

109年臺灣國產精品咖啡豆評鑑規則

壹、國產精品咖啡豆評鑑作業

- 一、評鑑方式：分為初選、複選、決選等三輪杯測評鑑，評審委員需配合全程出席評鑑活動，如有因個人因素無法參與評鑑，則依候補順序遞補。評鑑當日將進行評鑑師感官校正，當日無法通過者，由主辦單位通知候補評鑑師遞補，或評鑑分數不列入統計計算。
- 二、咖啡評鑑流程
 - (一)評鑑分生豆物理篩選及評鑑初選、複選、決選三輪杯測評鑑進行篩選，初選分數前1/2且80分以上進入複選，進行複選編碼，複選分數前24名進入決選，進行決選編碼。
 - (二)經評審委員評鑑後，採不分組，依參賽數取特等獎：1名、頭等獎：4名、金質獎：6名、銀質獎：9名。主辦單位及評鑑團隊得視參賽數及品質酌予調整。

貳、樣品處理作業

- 一、樣品繳交後由主辦單位隨機取樣，編碼密封，先依 SCA 生豆篩選標準進行生豆物理篩選檢測，技術評審需於評鑑前舉開說明會，未符合精品評鑑等級的樣品，將不列入杯測評比。
- 二、樣品烘焙將由主辦單位委由指定烘焙師進行烘焙，每爐烘焙 500~1,000公克生豆，總時間8~10分鐘，杯測烘焙程度為豆粉落在 SCA Agtron Number 75±3區間或其他儀器不同顯示數值之同等測量烘焙程度，樣本使用具單向排氣閥之不透光包裝封裝，避免污染，相關規範如第肆點樣品烘焙及準備。

參、杯測評分表填寫

- 一、杯測評分表，採用 SCA 美國精品咖啡協會杯測表格為之。
- 二、決選階段如遇同分狀況，則依序按(Flavor、Balance、overall)單項平均分數高下定順位。

肆、樣品烘焙及準備

- 一、杯測烘焙：每爐烘焙 500~1000公克生豆，總時間8~10分鐘，杯測烘焙程度為豆粉落在 SCA Agtron Number 75±3區間或其他儀器不同顯示數值之同等測量烘焙程度，樣本使用具單向排氣閥之不透光包裝封裝，避免污染。
- 二、樣品設置(按 SCA 美國精品咖啡協會杯測標準流程進行)：
 - (一)水質檢測(可溶性固形物含量不應低於75ppm或高於250ppm；pH值介於6.5~7.5)。
 - (二)研磨校正(20號標準篩網通過率70~75%，如使用一部以上之咖啡研磨機，經校正後每部磨豆機的研磨均勻度誤差需在10%內)。
 - (三)杯測容器(容量207~266ml、杯/碗口直徑76~89mm之白瓷或耐熱玻璃，樣本應獨立秤量分裝及研磨，誤差得在±0.25公克之間)。
 - (四)沖煮溫度(攝氏93±1度)。
 - (五)萃取比例(8.25公克/150毫升水)。
- 三、評分系統由評鑑團隊參考 SCA 美國精品咖啡協會杯測表格訂定：分為乾溼香氣、風味、餘韻、酸質、醇感、一致性、甜感、乾淨度、平衡感與綜評十大項，總計100分，80分以上屬於精品咖啡等級。

伍、其他注意事項：

- 一、參賽者須遵守評鑑活動辦法之相關規定。
- 二、參賽者繳豆後，於評鑑全程完成前，概不退還，參賽者應尊重主辦單位及評鑑師之專業評審，不得提出異議。
- 三、本評鑑規則如有未盡之事宜，得由主辦單位及評審專家研商後，以客觀公正方式執行之。