



2022 中国咖啡冲煮大赛 城市赛竞赛规则

Divisional Assessment Rules of The 2022 Chinese
Vocational college Coffee Brewing Contest

中国咖啡联盟评审委员会编制

二零二二年四月一日

2022 中国咖啡冲煮大赛

城市赛竞赛规则

1.0 比赛大纲

一、比赛形式：单轮决赛制。

二、比赛项目：指定展演冲煮。

三、比赛时，每位选手需要冲煮指定豆+展演的方式进行比赛。

四、每位选手上场比赛时会有三位感官评审，此外还有一位评审长。每位参赛选手的咖啡由三位感官评审进行评判及打分，评审长也会对此咖啡进行评判，但不会有分数的体现。

五、每位选手进行冲煮服务项目时，只需为三位评审独立冲煮一杯饮品，三位评审共同品评一杯咖啡。

六、选手可使用任何符合规则定义之内的冲煮器具。

七、每位选手的比赛时间为10分钟（4分钟准备时间+6分钟竞演时间）。其中有4分钟的准备时间去安排与准备竞赛区域，有6分钟竞演时间去制作与呈送饮品给评审。选手只能使用大赛提供的指定比赛豆冲煮饮品，并且以展演与解说的方式加以呈现。

八、选手在竞演时间内冲煮的杯数不限，但只有最后呈送给评审的一杯饮品会被评分。

九、呈送的咖啡即可以使用选手自带的容器，也可以选择承办方提供的容器。

十、呈送的咖啡少于150ml或多于375ml，该杯饮品感官部份的评分将以零分计算。

十一、未呈送的饮品，该杯饮品评分项全部将以零分计算。

十二、比赛最高分的三名选手晋级区域赛。

2.0 标准和定义

2.1 指定展演冲煮

一、「指定展演冲煮」为城市冲煮竞赛的比赛项目。

二、选手有4分钟的准备时间与6分钟的竞演时间去准备与呈送一杯咖啡，三位评审共有一杯独立冲煮的咖啡。

三、所有选手在冲煮时会使用同一批次未研磨咖啡豆、冲煮用水，皆由大赛提供。在指定展演冲煮项目进行前三天，大赛将提供每个选手一包200克的练习豆。大赛将提供两个比赛豆罐于冲煮设备桌上，每天第一位选手比赛开始前现场开封比赛豆倒入豆罐中，供所有参赛选手使用。赛期为两天的赛区，比赛第二天需重新开封比赛用豆并倒入豆罐中，不再使用第一天剩余比赛豆。

四、竞演时间于大赛工作人员指示开始后，选手可开始制作与呈送咖啡饮品给评审。选手需等评审长品尝过咖啡并示意可以清理后，方可进行竞赛区域的整理与清洁。

2.2 烘焙咖啡豆定义

一、咖啡熟豆指咖啡属植物的果实种子经烘焙之后的产物。

二、咖啡果实（coffee cherry）经采收后、处理成生豆、烘焙成熟豆、研磨成粉、萃取为杯中饮料之过程，不得添加任何会影响风味或颜色的添加剂，亦或是任何含有香气的物质、液体、粉末等。但在咖啡果树成长、栽种或是采收后生豆制程中，使用供其成长或制作所需的物质（例如：水、酵母、咖啡、咖啡副产物、肥料等），是可以允许的。

三、大赛提供的咖啡豆会使用至浅中焙度的精品级咖啡豆（Agtron 焦糖化指数 60到80），于比赛日7天前之内烘焙，没有主要的烘焙瑕疵例如焙烤（baked）或烧焦（burnt）。若有一个烘焙批次以上的指定豆，每个批次将特别标明，或者会将所有的烘焙批次完全混合，所有的咖啡豆将会确认一致后分别包装封存。

四、咖啡豆相关资讯需在竞赛结果揭晓后方可公布，咖啡豆相关赞助商需与大会合作确保信息的保密。

2.3 饮品定义

一、饮品仅可以用水做为溶剂萃取咖啡粉的物质。除了定义中所确定的咖啡熟豆与冲煮用水，以及接触的冲煮器材与杯具，饮品禁止含有任何添加物。呈送饮料之前，额外添加水（旁通）以调整咖啡浓度是允许的。

