

報名簡章  
2023

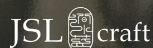


# 覺戰

第五屆



第五屆覺戰全國手沖咖啡交流賽  
3/11-3/12 國立嘉義大學蘭潭校區



# 2023 第五屆 覺戰 全國手沖咖啡交流賽

## 壹、 競賽宗旨與目的

本賽歷經七屆中區及中南區手沖交流賽，為中南部各大專院校年度咖啡一大盛事。歷年交流賽由本社（國立嘉義大學咖啡研習社）承辦，與在地店家、眾多台灣咖啡器材品牌等有良好的互動並獲學校支持，盛邀各大專院校咖啡相關系社及民眾到嘉義大學參加比賽，曾有中興大學、台中教育大學、成功大學等，累計數十間學校、數百位人次參賽，非常熱鬧及成功。本次突破以往，提升至全國規模，希望藉由此交流賽拉近對手沖咖啡有興趣的同學，互相交流切磋以增進彼此的技術與情誼。此外，比賽用豆會與各地的咖啡店家合作，增進選手團對各地咖啡店的認識。本活動亦推動嘉義在地觀光活動，並舉辦市集，除比賽外亦有豐富內容可以參加，期望讓大家看到嘉義的美、體會咖啡的好。

## 貳、 比賽資訊

- 一、 競賽名稱：第五屆覺戰全國手沖咖啡交流賽
- 二、 競賽日期：2023 年 3 月 11 日（六）至 3 月 12 日（日）
- 三、 競賽地點：國立嘉義大學蘭潭校區圖書館 B1  
<https://goo.gl/maps/8doqmZsmDFNZSUAn6>
- 四、 主辦單位：國立嘉義大學咖啡研習社  
總召集人：郭力群 0900-245-145  
副召集人：劉皓維 0982-258-888
- 五、 官方資訊  
官方 IG 連結：<https://reurl.cc/OElbm9>  
官方 FB 連結：<https://reurl.cc/065zK6>
- 六、 參與對象：全國各大專院校在校生
- 七、 組隊方式：每校最多 3 隊，每隊不限人數，每隊隊員不可重疊，其餘請以個人名義參賽。總參賽隊伍限 48 隊，以每校參與和填寫表單報名順序為準。如第一階段報名有放棄名額者(繳費不成功並無主動與主辦方確認)，會直接按照排序連絡候補隊伍完成報名動作，補至 48 組名額額滿為止。
- 八、 報名費用：每隊報名費為新台幣 700 元。
- 九、 防疫要求：報到櫃台檢測體溫異常或有症狀者不得進入。



### 參、 競賽項目辦法、規則及賽事負責人：

若有任何比賽相關問題可利用官方郵件、Facebook、Instagram 等管道提問，問題會在 3 天內回覆。官方帳號會定時更新比賽最新資訊，邀請大家多多關注。

賽事負責人：林軒豪，連絡電話：0916-588-095

官方 Gmail：[tscilpworkteam@gmail.com](mailto:tscilpworkteam@gmail.com)

選手 Line 群組：<https://reurl.cc/ROpa9D>



### 肆、 報名方式

一、 報名日期：112 年 2 月 6 日開放報名。於線上填寫表單即可報名。  
**截止日期為 112 年 2 月 25 日**，務必於截止日期前將報名表單填寫完成並送出。

表單連結：<https://forms.gle/BmttTDZPtxzNqrTBA>

二、 繳費流程：會由官方寄出繳費通知，務必開啟陌生訊息通知，於三天內繳費完成並回傳匯款後五碼，官方確認後寄出通知得算報名完成。報名未確實者將由其他隊伍遞補。

三、 報名費用請匯款至本社團郵政帳戶

帳戶：國立嘉義大學咖啡研習社 江哲凱

局號及帳號：700-0051224 0065101

四、 退費：報名後因重大傷病全隊無法出席者，應在 3/1 前告知主辦方，得以退款；凡在 3/1 後才通知者，將不予以退款。

五、 選手說明會將在 112 年 3 月 2 日晚上 8 點進行選手說明會，敬邀各選手上線參與。

### 伍、 競賽流程表

競賽流程表			
時間	第一天排程	時間	第二天排程
08:00-08:45	檢錄	08:00-09:20	檢錄
08:45-08:55	開場	09:20-09:30	開場
09:00-12:00	初賽 1~6 場	09:30-11:30	複賽
12:00-13:30	吃飯休息	11:30-13:00	吃飯休息
		13:00-14:00	決賽挑豆
13:30-16:30	初賽 7~12 場	14:00-15:20	決賽
16:30-16:50	成績結算&抽獎	15:20-16:40	成績結算&抽獎
16:50-17:00	唱名晉級隊伍	16:40-17:00	頒獎



