

# 2024 PROBAT 盃烘豆大賽

2024 PROBAT Roasting Championship

## - 簡章與賽事規則 -

### 比賽時間與場地

---

比賽日期：2024 年 10 月 25 日 (五) ~ 2024 年 10 月 26 日 (六)

比賽地點：台中國際展覽館 台中市烏日區中山路三段 1 號

主辦單位保留比賽相關時間、地點及資訊更動之權利

### 賽事日程表

---

- I. 報名時間：2024 年 7 月 22 日 ~ 2024 年 7 月 31 日 23 : 59
- II. 選手抽籤：2024 年 8 月 2 日 (五) 下午 3 點 (暫定)，由 [PROBAT 盃烘豆大賽粉專](#) 直播線上抽籤
- III. 選手說明會：2024 年 8 月 21 日 (三) 晚間 7 點 (暫定)，由 [PROBAT 盃烘豆大賽粉專](#) 直播線上說明會

所有選手均需熟讀此賽事規章、規則、比賽流程或評分方法，不得因個人未詳讀或不熟悉流程而對評分有所異議。選手若有任何疑問，請私訊粉專或於線上說明會統一提問，相關最新消息也會更新於 [PROBAT 盃烘豆大賽粉專](#)

PROBAT 盃烘豆大賽 FB 粉專：<https://www.facebook.com/PROBAT.Roasting.Championship>

## 賽事報名相關

---

- I. 報名方式：採線上表單報名，報名連結將於 [PROBAT 盃烘豆大賽粉專](#) 提供
- II. 報名費用：每人 TWD 15,000  
若兩人以上報名，享團報折扣每人 TWD 14,000  
需於報名表單中註明團報親友姓名，且每位團報者都須註明親友姓名，經確認核實才算有效 \*此團報非組隊報名，僅代表優惠資格，每位選手皆為個別參賽。
- III. 報名期間主辦單位會提供即時名單，名單連結將於 [PROBAT 盃烘豆大賽粉專](#) 公布，選手得自行查看是否符合資格報名成功。若有異議得以報名截止前提出，一旦報名結束後將不再受理。
- IV. 於 2024 年 8 月 2 日抽籤完畢後，待資格審核無誤，於當日晚間 (2024 年 8 月 2 日) e-mail 寄出報名費匯款資訊，選手需於 2024 年 8 月 7 日 23:59 完成匯款，並完整填寫匯款單 (線上表單) 若未能於時限內完成匯款，將由後補選手依序遞補，將不另行通知。  
  
主辦單位將於 2024 年 8 月 14 日於 [PROBAT 盃烘豆大賽粉專](#) 公佈選手名單  
完成匯款後，選手名額不得轉讓或要求退款
- V. 比賽人數：將抽出 80 名比賽選手 + 20 名後補選手，抽出順序即為比賽出場順序

### 選手資格與義務及獎勵：

- a. 選手需年滿 18 歲以上，具備咖啡烘豆機操作能力者
- b. 若依公司或店家名義報名，每個店家最多二名選手報名，超過名額部份依報名順序取前二名，超額部份不予抽籤資格
- c. 選手需據實填寫資料，並遵守選手行為準則及比賽賽程規定，若有不合規者將得以取消其參與比賽或得獎資格
- d. 所有參與選手均需同意大會，分享其咖啡烘豆曲線以達到交流分享之目的，前 3 名者，將配合出席主辦單位分享會活動
- e. 獲獎者依台灣稅務法規定需負擔相關稅額責任，詳細規定請參考各類所得類所得扣繳率標準規定，若有爭議依 “財政部國稅局” 釋意

## 賽事獎項

冠軍：德國原裝 PROBAT P01E 電熱版 乙台 (市價\$1,180,000)

其餘前 10 名獎項將陸續於 [PROBAT 盃烘豆大賽粉專](#) 公佈

## 比賽設備、生豆及其它資訊：

a. 比賽設備

烘豆機品牌 / 機型：PROBAT P01E 電熱版 (搭配原廠烘豆軟體)