二、饮品的总可溶性固态物浓度应少于或等于2.00%（20000ppm），此限制乃为区分冲煮咖啡饮品与浓缩咖啡或其他萃取浓度的咖啡，本竞赛中饮品以此限定于普遍认知上「手冲咖啡」的范畴。

三、选手将准备与呈送一杯热咖啡评分，三位评审共同拥有一杯独立冲煮的咖啡。

四、每一杯饮品必须介于150ml到375ml。假使出杯的饮品容量少于150ml或是多于375ml，该杯饮品感官部份的评分将以零分计算。

五、选手不需要将冲煮一杯饮品时所制作的所有份量都呈送评分，但呈送的咖啡饮品仍不得少于150ml。

2.4 冲煮用水

一、选手必须在竞赛环节使用大赛提供的冲煮用水。

二、大赛提供的冲煮用水参考规章 4.2 所订定的标准范围。

三、大赛将提供两种温度的冲煮用水：常温与加热至92到98 °C 之间的热水（高海拔地区热水温度为当地沸点少5 °C 至当地沸点）。

2.5 磨豆机

一、磨豆机是将完整的咖啡熟豆研磨至较小颗粒而不改变咖啡化学成份的装置；除了研磨时与物理反应相关的转变（磨擦与热能等），磨豆机本身不会增添任何物质至咖啡中。

二、在比赛区域内以及在选手的比赛时间内，选手可以使用大会提供的磨豆机，也可以在比赛区域内使用自行准备的磨豆机，准备时间内预磨是被允许的。

三、选手使用自备磨豆机，应该向工作人员展示磨豆机中无残粉，若工作人员发现有残粉，有权利让选手清理干净。

2.6 冲煮器材

一、冲煮器材泛指选手用来萃取咖啡饮料的过程中所使用或涉及的任何对象。

二、冲煮器材的本质必须是「手动」的，不使用、或者涉及任何辅助动能（例如电动）所产生的机械化动作，除下列以外：

1) 由选手的肢体动作所驱动的机械化动作（例如，手或手臂的动作）、地心引力、或咖啡冲煮时产生的物理动作是容许的（例如，虹吸壶下壶内部的压力、比利时咖啡壶的摆动）。

2) 可使用热源（电力、磁力或液态燃料产生的热源），但仅限于使用热源将水或咖啡加热，而非驱动任何额外器械。

3) 选手可使用供给冲煮用水的器具，但设备若有自动控制动作及 / 或定量装置（比如机器可设定一定份量的出水），则该装置不可直接使用在冲煮咖啡上。例如自动热水机可设定水量注入手冲壶，但不能直接注在咖啡粉上。

三、选手必须使用自己的冲煮器材。赞助商在赛场可能提供特定的冲煮器材供比赛使用，选手仍须负责准备自己的冲煮器具及用品。大赛不负责确保赞助商提供的器材在操作上及结构上的完整性，选手须自行检测大赛所提供的器材。

四、选手使用的冲煮器材无数量上的限制，仅需在竞演时间内利用选择的器具制作必须呈给评审的一杯饮品。

五、不可经由使用的冲煮器材在饮品内添加任何多余的物质。

2.7 咖啡的制备

一、比赛呈送的咖啡必须是独立制作的饮品，三位评审共有一杯。

二、「萃取时间」的定义为从水接触到咖啡粉的瞬间开始，直到萃取停止。冲煮萃取止于饮品与咖啡粉层完全分离（咖啡渣吸收的水份不算「萃取饮品」的一部份），或者选手停止让萃取中的咖啡流入盛装杯具之中。