## 交通資訊

### 一、 搭乘公車：

中山幹線公車路線圖：<https://reurl.cc/deZVWk>

中山幹線公車時刻表：<https://reurl.cc/kqAVE9>

抵達站點【嘉義大學校區內】後前往圖書館，步行約（15 分鐘）、  
騎乘 Ubike 約（5 分鐘）、搭乘接駁車約（5 分鐘）

### 二、 自行開車：

#### 【國道 3 號 中埔交流道】

北港路 ⇨ 友愛路 ⇨ 嘉雄陸橋 ⇨ 新生路 ⇨ 彌陀路 ⇨  
忠義堤防道路 ⇨ 學府路 ⇨ 嘉義大學蘭潭校區校門口 ⇨  
大學路 ⇨ 嘉義大學蘭潭校區圖書館

#### 【國道 1 號 嘉義交流道】

台 18 阿里山公路（中山路五段）⇨ 大義路 ⇨ 忠義路 ⇨  
忠義橋 ⇨ 忠義堤防道路 ⇨ 學府路 ⇨ 嘉義大學蘭潭校區校  
門口 ⇨ 大學路 ⇨ 嘉義大學蘭潭校區圖書館

抵達【蘭潭校區校門口】時，向警衛出示通行證，沿大學路即可  
抵達圖書館（停車場在圖書館背面）



## 賽制說明

### 一、 參賽資格

台灣各大專院校在學生。需準備學生證或在校證明書，及證件於檢錄時證明身分符合資格。如比賽當日有缺失者得於當日內補件檢錄。

### 二、 競賽說明：

本比賽為手沖咖啡比賽，評比重點為手沖咖啡之沖煮技巧，評審老師會依據「是否沖煮出該咖啡豆應有良好風味」為原則做評分（詳見評分方式表）。本賽事分為3階段，第1階段初賽將在3/11全部結束，複賽與決賽將在3/12進行，賽制如下表所示。

賽級	賽制
初賽	<ol style="list-style-type: none"><li>1. 初賽順序由官方帳號於賽程表內公布。</li><li>2. 初賽豆為指定用豆，所有選手使用相同咖啡豆。</li><li>3. 每場4隊進行比賽。</li><li>4. 須沖煮1壺300ml以上之咖啡。</li><li>5. 初賽採<b>排名制</b>，分數<b>前12隊</b>進入複賽。</li></ol>
複賽	<ol style="list-style-type: none"><li>1. 複賽豆為<b>數支豆子現場隨機抽出</b>。</li><li>2. 每場3隊進行比賽。</li><li>3. 須沖煮1壺300ml以上之咖啡。</li><li>4. 複賽採<b>小組賽制</b>，<b>同場分數最高者</b>獲勝後進入決賽。</li></ol>
決賽	<ol style="list-style-type: none"><li>1. 決賽豆為<b>數支豆子</b>，現場限時1小時內由選手自行挑選。每支豆子會事先準備1包（半磅）於桌上。</li><li>2. 限時1小時可以<b>自由杯測或是沖煮</b>。但須自行留下正式決賽沖煮的克數（記得要沖兩壺）。</li><li>3. 每場1隊進行比賽。</li><li>4. 須沖煮<b>2壺</b>300ml以上之咖啡進行<b>一致性評分</b>。</li><li>5. 決賽採<b>排名制</b>，直接以分數決定前四名名次。</li></ol>

- ※ 每隊隊員不可重疊。
- ※ 所有比賽用豆會公布於官方專頁，歡迎選手向店家購買比賽豆練習。
- ※ 不限任何器具，但限定熱手沖。（使用手沖壺與濾器，將水倒入濾器做咖啡的萃取）
- ※ 由5位評審依感官評分進行評分，評審評判方式為**盲測**，並以評審當下喝到的溫度為準。