磨豆機品牌 / 型號：Mahlkönig EK43 / EK43S

b. 咖啡生豆

生豆品項將於報名選手名單確定後於 [PROBAT 盃烘豆大賽粉專](#) 公佈，若有額外需求選手可自行向生豆商購買

◆ 生豆贊助商：豆超國際有限公司

◆ 生豆嚴選機贊助商：avercasso 圓展科技

[比賽所有生豆都使用“avercasso”AI 咖啡生豆嚴選機進行篩選](#)

c. 其他

◆ 咖啡豆袋贊助商：沐弘國際貿易

## 比賽流程及規範

---

- I. 比賽時間：2024 年 10 月 25 日上午 10 時 15 分 ~ 2024 年 10 月 26 日下午 18 時結束
- II. 每組選手請於比賽時間前 45 分報到，每日第一組選手請於上午 9：30 報到，例如 11:15 比賽請於 10:30 報到，逾時喪失比賽資格。
- III. 每位選手有 45 分鐘烘豆時間，需於時間內提交 600g 混合完成之熟豆 (供杯測評分使用) 予大會指定工作人員。若未能於時間內提交要求之熟豆數量將失去比賽資格。

IV. 若未能於時間內完成或未烘豆完成，大會工作人員將會要求選手強制下豆，**且不得使用此咖啡未完成品做為評分使用，烘豆完成品仍可於規定時間內進行混合交予評分。**

#### 選手參賽流程參考

時間	項目	注意事項
09:30	第一組選手報到	請提前至會場報到，逾時不候
10:10	第一組選手上桌	個人器具上桌準備，期間不可碰觸烘豆機與生豆
10:15 -11:00	烘豆開始	選手烘豆開始，需於 45 分鐘完成烘豆成品
10:30	第二組選手報到	請提前至會場報到，逾時不候
11:00	整理時間	環境整理，第二組烘豆選手預備待命
11:10	第二組選手上桌	個人器具上桌準備，期間不可碰觸烘豆機與生豆
11:15 -12:00	烘豆開始	選手烘豆開始，需於 45 分鐘完成烘豆成品
<p>➤ 每位選手流程以此類推，請提前 45 分報到，整點至 10 分為大會整理時間，結束後每位選手 5 分鐘上桌準備，並於 15 分開始正式烘豆。</p>		

#### 評審流程

- a. 2024 年 10 月 27 日上午時間開始評審，將由評審長帶領下於對評審進行杯測校正，完成後隨之對選手交付之咖啡作品進行杯測評選，每一輪由評審長帶領評審員同時品評後，進行分數加總，於當日選出入選前 10 名選手
- b. 決賽於 2024 年 10 月 28 日上午，由評審長帶領所有評審群再次杯測，依序決選前 10 名排名順序，並於當天下午頒布前 10 名選手獎項。
- c. 本 PROBAT 盃烘豆比賽使用之杯測準則及方法，皆需在評審長指示下進行，所有杯測評審應仔細聆聽並遵從評審長之指示

#### 選手注意事項

---

#### 賽事咖啡豆

- a. PROBAT 盃烘豆比賽所使用生豆，僅限由主辦單位現場提供之生豆為主，將會提供三款不同類型的生豆，生豆訊息將於報名結束後於 [PROBAT 盃烘豆大賽粉專](#) 公告
- b. 比賽生豆應在工作人員視線下取得，生豆每款將各提供五百克 (500g) 總共一點五公斤 (1.5kg) 的數量，予比賽選手用於烘豆比賽使用
- c. 每位選手於賽事開始計時前，不得以任何方式接觸咖啡生豆，且不得拆封，若經發現違規者將當場取消比賽資格。
- d. 主辦單位只會針對選手繳交之混合後的咖啡熟豆進行評分，咖啡熟豆繳交前選手應充份混和，主辦單位有權要求選手再次重新混合
- e. 比賽繳交之拼配咖啡熟豆應於比賽時間內繳交六百克 (600g)，由現場工作人員核對其重量，若經查核未達其要求重量，將視為失格，不得有異議
- f. 選手應將繳交的咖啡豆最少六百克 (600g)，裝入主辦單位提供之熟豆包裝內，如以其它非主辦單提供之包裝將不予以計分並取消其比賽資格