三、如选手需要提前浸湿滤纸 / 滤网，须在比赛时间内使用指定用水冲洗滤纸 / 滤网。

四、于竞赛阶段，若在比赛时间开始前开始萃取（包含浸湿的滤纸和咖啡粉接触），该饮品将丧失感官部份评分资格而不予给分。

2.8 盛装器具

一、盛装器具的定义为杯子、咖啡壶、或任何其他容器让选手将咖啡饮品呈送给评审。

二、每位选手于每次竞赛时间内，至少需要有一个盛装杯具。

三、咖啡饮品必须以完整的一份并至少含有 150 ml 呈送给三个评审。

四、盛装杯具不可具有任何味道或气味。

五、盛装杯具没有材质上、形状或尺寸的限制，但必须能让评审拿起和直接啜饮。

六、大赛将提供容量介于 150 ml 到 235ml 之间的标准盛装杯具。

3.0 比赛区域

根据比赛现场和报名人数做出合理安排，**可以放置一张评审桌，也可以根据现场情况再放置一张冲煮设备桌。**

评审桌：评审将并排坐在长方型桌面的一边面对选手，并评估冲煮好的咖啡，评审桌**也可以**是选手的展演区域。（桌子：长 180cm * 宽 75cm * 高 90cm），设备桌：可合理摆放设备（磨豆机、开水器等）以及其他冲煮器具与配件。（桌子：长 180cm * 宽 75cm * 高 90cm）

4.0 机器、配件与饮料材料

4.1 开水器

选手必须使用大赛提供的开水器所提供的热水。大赛开水器出水的温度会设定在92到98 °C，以使用时（在出水口或出水阀）所测得的温度为准。

选手不可改变、调整或更换大赛开水器的任何结构、设定或是组件。任意改变或调整可能造成选手丧失比赛资格，失格与否由大赛经理或评审长判定。因选手错误使用或滥用导致比赛设备受损，亦可能使得选手遭受取消比赛资格的判定。

4.2 比赛用水

选手必须使用大赛指定的冲煮用水，大赛会在前一天公布指定用水的 TDS参数。大赛提供的开水器仅供应大赛指定用水。

大赛指定用水会尽量校正至以下的标准：

气味：干净 / 新鲜、无异味

颜色：透明清澈

氯 / 氯氨总含量：0（零） mg/L

总可溶性固态物：85 mg/L（可接受范围在 50 ~ 125 mg/L）

钙 / 水质硬度：3 格令或 51mg/L（可接受范围在 1-5 格令或 17~85mg/L）总

碱度：40mg/L(可接受范围在 40mg/L 左右)

酸碱度：7.0(可接受范围 6.5 到 7.5)

钠：10mg/L(可接受范围在 10mg/L 左右)

4.3 磨豆机

大赛有可提供使用的磨豆机置于设备桌，供选手使用。

选手可选择使用大赛的磨豆机或者自理研磨的部份。假若选手选择使用自备的磨豆机，可在比赛时间内、比赛区域内使用。选手在准备时间内可以磨咖啡豆。

4.4 其他用电设备

选手最多可再携带两个用电设备供比赛使用。选手于赛前需先向大赛经理报备将自备的电器设备（例如加热炉、热水壶等等）。

电器设备所需的电源必须适用单一个单相电流插座，并与磨豆机分用一个插座。选手需自行负责大会提供的电力足够驱动额外的用电设备。选手在场上若因需要多余的供电而诉请「技术裁决」将是不被受理的。不需使用接地电源的电动设备则不受限制，只要是仍在规章的规范之内许可的机器均可。

4.5 在比赛区域大赛提供下列的设备：

- 评审桌（供评审清洗杯测勺的清水及纸巾）
- 设备桌（供选手使用的磨豆机、开水器，以及其他冲煮器具与配件）
- 开水器
- 大赛标准盛装杯具

- 清理的刷子（给磨豆机与台面使用）
- 垃圾桶
- 盛装废水的水桶

4.6 选手自备的设备用品

选手需自备所有比赛表演所需的器材和设备。选手得考虑旅途中及参赛过程中用品的破损。选手需自行负责在参赛期间管理自己的设备与用具。大赛工作人员不负责看顾留在比赛区域内的设备用品。

大赛强烈建议选手尽可能减少展演所需的设备工具，并仅携带具有实际功能的器具（例如，冲煮器材、冲煮或是咖啡的信息等等）。评审桌不需要准备杯测匙和餐巾纸。若选手于冲煮项目中准备了明列禁止的物件，将导致“客户服务”项目以零分计算。

