTER



**COMANDANTE**