### 三、 競賽流程

初賽、複賽流程表		
項目	限時	可進行之動作
準備	5分鐘	布置器材，並檢查器材是否完整，包括測試大會題供之設備如水、水桶、插座及各隊比賽器具是否良好完整。
試沖煮環節	10分鐘	讓選手試沖，熟悉咖啡豆及討論其沖煮方式等。期間各隊所有成員皆可在場上操作及討論。
預備	3分鐘	其餘選手退場，帶走準備期間沖煮之產物。
正式沖煮環節	5分鐘	各隊在場上 <b>僅能留下 1 位隊員操作</b> ，沖煮目標為 <b>至少 300 ml</b> 。當正式沖煮時間截止後，各隊所萃取之咖啡液，並由工作人員交給評審老師盲測評分。
善後	5分鐘	

決賽流程表		
項目	限時	可進行之動作
挑選用豆	1 小時	在賽場上自由杯測、沖煮、討論等。於時限內挑選出比賽用豆並通知主辦方。(禁止非選手上場，或將沖煮產物帶離賽場討論)
準備	5分鐘	布置器材，並檢查器材是否完整，包括測試大會題供之設備如水、水桶、插座及各隊比賽器具是否良好完整。
正式沖煮環節	10分鐘	各隊在場上 <b>僅能留下 1 位隊員操作</b> ，沖煮目標為 <b>2 壺至少 300 ml</b> 。 評審老師會於品評前獲得該場咖啡豆之咖啡液體進行校正。
善後	5分鐘	

#### 四、 評分方式

##### (一) 品評項目與說明

由五位評審老師評測咖啡，分數由工作人員平均計算。複賽與決賽會由老師撰寫評分註記說明，並公布於網路上供參考(當日會張貼於選手交流區，並附上品評後剩餘咖啡液)。評審品評過程中為盲測，且會先由大會提供該場次咖啡讓老師進行味覺校正。品評可能包含啜吸與直飲，並感受不同溫度的風味變化。其評分項目與說明如下表所示。(另附上評分表範例)

項目	說明
<b>Flavor</b> 風味	是否沖煮出該咖啡豆之特色香氣。 是否具有明亮、獨特、細膩、多樣性等鮮明的特色。 是否修飾掉多餘瑕疵風味。
<b>Acidity</b> 酸值	強度是否適中，不會過於刺激。
<b>Sugariness</b> 甜感	是否完整萃取，或萃取不足。
<b>Balance</b> 平衡性	酸、甜、苦、鹹等整體味覺表現是否協調不突兀。
<b>Body</b> 口感	咖啡品嚐起來的厚薄和品質。
<b>Aftertaste</b> 餘韻	咖啡離開口腔後是否乾淨。 是否萃取出令人不悅的燥感或多餘瑕疵味。
<b>Overall</b> 整體性	不同階段風味的展現是否令人感到驚豔。 對這杯咖啡的整體印象給分。

※ 決賽增加「一致性」評分(兩壺咖啡差異是否過大)。

※ 初賽評分表僅有分數，複賽後才有評審老師的感官描述。

評分單範例：

3/20

中技開

第四屆覺戰 台灣中南部地區手沖交流賽 評分單

第 3 場 請圈選隊伍編號：(A) B、C、D、E)  
 滿分10分，請以5分為基準分做加減，並以0.25為單位計算。

項目	負面註記	正面註記	給分
Flavor 風味		葡萄柚、草莓、櫻桃、紅李 荔枝、水蜜桃、花香	<del>7.25</del> 8.25
Acidity 酸值		中偏低、柔和果酸 柑橘酸	7.75
Sugariness 甜感		中偏低、平淡、少 水甘甜	7.75
Balance 平衡性		溫和、平衡佳	7.75
Body 口感		弱澀、紅唇澀 微澀微澀	7.5
Aftertaste 餘韻		微酸感、甜酸短 甜持久	7.5
Overall 整體性		酸甜平衡、香氣持久	8
其他註記			小計
			54.5

☒額外技術評分(由技術裁判填寫)

評審簽名：楊俊賢  
 楊倩如

總分： 54.5



## (二) 技術評分

每場會由 2 位技術裁判於場上進行確認選手資格、計時、紀錄選手違規情形等，並維持賽場秩序。相關評分說明如下。

1. 在試沖煮期間、及正式沖煮時間有非選手上場。(扣1分)
2. 在正式沖煮時間結束後(響鈴)，仍在進行沖煮者。(每30秒扣0.5分)
3. 試沖煮開始前，打開咖啡豆包裝及進行後續步驟。(扣1分)
4. 體積未達300 ml標準。(扣0.5分)
5. 挾帶液體；試沖煮的咖啡在正式沖煮時仍在場上(取消資格)。
6. 影響其他選手或比賽正常進行。(無法制止則強制退賽)
7. 在清潔時間結束時，尚未將個人物品收拾下場者。(扣1分)