上场后，只允许选手一人进入比赛区域，独立完成包括挪动设备和放摆放器具等工作

选手必须自备以下的设备及用品：

- 冲煮器材
- 咖啡过滤的材质（滤纸或滤网）

选手可考虑自备以下的设备及用品：

- 后备的冲煮器材
- 额外的电动设备（最多两件）
- 冲煮器材的架子
- 冲煮器材的配件
- 电子秤
- 温度计
- 定时器
- 其他多准备的咖啡过滤材质
- 冲煮所需的盛装杯具

- 服务巾和抹布
- 印制的解说词

以下情况不被允许：

- 评审桌使用桌布、鲜花及配件等物品装饰
- 除了咖啡以外，不能给评审提供任何食物及对感官有影响的物品，包括水和研磨后的咖啡粉

5.0 准备时间前的选手指南

5.1 赛前选手会议

在比赛正式开始前大赛将召开赛前选手会议，所有选手必须出席。大赛将于选手说明会进行选手抽签，并说明比赛当日流程、时间表以及会场的场地配置，选手可当场提问。如果参赛选手没有提前告知赛事组委会并且不能参加选手会议，评审长将会取消选手的参赛资格。

5.2 大赛提供的冲煮咖啡豆

在竞赛前三天，大会将发给每位选手一包 200 克的指定练习豆，评审亦将测试其风味。

5.3 选手到达时间

选手必须在准备时间开始前至少 30 分钟到达。任何选手若无法在比赛时间开始前到达，将被取消参赛资格。

6.0 比赛

6.1 大纲

6.1.1 准备时间

大赛会安排选手「冲煮」项目的准备时间。选手有 4 分钟准备比赛区域。电动设备可在准备时间开始前插好插头，但在准备时间开始前不可启动（或将电源打开）。准备时间结束后选手必须停止所有动作，竞演时间开始前不可再触碰任何器材或物品，除了定时器以外。选手在准备时间结束后手中不可拿着竞演时间时需要用到的用品。选手需考虑准备时间结束后到竞演时间开始，可能会有不同的时间落差。

当准备时间结束后，选手需从用以制备咖啡的盛水容器中倾注 100 毫升水样至大会指定容器中。评审长将评价加热后的水样，以辨别是否样本含有正常饮用水之外的风味与特性。

6.1.2 竞演时间开始

大赛会安排选手「冲煮」项目的竞演时间。在4分钟的准备时间结束后，选手即可告知计时员开始正式竞演时间。选手需确认计时员亦准备好，才可开始展演计时。

6.1.3 竞演时间

选手有6分钟去准备与呈送制作的冲煮饮品，并且结合展演的方式呈现给三位评审。所有的选手只能冲煮大赛于准备时间前提供的指定冲煮豆，不能含有任何其他咖啡（未磨豆或咖啡粉）。选手可选择在竞演时间研磨咖啡与准备冲煮用水，或者在准备时间先预磨和预盛装用水。咖啡冲煮的过程需结合展演，明确地描述与带领评审体验选手想呈现的味觉感受，以展现优秀的服务态度以及提升整体的咖啡体验。饮品必须以这些标准来制作与呈现。

评审桌上需用带颜色的胶带标示出宽40cm，长60cm的长方形框，贴上“品评区”。选手将饮料呈送给评审，三位共得一份。选手必须主动将饮品置于“品评区”，判定为「已呈送」给评审。

6.1.4 竞演时间结束

当选手喊「Time 时间」宣布停止计时竞演时间即结束，呈送的咖啡少于 150ml或多于 375ml，该杯饮品感官部份的评分将以零分计算。但评审依然可以评量该饮品，但评分仅供选手参考。评审不会以竞演时间开始之前或结束之后所描述、送上、或呈现的部份作为评分的一部分。当竞演时间结束后，选手需经评审长同意后，快速整理准备区以让下一位选手使用。

