

2020

Master of Roaster

Rules and Regulations

- Contents -

1. 대회 개요.....	2
2. 선수.....	2
3. 생두.....	3
4. 로스터기.....	4
5. 대회.....	5
6. 심사위원.....	6
7. 원두평가.....	7

2020 Master of Roaster 규정 안내

대회 개요

‘마스터오브로스터’는 액츠29에서 주최·주관하는 전국 로스팅 대회이며, 대한민국 로스터들의 열정과 실력을 검증하는 축제의 장이며, 커피 문화 발전에 기여하는 것을 목표로 한다.

구 분	내 용
공동주최	액츠29카페,
공동주관	액츠29카페,
대 회 명	마스터오브로스터
대회 분야	현장 로스팅 대회
본선 일정	2020년 3월 19일(목) ~ 2020년 3월 21일(토)
본선 장소	세텍 학여울역 행사장
예선 일정	2020년 1월 11일
예선 장소	새롬문화센터 (서울시 마포구 백범로1길 10, 2층)

선수

1. 선수 자격

- 마스터오브로스터 대회에 선수로 출전하기 위해서는 다음의 조건이 충족되어야 한다.
- 참가하는 선수는 커피 로스팅에 대한 이해가 있어야 하며, 커피 로스터기 작동원리를 습득한 자로서 기기에 대한 동작을 용이하게 할 수 있어야 한다.
- 대한민국 로스터 누구나 참여할 수 있다.
- 참가 선수중 본선대회 진출 시 현장에서 로스팅을 해야하며, 정해진 시간에 반드시 출전해야 하며, 불참할 시 탈락 된다.

2. 선수 계약 사항

- 마스터오브로스터 신청서를 제출함과 동시에 다음의 계약 조건에 동의한 것으로 간주한다.
- 마스터오브로스터 대회에 참여한 선수이름, 사진, 영상, 출력물, 로스팅관련 내용과 프로파일 등은 마스터오브로스터의 홍보 목적으로 사용하는데 이의를 제기하지 않는다.

- c. 본선 선수들의 프로파일은 마스터오브카페 홈페이지와 관련 사이트에 업로드 될 수 있으며, 필요에 따라 수정/재배포 등 홍보목적으로 사용 할 수 있다
- d. 원활한 대회 운영을 위해 참가 선수는 주최측의 심사 진행에 이의제기를 하지 않는다.
- e. 주최측은 전문 심사위원들로 구성하며, 이에 따라 심사된 점수는 선수에게 알려줄 의무가 없다.

3. 신청방법

- a. 선수 참가 비용 : 179,000원
- b. 입금계좌 : 국민은행 031601-04-177161 (예금주 : 액츠29카페 acts29cafe)
- c. 환불규정 : 출품용 봉투와 생두 3kg은 신청 시 주소로 발송되기 전까지는 100% 환불이 가능하나, 발송 후에는 환불 되지 않는다.

4. 선수등록 방법

- a. 대회의 참가를 원하는 경우 2019년 12월 31일까지 '마스터오브카페' 공식 홈페이지 (www.masterofcafe.com)의 '마스터오브로스터' 신청양식을 작성하여야 하며, 신청 후 마감일까지 참가비를 입금 하여야 한다.
- b. 온라인신청서를 작성 함에도 불구하고 참가비용을 입금하지 않으면 참가 의사가 없는것으로 간주한다.
- c. 신청이 완료되면, 일주일 후 신청 시 적었던 전화번호를 통해 신청완료 문자가 보내진다.
- d. 모든 참가 선수는 대회 규정집을 숙지할 책임이 있으며, 규정집은 아래에서 다운 받을 수 있다.
 - www.masterofcafe.com 뉴스와 미디어 게시판
- e. 기타 대회 관련 문의
담당자 : 02-332-3637 마스터오브로스터 담당자