### 賽事相關

- a. 教練、助手及其親友加油團均不得於比賽時間給予比賽選手任何烘豆指示，或大聲喧嘩，亦不得進入比賽區域，無論其參賽選手繳交作品與否，為維持比賽公平性及避免干擾或影響其它參賽者，若經勸阻不聽，主辦單位有權取消其比賽資格
- b. 比賽選手僅可以攜帶個人慣用之表列的物品：如手套、網篩、碼錶、計時器、剪刀、銼刀、照明設備、手電筒、夾板、水分分析儀、光譜儀、風速儀、烘豆記錄表、平板電腦、筆記電腦。以上列表之物品不得破壞或更改原廠烘豆機之設定為原則，同時現場不提供任何電源設備，並於上場前接受現場工作人員檢查。個人之任何 3C 產品皆不得和現場比賽設備連線
- c. 任何有香精、香料成份之物品一律不得帶上場，若經大會工作人員發現，主辦單位有權取消選手比賽資格
- d. 大會現場工作桌提供品項：剪刀一把、**熟豆桶 3 個、生豆盤 2 個、熟豆袋 x 5 個**、透明袋、電子秤一個以及紙巾
- e. 所有繳交的咖啡熟豆將以 “**雙重編碼**” 加密的方式請評審依杯測分數計分

### 評分相關事項

---

## 杯測程序

- a. 所有杯測樣品為烘豆完畢後至少 8 小時進行杯測
- b. 所有比賽作品於杯測前研磨，研磨後不超過 15 分鐘注水 (使用 Mahlkonig 磨豆機 EK43 / EK43S 電力 220V/60hz/1ph)
- c. 比賽作品取樣為隨機秤取咖啡全豆，依杯測粉水比例為 咖啡豆 13.2g (克) (± 0.25g) 配上 240ml (毫升) = 0.055g/ml
- d. 咖啡研磨刻度為 70% - 75% 通過 #20 mesh 篩網，應從每位選手繳交之樣品中準備三杯做為杯測評分的一致性。
- e. 每位選手樣品研磨前應放入一定數量的咖啡豆，清洗磨豆機，**選手樣品豆個別研磨後放入杯測杯中以確保每杯樣品的整體性**
- f. 杯測用水將統一使用主辦單位指定之沖煮用水：**金車波爾天然水**，注水到杯測碗時溫度為 93°C (=200°F)
- g. 熱水應直接倒滿到杯測杯邊緣，確保所有咖啡粉均被潤濕，並靜置 4 分鐘破渣、6 分鐘後進行撈渣動作
- h. 評分將基於 100 分為滿分的標準杯測表，杯測表的得分將用來做為計算參賽選手的總成績做為優勝排名順序

## 杯測評分表

- a. 評分將基於一個滿分為 100 分的杯測表，依計算參賽者的總成績來決定入圍決賽的 10 名選手
- b. 杯測評價尺度

一般	好	非常好	出色
6	7	8	9
6.25	7.25	8.25	9.25
6.5	7.5	8.5	9.5
6.75	7.75	8.75	9.75-10.00

- c. 杯測評分表

- d. 每個品質評價特性都將標注在水平平（從左至右）的尺度上，評價的分數都基於評審對於此作品風味特性的感知及評審對於品質上經驗的了解
- e. 瑕疵特性將會標注在垂直的刻度，（由上至下）的尺度是由用來評比瑕疵強度，並給予扣分
- f. 咖啡風味輪將被用來做為杯測感官評審的共通語言且做為回饋予參賽選手的意見
- g. 杯測得分將使用大會評分表評鑑計分。
- h. 如有瑕疵風味將依其嚴重性將被扣除一定分數，再依評審人數加總扣分
- ~~i. 計分方式，每一輪將去除最高分及最低分後加總，為最後比賽成績~~