6.1.5 逾时罚则

一、若选手未能于大赛规定的6分钟内完成咖啡的冲煮与展演，选手可继续冲煮或展演直至完成。

- 二、超过 6 分钟的部分，每逾时一秒将扣该选手总分 1 分，最高扣至 30 分（半分钟）。
- 三、若选手在准备时间结束时应该立即停止，如果在工作人员提示不可继续的情况下仍然继续操作，将会作为准备时间超时计算时间，每超 1 秒扣 0.5 分。
- 四、在咖啡冲煮与展演时间超过 30 秒时，将导致失格。

6.1.6 冲煮项目的额外信息

选手制作咖啡的过程需结合演出与说明，以加强选手想呈现该咖啡的味觉感受，并以贴近实际现场服务的状态，提升精品咖啡的体验。饮品必须以这些标准来制作与呈现。表演可以有创意、充满信息与活泼有趣，但必须着重于加强评审感受良好的咖啡体验。除了咖啡饮品，选手不可使用或呈送任何食物、饮料或者是香氛让评审食用、饮用、品尝或嗅闻。任何诸如上列的配件皆不会被评价，并且在“顾客服务”项的评分将以零分计算。选手不可要求评审从座位起身移动。

评审将只评价被呈送的咖啡。若在呈送咖啡后，选手对该咖啡或盛装咖啡容器进行再次修饰、更动或是改变其状态或效果，则该改动后之咖啡将视为重新呈送，评审之前所做的评价将被舍弃，而将最终呈送的咖啡视为新的咖啡加以评价。评审将会依照选手指示进行评价，一旦此杯咖啡饮品被确认，并呈送供味觉评价后，选手不可再与咖啡饮品或是杯具有任何接触。

7.0 技术相关问题

一、在准备时间或竞赛时间中，如果选手遇到下列情况的技术问题，应举手喊：「技术暂停 / Technical」。

- 供电
- 视听设备 (例如:选手的麦克风)

若上述问题发生在「准备时间」，请选手向大赛经理举手喊：「技术暂停 / Technical」，若发生于「竞演时间」，则请选手举手喊：「技术暂停 / Technical」告知评审长，比赛时间将会暂停。

二、在大赛经理与评审长认定确实有技术上的问题，且此问题能在短时间内排除后，将会给予选手适当的额外比赛时间作为补偿。当技术问题成功排除后，比赛会立刻恢复并继续计时。

三、如果此技术问题无法在短时间内排除，大赛经理或评审长将决定选手是否应等待继续完成比赛，或中止该场比赛，重新安排竞赛的时间。

四、如果选手不得不中止该场比赛，大赛经理将另外安排完整竞赛时间让选手重新竞赛。

五、如果该技术问题判定是因为选手个人不当使用所造成，或是选手自行携带设备的问题，评审长会要求选手继续着手进行准备工作或比赛，且不会给予额外时间，并继续计时

六、对于大赛设备不熟悉并不足以构成要求暂停的理由。选手须事先了解，并遵循大赛机器的正确操作方式。

8.0 分数计算与排序

8.1 大赛计分

大赛指定计分人员在尚未发表晋级名单或名次之前，必须对分数保密，不得对外讨论任何有关评分表的事项。

8.1.1 比赛计分

比赛分数为五项饮品“感官评价”分数与“客户服务”分数之总和。三位评审共同给予分数之平均即为该位选手的项目总分，评审长没有分数记录。总评分最高为 35 分，最终选手会得到一份有平均分和评语的评分表。

8.1.2 同分状况之名次排序

分数结算后，如有四位或多位选手的总分为同分，且会造成多于三位选手以上晋级区域赛的情况，则会按照以下规则办理：

一、若冲煮评分项目总分是同分，则由冲煮评分表上“风味”评分项得到较高分数的选手晋级。

二、若评分表上之“风味”评分项还是同分，则由冲煮评分表上“口感”评分项得到较高分数的选手晋级。

三、若评分表上“口感”评分项还是同分，则由冲煮评分表上“酸质”评分项得到较高分数的选手晋级。

四、若分数依然平分秋色，则由冲煮评分表上“客户服务”评分项得到较高分数的选手晋级。

五、若分数依然平分秋色，则将由总分前三高之所有符合资格的选手晋级。

9.0 评审

9.1 评审的目的与目标

- 一、支持咖啡师职业。
- 二、推广精品咖啡与高质量的一杯完美咖啡。
- 三、评审必须保持客观、公平、公正评分的一贯性。
- 四、评选出值得尊敬、学习的城市赛冠军。