생두

1. 생두 정보

- a. 예선전 생두는 다음과 같다 Guatemala SHB Fedecocagua Antigua for M.O.R Guatemala
생산지역, 조합Antigua / Fedecocagua 조합 / 등급 SHB / 품종 Bourbon, Typica / 고도 1,500m~1,600m / 수확시기 1월~4월 / 가공방식 Washed / 프로파일(커피노트) Tangerine, Roasted Almond, Biscuit, Pecan, Chocolate, Walnut, Malt
- b. 선수는 지정된 생두를 자유롭게 구매하여 연습할 수 있다.
- c. 예선에 필요한 생두는 주최측에서 3kg를 제공하며, 본선에서는 블렌딩 양에 따라 생두를 제공한다
- d. 선수가 예선에 제출하는 원두는 반드시 지정된 생두로만 사용하여야 하며, 이를 준수하지 않을 경우 탈락된다.
- e. 본선에서는 3가지 나라 생두를 혼합하여 최소 15% 이상 사용하여 블렌딩을 해야한다.
(단, 프로세싱이 달라도 나라의 중복을 허용하지 않는다.)
- f. 커피의 밀도/ 수분도/ 컬러 계측장치가 제공되며, 계측장치의 사용 여부에 점수가 반영되지는 않는다.
- g. 결점두는 따로 카운트하지 않으며, 점수에 반영되지 않는다. 다만, 제공된 원두에 결점두가 있어 관능의 영향에 미치면 커피시 심사점수에는 감점될 수 있다.

로스터기

1. 로스터기 정보

- a. 본선대회에서 사용되는 로스터기는 스트롱홀드 테크놀러지의 'S7 Pro X' 이며, 제품의 특성은 다음과 같다.
- b. 세계 최초 트리플 히팅 시스템 적용, 열풍 히터(대류열), 할로겐(복사열), 드럼히터(전도열)을 각각 독립적 20 단계로 섬세한 조절이 가능합니다.
- c. X-Lens 를 통해 측정되는 원두 표면 온도 ROR 데이터를 참조로 로스팅 프로파일을 설계할 수 있어 보다 정확한 로스팅이 가능합니다.
- d. 터치스크린을 통해 누구나 쉽고 편리하게 열원의 정밀한 컨트롤이 가능하며 로스팅 프로파일을 저장하고 불러올 수 있습니다.

대회

대회는 예선과 본선 그리고 결선으로 나누어진다.

예선은 원두 출품으로 이루어지며, 본선은 예선 2020년 3월 19일(목), 결선 3월 20일(금) 학여울역 세텍 대회장에서 진행되며, 이벤트로 월드대회가 2020년 3월 21일(토)에 진행된다. 본선 및 이벤트대회는 오전 로스팅, 오후 심사가 진행된다

1. 예선대회

- a. 예선대회 생두는 GSC의 Guatemala SHB Fedecocagua Antigua for M.O.R 이며, 생두에서 로스팅한 원두 600g 이상 제출하여야 한다.
- b. 원두는 지정된 날짜 2020년 1월 9일까지 도착분에 한하여 인정되며, 직접제출과 간접제출 등 자유롭게 출품하면 된다.
- c. 출품 원두를 보내는 곳 :
서울시 마포구 백범로1길 10 2층 새롬문화센터
마스터오브로스터 담당자 02-332-3637
- d. 출품된 원두는 마스터오브로스터의 심사기준을 통한 커핑방식으로 평가되며, 로스팅 디팩트가 심한 경우 심사위원 과반수 동의 하에 실격 처리된다.
- e. 예선에 참여한 원두는 부여되었던 출품번호와 달리 랜덤으로 신규번호를 부여 받아며, 심사위원은 블라인드 커핑방식으로 통해 2차 진출자를 선출하게 된다.
- f. 예선심사는 조별로 이루어지며 그 중에 가장 점수가 높은 32개의 원두를 가지고 2차 심사를 진행하게 된다. 2차 심사에서는 심사위원 전원이 평가하며, 높은 점수를 평가받은 16개의 출품작이 본선에 진출하게 된다.
- g. 예선은 새롬문화센터에서 진행하게 된다.
- h. 예선의 결과는 2020년 1월 13일 저녁 홈페이지와 SNS 채널을 통해 발표될 예정이며 본선진출자는 개별적으로 연락받게 된다.