### 技術問題

- a. 在比賽過程中，如果參賽選手遇到技術問題，請立即反應給現場工作人員
- b. 若解決則比賽繼續，若持續無法解決，則安排其他時段，重新烘豆計時 45 分鐘
- c. 若為選手個人因素造成，需自行負擔超時或無法完成賽事責任。

### 大會分數保存

主辦單位官方人員負責保存分數以及分數加總計算，同時也保持分數機密之義務

### 比賽選手的申訴

---

- a. 如果比賽選手在烘豆比賽期間，有需要申訴或抗議，參賽者應聯繫 PROBAT 盃烘豆大賽主辦單位。主辦單位將確定是否可以在現場直接解決問題，問題是否將需要書面上訴。如果主辦單位單位認為問題或異議可以在比賽現場中解決，主辦單位將聯絡相關當事人或相關當事人們，以確保公平性。參賽選手之申訴與抗議將在現場由主辦單位與評審長共同解決。主辦單位在結果決定後將通知比賽選手。
- b. 若比賽選手對於現場處理之結果不滿意或希望能立即解決問題，比賽選手得以提交正式書面至 PROBAT 盃主辦單位，主辦單位及評審長將作出最終決定  
書面投訴信內容必須包括下列內容：

1. 比賽選手姓名
2. 日期和時間
3. 清楚且簡潔之投訴事項內容
4. 提出的日期和時間
5. 比賽選手的意見及建議的解決方案
6. 涉及的相關人員
7. 比賽選手的聯絡資料

倘若書面抗議內容或上訴信缺少上述資料，PROBAT 盃主辦單位將不予以受理。PROBAT 盃主辦單位應於事件發生 24 小時內通過電子郵件 e-mail 向評審長提交其書面抗議或投訴或上訴

- c. PROBAT 盃主辦單位將在收到書面投訴之日起 30 日內決議其結果，並且通過電子郵件 e-mail 告知比賽選手。



\* 以上未盡之事宜，將於 PROBAT 盃烘豆大賽 FB 粉專不定時公告。

[https : //www.facebook.com/PROBAT.Roasting.Championship](https://www.facebook.com/PROBAT.Roasting.Championship)

# PROBAT 盃烘豆大賽

## ----- Q&A 問答集 -----

Q: 大會會提供生豆盤和熟豆桶有多少個可以用？

A: 會提供 2 個生豆盤以及 3 個熟豆桶。

Q: How many green bean plates & roasted bean baskets are available?

A: There will be 2 green bean plates and 3 roasted bean baskets provided.

---

Q: 鍋爐轉速可以調整嗎？請問鍋爐轉速百分比就是轉速 Hz 嗎？有相對的百分比嗎？

A: 可以調整轉速，依原廠訊息 PROBAT 60Hz 每分為 70 轉，

百分比為 100% = 70 rpm，80% = 56 rpm，65% = 45.5rpm 不建議低於 20%

Q: Can drum speed be adjusted? and % revert to hz?

A: Yes, it can be adjusted as you like, but strongly suggest not lower than 20%, convert to %

100% = 70 rpm，80% = 56 rpm，65% = 45.5 rpm

---

Q: 請問大會指定沖煮水是那款？

A: 金車波爾自然水

Q: What brand of water will be used for cupping?

A: “King Car” nature drinking water

---

Q: 每位選手比賽空間鍋爐溫度是自然降溫還是定溫？

A: 每位選手開始前，烘豆溫度會定溫維持在攝氏 160 度。

Q: Does the roasting temperature cool down boiler naturally cool down between batches or is it kept at a constant temperature?

A: It will be maintained at 160°C before roasting.