9.2 评审们所遴选的冠军

评审们对冠军选手的期望是：

- 一、具备专业技术与技能，足以做为模范表率。
- 二、能为顾客提供完善周到的服务。
- 三、能清楚地表达出亲手制作的咖啡所含有的味觉体验。
- 四、能够创造完美的咖啡飨宴。

9.3 评审们的主要任务

评审需要在以下方面支持比赛：

- 一、不带歧视、公正无私地评分。
- 二、热心的响应与支持选手（微笑、眼神交流等）。
- 三、尊重选手的个人背景。
- 四、使用客观与尊重的字眼撰写评语，因评分表将在赛后给予选手作参考。
- 五、参与赛后评审解说，让选手更加了解自身状况与进步的空间。
- 六、在竞赛完全结束后，多给选手建议与鼓励来协助提升选手技术。

9.4 评审们对参赛选手的期待

- 一、选手必须熟知规则、规章以及选手行为准则。
- 二、选手在比赛中所有呈现的项目必须是依照规则与规章进行。
- 三、选手需充分掌控比赛流程与时间。

9.5 评审应遵守的事项

- 一、评审们应抱着积极的态度与鼓励的精神与选手互动。
- 二、评审必须只食用中性清淡的食物。
- 三、上场评分前不得吸烟。
- 四、使用无香味的除臭剂。
- 五、不使用香水、古龙水或有香气的刮胡水。

9.6 评分时评审的行为举止

- 一、评审们必须公平与公正。
- 二、评审们在任何时候都必须对选手抱持着肯定、恭敬的态度。
- 三、评审们在冲煮项目时需专注聆听选手的说明。
- 四、评审们应随时能确切地回答选手提出的问题。
- 五、在评分过程中，评审应避免互相交谈。

9.7 评审行为守则

评审应该做到：

- 一、选手在做介绍时，友善微笑表示欢迎。
- 二、回答选手的问题。
- 三、当选手呈上饮料时，必须注视选手的眼睛并微笑以表尊重。
- 四、小心注意不要被热咖啡烫伤口腔。
- 五、永远记得：评审的表现对选手的心理层面会有重大影响与冲击。
- 六、在竞赛过程中，不可与其他感官评审讨论个人评价。
- 七、在场上不可做出任何可能会让选手和观众误会的负面举动。

9.8 评审的感官校正

在比赛期间，于竞赛开始前，评审们应一同参与味觉校正。

- 一、于比赛前，评审们拿到的咖啡将是三杯具有不同冲煮特色的指定手冲咖啡品项。
- 二、三位评审共同品鉴一杯，并明确地标明出品项。

10.0 评分尺度

- 1-1.5：尚可接受
- 2-2.5：普通

3-3.5 : 很好

4-4.5 : 非常好

5: 完美

11.0 评分项目

以下详述评审标准与程序

11.1 评审准备清单与准则

11.1.1 评审准备清单

铅笔

记分板 (每位评审一份) +A4 白纸 (用于记录信息)

杯测勺

11.1.2 观察选手的冲煮过程

当选手上场制作咖啡冲煮时, 评审需要倾听选手的表述, 观察或审视选手与选手准备饮品的过程, 以此来评价选手的表现。

11.2 评分尺度限于下列范围

尚可接受 普通 很好 非常好 完美

1.0 2.0 3.0 4.0 5.0

2.5 3.5 4.5

评审必须以该评分尺度进行评分。

评审不可给予高于5.0的分数, 高于5.0的分数以5.0分计, 且需要本场评审长签字确认。

11.3 评分表

评估完毕后, 评分分数将记录于每个表格 (总计) 栏, 记分员将计算每个项目累积的总分。

11.4 评价项目

11.4.1 风味

风味代表了咖啡的主要特质, 是「中段」的感官体验, 介于咖啡的湿香气和酸质带来的第一印象与最后的余韵之间。风味融合了所有味蕾知感与鼻后嗅觉 (retro-nasal) 对咖啡的印象。风味项目的评分必须包含味道与湿香气的强度、质感、以及复杂度, 藉由强劲的啜吸让所有的味蕾都参与这味觉评估。