2. 본선, 결선대회

- a. 본선대회는 현장 로스팅 대회 방식으로 진행되며, 대회 진행장소는 아래와 같다.
 - 학여울역 세텍 행사장
- b. 선수 본인은 대회 스케줄 30분 전에 대회장에 도착하여 하며, 대회 시작 전까지 지정된 장소에 도달하지 않은 선수는 실격처리 된다.
- c. 대회가 진행되는 동안 선수 이외의 사람은 선수에게 도움이나 정보를 제공하거나 선수, 심사위원, 대회절차를 방해해서는 안된다. 만약 이를 준수하지 않을 경우 선수는 실격처리될 수 있다.
- d. 대회가 진행되는 동안 선수는 로스팅에 필요한 물품 이외의 물건을 소지할 수 없으며 미리 기록된 프로파일이나 이를 탑재한 디지털기기를 소지할 수 없다. 만약 이를 준수하지 않을 경우 선수는 실격처리될 수 있다.
- e. 로스팅의 준비시간은 20분이며, 선수는 제공받은 생두와 로스터기 세팅을 준비할 수 있다.
- f. 로스팅 시간이 끝나면 부여된 봉투에 400g 이상의 원두를 담아 제출해야 한다.
- g. 로스팅이 끝난 후 제출된 원두는 대회 진행요원에 의해 회수되며, 선수는 현장에서 로스팅 된 원두를 대회구역 밖으로 반출 할 수 없다
- h. 제출된 모든 원두는 블라인드 형태로 당일 acts29 전문 심사위원단에 의해 평가된다.
- i. 로스팅에 들어가기 전에 선수는 예상 프로파일을 진행자와 해설자에게 제공하여야 하며, 진행자와 해설자는 그것을 토대로 현장 중계를 진행한다. 제공된 예상 프로파일은 점수에 반영하지 않는다..
- j. 심사는 블라인드 커핑방식으로 심사가 진행되며 마스터오브로스터의 심사지를 토대로 심사를 진행하며, 로스팅 디펙트의 경우는 예선과 동일하게 적용된다.
- k. 본선에 진출한 16명 중에서 점수가 높은 6명은 최종 결선에 진출되며, 결선 대회방식은 본선대회 방식과 동일하다.

전문 심사위원

1. 심사위원 자격요건

- a. 이 대회를 위해 일정 기준의 자격을 갖춘 경우에 한하여 전문 심사위원으로 위촉한다.
- b. 일정 기준이라 함은 기존 커피 대회에서 표준화된 평가표를 이용한 평가 경력이 있거나 마스터오브로스터 운영위에서 인정하는 자격 요건이 되는 경우를 말한다.
- c. 전문 심사위원은 acts29 전문심사위원단과 위촉된 Korea Gold Master, 그리고 각 협회에서 추천하는 1인을 위촉하여 구성한다. Acts29 전문심사위원단과 Korea Gold Master는 국내 대회 본선 및 결선을 심사한다. 월드컵 심사는 각 협회에서 추천하는 1인으로 구성하여 심사한다.
 - i. Acts29 전문심사위원단은 본 협회에서 인정하는 커피종사자 그리고 심사 과정을 통과 또는 이수한 사람으로 정의한다.
 - ii. Korea Gold Master는 국내외 커피산업에 종사하고 대한민국 커피문화와 커피 기술 발전에 기여하거나 영향을 미치는 사람으로 정의한다.
- d. 위촉 심사위원은 캘리브레이션 일정에 필히 참석해야 하며, 불참 시 심사에 참가할 수 없다.

2. 예선전

- a. 제공사항: 저지 뺏지, 위촉장, 식사 및 간식
- b. 예선전 일정 : 2020년 1월 11일
- c. 장소 : 신촌 새롬문화센터(서울시 마포구 백범로 1길 10 2층 새롬문화센터)

3. 위촉 심사위원의 임무

- a. 위촉 심사위원은 심사를 진행함에 있어 정해진 심사룰에 입각한 공정한 심사를 해야 한다.
- b. 위촉 심사위원은 개인 취향에 따른 심사를 최대한 자제해야 하며, 캘리브레이션을 통해 정해진 기준을 최대한 반영한다.

4. 주의사항 및 제한사항

- a. 심사 전에는 자극적인 음식을 가급적 섭취하지 않는다.
- b. 심사 참여 시 향이 있는 화장품은 사용하면 안 되며, 흡연 또한 하지 않는다.
- c. 심사위원은 선수로 출전할 수 없으며 소속사에 있는 직원들은 출전할 수 있다.
- d. 다만 운영진들은 선수와 소속사 직원들 모두 출전할수 없다..

5. 심사 방법

- a. 예선에서는 센서리 심사만 진행되며 현장 로스팅을 하는 본선에서 테크니컬심사와 센서리심사를 통합하여 심사한다.
- b. 테크니컬 심사는 추후, 본선 진출 선수 오리엔테이션에서 공개한다.
- c. 센서리 심사는 커피 방식으로 진행된다.
- d. 전문 심사위원은 심사지에 각 항목별 점수를 평가하게 되며, 각 출품작에는 사전에 부여된 출품번호와는 다른 별도의 심사 번호를 부여하고 공정한 블라인드 테스트를 통해 진행된다

6. 점수 기록

- a. 점수를 기록 관리하는 담당자는 비밀유지의 책임이 있다.
- b. 배점은 3점부터 9점까지 가능하며, 3점에서 7점까지는 1단위로 부여하고 7점에서 9점까지는 0.25단위로 부여할 수 있다. 로스트 디펙트는 1점 단위로 차감하며 오버롤 항목은 1점단위로 가감한다.
- c. 총점은 심사지 항목을 더해서 계산한다.

