

## 2021 대구커피챔피언십 로스팅대회 개최안내

### 일시

예선/결선 : 2021년 10월 29일 10시 (금)

### 장소

대구커피&카페박람회장 내 특설무대

참가자격 : 제한 없음 (로스팅을 좋아하고 관심 있는 누구나 참가 가능)

참가분야 : Blending (사용하는 생두는 제한이 없으나, 2종 이상 blending 하여야 함)

참가비용 : 7만원

### 일정 및 신청방법

1. 신청서 접수 : 2021년 9월 15일 ~2021년 10월 15일 까지

대구커피&카페박람회 홈페이지([www.coffeefair.co.kr](http://www.coffeefair.co.kr))에서 신청서 작성 및 제출  
(50명 선착순 마감)

대회참가비 입금 확인 후 접수 완료

### 2. 대회 진행

1) 대회용 원두 접수를 위한 원두봉투 발송 (참가자 정보 기재 양식지, 포스터, 기념품 동봉)  
신청 접수 완료 후 일괄 발송예정

### 2) 대회용 원두 접수

일시 : 2021년 10월 26일(화) 까지

접수처 : 대구 중구 이천로 205 온새미로 (문의 : 053-425-2478)

(심사의 공정성을 위해서 모든 참가자의 원두는 이중 넘버링을 합니다. 대회 관계자 및 심사 위원들은 어느 참가자의 원두인지 알 수 없도록 하며, 보안은 결선대회 종료까지 유지합니다.)

### 3) 출품규정

① 출품은 총 1kg의 원두를 500g씩 소분하여 주최측에서 제공한 2장의 원두 봉투에 담아 대회용 원두 접수처로 발송

(제출용 봉투에는 이름, 소속, 로고, 상표 기재 절대금지)

② 제출한 원두는 반환되지 않음

③ 대회용 원두는 2종 이상 blending 되어야 함

④ 참가자 정보 기재 양식지 작성. (주최측에서 보낸 양식지를 작성해 원두와 같이 발송)

⑤ 사용한 생두의 정보를 양식지에 기재. (blending 비율은 작성할 필요없음)

#### 4) 예선

-예선 심사에서 상위 5개 출품작을 선정해 결선 진출

-예선 심사는 클래버 드리퍼로 추출한 커피를 심사함

-예선 심사는 커피전문가, 예년 대회 입상자로 이루어진 심사단으로 구성함

-예선 추출 설계안-

추출도구 : 클래버

원두와 물의 비율 : 1:15

추출 물 온도 : 95℃

원두분쇄도 : 7.5(말코닉그라인더 EK43기준)

추출시간 : 3분50초 침지 후 교반 10회후 추출

#### 5) 결선

모카마스터로 추출한 커피를 심사함

-본선 추출 설계안-

원두량 : 60g / 물 : 1000ml

원두분쇄도 : 8(말코닉그라인더 EK43기준)

전문가 심사위원 5명, 일반인 심사단 20명으로 구성하여 심사를 진행

(전문가 심사 20%, 일반인 심사 80%를 반영)

일반인 심사단은 홈페이지를 통해 접수를 받아 선정할 예정

### 3. 시상내용

2021년 10월 29일 (금) 오후 4시

1위 트로피 및 상장, 부상

2위 트로피 및 상장, 부상

3위 트로피 및 상장, 부상

4, 5위 상장과 소정의 기념품 증정

- 대회 종료 후에 인터뷰 및 기념 촬영 예정

(예선과 결선이 29일에 모두 진행됨에 따라 예선 종료 후에, 결선 참가자분들에게 개별적으로

연락을 드릴 예정이오니, 시상을 위해서 꼭 참석해주시기 바랍니다)

### 4. 문의처

대구커피&카페박람회 사무국 053) 384-7244

대구커피챔피언십위원회 로스팅대회 분과위원장 이명재 010-4180-0998