11.4.2 酸质

酸质当具有正面的风味时通常被形容为咖啡的「明亮度, brightness」, 而当具有负面风味时会形容为「臭酸, sour」。在最好的情况下, 酸质赋予咖啡甜度、活泼的质感、以及像新鲜水果的风味特质, 也通常是当咖啡饮用时立即就可感受与评量的特质。但过度强烈或显著的酸质可能会令人感觉不舒服, 而且过高的酸质对于该咖啡的风味特质呈现可能并不恰当。评委鼓励参赛选手将咖啡所要表达的与咖啡的来源、种类和加工信息联系起来。酸度偏高或酸度低的咖啡, 在酸质的质量上皆可能得高分, 并在整体体验上成效良好。

11.4.3 口感

口感的质量是以饮品在口腔中的触感为基准，尤其以舌面与上颚之间的触感为主。口感「重，heavy」或「轻，light」的咖啡在质感的评分上可能都会获得高分，原因在于液体在口腔中有好质量的触觉感受。然而某些口感较「轻，light」的咖啡可能也会在口腔中有令人愉悦的感受。口感较重的咖啡，或者是口感较轻的咖啡，在口感的质感表现上皆可能得到相对高分的评分，虽然两者的强度截然不同。评审鼓励参赛选手将咖啡所要表达的与咖啡的来源、种类和加工信息联系起来。

11.4.4 余韵

余韵的定义为正面风味特质（味道与香气）在咖啡已喝下或吐出之后，于舌后端残留的时间长短。若余韵短或带有负面特质，从而降低对该杯咖啡的体验，将得到较低的分。若此余韵提升对该杯咖啡的体验，则将得到高分。

11.4.5 平衡感

平衡感融合了该咖啡所有的元素，包括风味、余韵、酸质、与口感共同呈现互补或是对比的感受。假如咖啡缺乏了某种香气或味道的性质、或者某些特性过于强烈，平衡度的分数会较低。

11.4.6 客户服务

选手必须专业而引人入胜的方式提供美好的咖啡饮用体验。但整个呈现不需以高级餐厅类型的复杂、拘谨的模式，而是应更贴近在一般咖啡店的互动方式。若服务提升了整个咖啡饮用的体验更甚单纯感官的享受，在此项目可获得高分。适当的卫生服务和对机器的清洁将被考虑在内。

12.0 评分准则

一、选手可以经由给予感官评审明确的饮用指示来改变感官评价的方式，借以让咖啡饮品依照选手希望的方式被饮用。只要选手在咖啡饮品被呈送之前给予合理的饮用指示，感官评审将依照指示进行评价。

当饮品降温至 70°C，即开始评分该饮品。咖啡液体以杯测匙或直接饮用的方式，以此方式让咖啡分散在口中含盖越多面积越好，特别是在舌面与上颚。由于鼻后嗅觉的感受在此温度时最为明显，风味与余韵在这个阶段也会被评量。

二、随着咖啡持续降温，酸质、口感、与平衡度随之开始评量。咖啡的风味，酸质、与口感是如何相互融合、产生综效，饮用者就这个层面的表现做平衡度的评估。随咖啡降温，评审会在三种不同温度为各个项目评分：

→ 「热」的定义为大约 70°C

→ 「温」的定义为大约 40°C

→ 「冷」的定义为 25°C 到 30°C 之间

三、评审会在评分表上以感官的感受结合评分表内容，做为评分参考以及帮助选手了解评量的情况。评审必须以其内容限于从感官评估或顾客的角度来描述对咖啡饮料的感受，避免评判冲煮的手法。（例如：风味有「尖锐的酸」或「麻布袋味」是可接受的描述。「冲煮时间太长」或「萃取不足」则不是恰当的评语。）