원두 평가

1. 평가방법

- a. 원두평가는 커피방식으로 진행되며, 커피 직전에 분쇄한다.

- b. 커핑볼에 정해진 물과 원두를 사용한다.
- c. 그라인더는 EK43로 사용한다.
- d. 모든 평가방식은 주최측에서 정해놓은 평가기준에 따라 진행된다.
- e. 커핑방법은 CQI의 기준에 따라 물/ 커피의 비율은 1:0.055로 한다 예를 들어 물150ml 커피가루 8.25g를 사용한다. 분쇄크기는 중간~가늘기(약0.5mm)정도로 분쇄크기이다.

2. 평가기준

- a. 평가 기준은 8개의 항목으로 평가되며, 다음과 같다.

- # roast defect

커피에서 설익거나 그슬림 요소를 평가하며, 발현이 덜 되거나 과한 정도에 따라 감점한다.

- # Flavor

커피 음용 시 나타나는 종합적인 향과 맛을 뜻하며, 향미의 요소가 다채롭고 조화로울수록 높은 점수를 부여한다.(complexity, variety, etc.)

- # Aftertaste

커피를 삼키거나 뱉은 후 각 항목들이 지속되는 시간을 평가하며, 긍정적이고 다채로운 향과 맛이 지속적으로 남을 때 높은 점수를 부여한다. (long, short, etc.)

- # Sweetness

커피를 머금었을 때 혀에 남는 단향의 여운이 긴 커피 일수록 높은 점수를 부여한다. (sweet Cocolate-like, caramel-like, syrup-like, honey-like, candy-like, malt-like, etc.)

- # Acidity

잘익은 과일에서 단맛과 어우러지는 신맛처럼 커피를 삼키거나 뱉은 후 입안에 침이 고이고, 입맛을 돋우는 산미에 높은 점수를 부여한다. (citric, malic, phosphoric, tartaric, etc.)

- # Mouthfeel

입안에 커피를 머금었을 때 입안 전체의 물리적인 느낌을 평가하며, 부드러운 촉감과 무게감이 좋을수록 높은 점수를 부여한다.(silky, milky, around, creamy, full, rich, oily,

etc.)

- # Balance

모든 평가 항목의 균형감을 평가하며, 어느 한쪽이라도 치우치지 않고 조화로운 커피일수록 높은 점수를 부여한다.

3. 점수 평가기준

3.1 CUP SCORE EVALUATION SCALE (커피 점수 평가 기준)

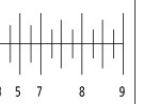
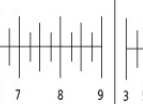
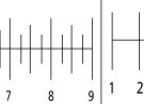
커피 점수는 다음 범위 이내로 한다:

- 3.00-4.00 좋지않음(bad)
- 5.00-6.00 조금모자라다(Not Good)
- 7.00 적당하다(ordinary)
- 7.50 좋다(Good)
- 8.00 매우좋다(Very Good)
- 8.50 특별하다(Excellent)
- 9.00 최고이다(Extraordinary)

심사위원들은 평가기준을 다음 범위에서 사용한다: 조금모자라다(Not Good), 적당하다(Ordinary), 좋다(Good), 매우좋다(Very Good), 특별하다(Excellent), 최고이다(Extraordinary)

심사위원들은 결선에서는 7.00 이하를 사용해서는 안 된다. “좋다(Good)” 이하의 평가를 해야 할 때에는 7.00을 주어야 한다.

b. CUPPING SCORE SHEETS (예시 커피 점수표)

Roast defect	Flavor	Aftertaste	Sweetness	Acidity	Mouthfeel	Balance	Overall	Total
								

- A. 심사위원들은 제출된 샘플에 대해 각 평가 요소들을 직관적으로 평가 하며, 평가 요소에 관련된 품질을 해당 점수에 표시한다.
- B. 평가 후, 종합 점수를 각 'Total'이라고 적힌 박스에 숫자로 표기한다.

3.2 EVALUATION SCALE (평가 척도)

3.2.1 항목별 상세 평가 척도

각 항목별로 평가 기준은 다음과 같다.