技術裁判評分單範例：

3/19 第一天技術評分表(1/3)

3/19 技術裁判評分表

A 在試沖煮期間、及正式沖煮時間有非選手上場(請制止)。(扣1分)  
 B 在正式沖煮時間結束後(響鈴)，仍在進行沖煮者(請制止)。(每30秒扣0.5分)  
 C 試沖煮開始前，打開咖啡豆包裝及進行後續步驟(請制止)。(扣1分)  
 D 體積未達300 ml標準。(扣0.5分)  
 E 挾帶液體(詢問並提醒)；試沖煮的咖啡在正式沖煮時仍在場上(取消資格)。  
 F 影響其他選手或比賽正常進行。(請制止，無法制止則強制退賽)  
 G 在清潔時間結束時，尚未將個人物品收拾下場者(請提醒)。(扣1分)

場次	桌次	隊伍	選手(請圈選正式沖煮人)	扣分項目(勾選)						
				A	B	C	D	E	F	G
第一場 9:35-10:15	一	一坨泡麵加蛋	徐子懿 岳冠廷							
	二	三豬成虎	蘇湘晴 李佳凌 馬大庭							
	三	gin tonic	沈睦鈞							
	四	生機三帥	許禮恩 蒲品傑 陳信澤							
	五	Coffee dream	周佳雯							
備註									簽名欄	
場次	桌次	隊伍	選手(請圈選正式沖煮人)	扣分項目						
				A	B	C	D	E	F	G
第二場 10:15-10:55	一	芯芯向蓉	陳瑾蓉 林芯聿							
	二	喝著咖啡唱著歌突然就被麻匪劫了	周玟志							
	三	過萃菜雞	陳奕丞 陳彥安 宋承翰							
	四	社團規定社長要拿冠軍才能畢業啊	顏璋廷							
	五	嘆囉共	黃哲緯							
備註									簽名欄	

咖啡研究所

## 五、 初賽用豆

1. 店家：Kakalove Café
2. 品名：宏都拉斯 馬卡拉產區 COSMA 處理廠 SHG EP
3. 處理法：水洗
4. 焙度：中烘焙
5. 海拔：約 1350 公尺
6. 店家風味描述參考：榛果，香料，奶油糖、香氣帶有杏仁，榛果，些微香料味；入口後有莓果乾，榛果，奶油糖風味，滑順口感；尾韻環繞著紅糖甜感和奶油香氣。加牛奶後，有榛果、橘皮、黑糖風味。
7. 即日起可上 **Kakalove** 官網購買練習。  
購買連結：<https://reurl.cc/X5vp7j>



- ※ 複賽豆與決賽豆將於官方帳號公布
- ※ 當天賽豆為烘豆師賽前 1 周至 2 周內烘焙完成
- ※ 每場 1 包（半磅），賽後做為選手獎勵可以自行帶走

## 六、 比賽用水使用波爾天然礦泉水，歡迎選手購買練習。

### 七、 大會提供之器材

每輪選手提供桌子乙張、波爾水乙桶、延長線乙條、垃圾桶乙個、廢水桶乙個、熱水壺乙個。另外提供川流濾杯 – S 川流 01 乙個、川流高溫全瓷分享壺 400 ml 乙個供選手自由使用。

### 八、 選手注意事項

1. 依主辦單位抽籤排定競賽順序。初賽順序於 1 周前由官方帳號公布賽程表與順序。
2. 請該場次競賽選手開始前 10 分鐘至比賽場地旁準備桌進行準備，若於競賽開始前未出席即失去資格。
3. 貴重物品請自行保管，賽方不予以保管責任。
4. 本競賽辦法及相關規範若有疑慮，歡迎與大會官方社群聯繫。

### 九、 選手特惠資訊

本次特惠品項同報名表單，確認選手資格後統一於 2/18 後寄出。



品名	官網價	覺戰價
川流白色濾杯 01	1350	850
川流白色紅外線分享壺	680	450
川流戰神濾杯 01	1980	1350
川流戰神紅外線分享壺	1500	950

### 十、 比賽獎品

本賽由陶作坊、米諾咖啡、珈堂咖啡、客器客氣、潤水藍等廠商共同贊助支持，非常感謝。獎品因部分品項尚未確定，待確定所有品項後統一公布於官方帳號，敬請期待。