---

Q: 第一輪比賽前是否會預熱？

A: 第一輪選手上場前的熱鍋時間是 30 分鐘，並且會先試烘一鍋。

Q: Will there be a preheating before the first round of competition?

A: The contestants in the first round will have 30 minutes preheating for the first round, and will roast for one batch.

---

Q: 擋風板 (風門) 是否可調整？

A: 可以，預設範圍為 3 ~ 3.5 格，但請注意，風門過大或過小都會有可能跳警示代碼，若因選手自行調整而造成跳機或停機，選手要自負責任。

Q: Can we adjust the slide?

A: Yes, it is adjustable, the roaster will be set with a range 3 ~ 3.5 step, but please note that if it is too large or too small, a warning code may be triggered. If the player adjusts it and causes downtime, the player must be responsible.

---

Q: 使用的排煙系統為何？

A: 現場會採虛接煙罩方式

Q: What smoke extraction system is used?

A: The kind virtual range hood connection method is used on site.

---

Q: 面板上顯示壓差值是多少？

A: 面板無法顯示壓差值。

Q: What pressure value will be shown on the interface?

A: There is no pressure value in the user interface

---

Q: 可以攜帶篩豆網上場嗎？

A: 可以，符合簡章表列之品項皆允許。

Q: Can a bean sifting screen be brought to the competition?

A: Yes, as long as it complies with the items listed in the guidelines.

---

Q: 比賽中會使用 Artisan 烘焙程式還是 PROBAT 烘焙程式？

A: 將使用 PROBAT 烘焙程式。

Q: In the competition, which roasting program will be used?

A: Will use PROBAT roasting program.

---

Q: 現場有提供電腦嗎？

A: 沒有，現場只會提供觸控平板連線烘豆軟體。

Q: Will there be computers available on site?

A: No , only tablets with roasting software will be provided on-site.

---

Q: 請問準備電腦設備會額外提供滑鼠嗎？

A: 現場提供之觸控平板無法使用滑鼠操作。

Q: Will a mouse be provided with the computer equipment?

A: No , the provided tablet cannot be used with a mouse.

---

Q: 杯測評分表可以下載嗎？

A: 評分表連結 - <https://dksh.pse.is/6cr3pr>

Q: Can the cupping score sheet be downloaded?

A: Yes , please refer to URL <https://dksh.pse.is/6cr3pr>

---

Q: 請問三款賽豆都需要使用到嗎？

A: 可自行決定要使用幾種賽豆，最終送交評分的咖啡豆重量大於 600 克即符合規定。

Q: Do all three types of competition beans need to be used?

A: You can decide how many types of beans to use , as long as the final submitted coffee bean weighs over 600 grams.

---

Q: 需要擬定烘豆計畫表嗎？

A: 不用，選手可以自由發揮. 只要符合繳交重量 600g 即可

Q: Do I need to head in a roasting plan?

A: No, you don't need to do it, as long as meet the requested weight of 600g

---

Q: 是否能在現場挑豆？

A: 可以。

Q: Is it allowed to pick green beans / roasted on site?

A: Yes.

---

Q: 賽事中遇到技術問題，如何處理？

A: 請立即反應給現場工作人員，若解決則比賽繼續，若持續無法解決，則安排其他時段重新烘豆計時 45 分鐘；若為人為因素造成，需自行負擔超時或無法完成賽事責任。

Q: What should I do if I encounter technical problems during the competition?

A: Please react to the on-site staff immediately, if the problem is solved, the race will continue; if the problem cannot be solved, then arrange another time to restart the bean roasting for 45 minutes; if the problem is caused by human factors, you have to bear the responsibility for the overtime or failure to finish the race.

---

Q: 請問剩餘的比賽熟豆或沒有用完的熟豆可以帶走嗎？

A: 是的，可以的，選手可以自行決定要帶走或留在現場

Q: Can I take the unused green beans or roasted beans home?

A: You are free to take it home or leave it on site