A. Roast defect

설익거나 지나친 로스팅 정도를 감점으로 점수화 한다. (burnt, 강볶음은 탄 것으로 간주하지 않는다)

- 3점: acetic 이 심하거나 scorched와 metallic 이 동반된 쓴맛이 느껴짐
- 2점: 풋내 혹은 쓴맛이 지배적이며, 다른 플레이버를 느끼기 어려움
- 1점: 향과 맛의 발현이 살짝 아쉽거나 과하게 발현되어 부정적일 때

B. Flavor

맛과 향을 충분히 표현함으로 생동감이 넘치는 요소

- 3점: 매우 부족한 향을 가지고 씀 (Little flavor or aroma, bitter)
- 5점: 단순한 커피 맛 (just coffee)
- 7점: 맛과 향의 조화로움 (Aromas and tastes are harmonious)
- 8점: 향미가 선명하고 복합적이며, 개성적이면서 다른 요소들과 조화로우며 지속적이다. (unique flavors)
- 9점: 종합선물 같은 다양한 향미가 풍부하게 잘 발현됨 (complexity with sweetness and acidity)

C. Aftertaste

입 안에 남아있는 향적인 요소: 질과 지속성

- 3점: 쓰고 쪼인다 (Bitter astringent)
- 5점: 쓴맛이 지배적이고 약간의 단향 (Mostly bitter, some sweetness)
- 7점: 씹살하면서 단향이 있고 지속성이 중간 정도 유지 (Bittersweet, medium length)
- 8점: 긴 여운으로 남는 단향 (Long and sweet, clean)
- 9점: 단향과 향미의 지속성이 유지 (Long and sweet, noticeable residual flavor quality)

D. Sweetness

메일라드반응과 카라멜라이징을 적절히 표현하고, 단향과 감칠맛의 요소를 점수화

- 3점: 단향이 느껴지지 않는다.
- 5점: 단향과 쪼임이 같이 느껴진다. (Balanced sweet and astringent)
- 7점: 단향이 잘 느껴진다 (Mostly sweet)
- 8점: 단향과 감칠맛이 잘 발현되고 산미와 어우러지거나, 산미와 잘 어우러진 씹살함이 느껴지며 지속성이 있다. (Sweety, bittersweet)
- 9점: 시럽 같은 끈적임과 부드러우며 주스 같은 단향이 있거나 씹살함이 산미와 단향과 더불어 복합적이다. (Syrupy-like, round, juicy, or/and bittersweet, complex, balanced with sweetbitter and sweetness)

E. Acidity

과일을 먹을 때와 같은 신맛과 과하지 않은 산미를 가지는 요소

- 3점: 밋밋하면서 거칠다. (Flat, rough)
- 5점: 설익은 과일의 산미를 가진다. (Some fruit acidity, acetic acids)
- 7점: 신선하고 잘 익은 과일에서 느껴지는 산미를 가지고 있다. (Definite fruit acidity)

8점: 복합적이고 다양한 과일의 산미를 가지고 있거나, 산미가 씹쌀함과 단향(caramel, bittersweet)과 잘 어울린다. (Complex fruit acidity)

9점: 복합적이고 많은 향과 더불어 과일의 산미를 가지고 있으며 건과일에서 나타나는 산미와 자몽과 같은 씹쌀함이 어울리며 입안에 청량감이 지속된다. (Complex, intense fruit acidity)

F. Mouthfeel

입안에서 느껴지는 부분으로 양적인 것보다 질적인 부분을 점수화 한다.

3점: 결고러움과 아스트린젠트 (sawdusty, astringent)

5점: 가벼우면서 물같이 느껴지며 입마름의 요소 (Thin, watery mouth drying)

7점: 입마름이 없고 부드러움 (around, Thick)

8점: 깔끔함이 돋보이며, 입 안에 느껴지는 긍정적인 요소들이 잘 어울리며 지속성이 있다. (rich)

9점: 입안에 요소들이 환상적이며 풍부하고, 지속성이 있다. (complex, silky, mouth clinging, long, full)

G. Balance

모든 항목이 잘 어울리고 조화가 좋은 요소. 각 항목들의 평균이 아니라 품질에 대한 균형에 관한 요소

3점: 모든 항목들이 질적으로 고르지 않다

5점: 한 항목 혹은 몇 가지의 항목이 인상적 (One property is dominant or some property is impressive)

7점: 균형이 좋다. (Attributes balance well)

8점: 산미(acidity), 단향, 향미가 조화롭고 훌륭한 요소들이 풍부하다 (Acidity, sweetness, flavor balance particularly well)

9점: 모든 요소가 균형이 뛰어나, 뜨거울 때와 식었을 때까지 잘 유지 (All attributes balanced, good hot and cold)

#별첨1.예선 심사지 및 본선 및 결선 심사지

#별첨2. 대회 공식 생두 리스트