

HELLENIC AEROPRESS CHAMPIONSHIP 2024

ΚΑΝΟΝΕΣ

1. ΚΑΦΕΣ

Ο ενδεδειγμένος όγκος ροφήματος είναι από **150ml έως 180ml**, τα οποία πρέπει να σερβιριστούν στο παρεχόμενο από τη διοργανώτρια αρχή φλιτζάνι. **Κάθε διαγωνιζόμενος μπορεί να χρησιμοποιήσει έως 18gr καφέ.** Στο τελικό ρόφημα δεν επιτρέπονται πρόσθετα συστατικά.

Όλοι οι διαγωνιζόμενοι θα έχουν **5 λεπτά** συνολικού χρόνου, ο οποίος περιλαμβάνει και τον χρόνο προετοιμασίας και εκχύλισης – το ρολόι θα μετρά αντίστροφα από **τα 5 λεπτά**. Σε περίπτωση που ο καφές δεν σερβιριστεί εντός του παραπάνω προβλεπόμενου χρονικού ορίου (**5 λεπτά**), θα υπάρχει αποκλεισμός του διαγωνιζομένου. Η τεχνική που θα χρησιμοποιηθεί από τον διαγωνιζόμενο θα πρέπει να παραδοθεί και γραπτά στους κριτές προτού οι διαγωνιζόμενοι ανέβουν στο stage - αυτό δε θα συμπεριληφθεί στην κρίση των κριτών.

2. ΚΡΙΤΕΣ

Υπάρχουν βασικοί κριτές. Δεν υπάρχουν επίσημα έντυπα ή φόρμες γευσιγνωσίας για να χρησιμοποιήσουν. Οι κριτές είναι όλοι ικανοί γευσιγνώστες του καφέ, έχουν υψηλό επίπεδο και εμπειρία στη χρήση του AeroPress και γνωρίζουν καλά το προφίλ του φλιτζανιού που παράγει το AeroPress. Οι κριτές είναι επίσης ικανοί να αξιολογήσουν την εκχύλιση μόνο με τη γεύση.

Οι διαγωνιζόμενοι πρέπει να σερβίρουν ακριβώς την ίδια ποσότητα καφέ σε κάθε ένα από τα φλιτζάνια τους - αυτό θα εξασφαλίσει τη δίκαιη αξιολόγηση. Η θερμοκρασία του ροφήματος δεν αξιολογείται και οι κριτές έχουν όσο χρόνο χρειάζεται για να αφήσουν το ρόφημα να κρυώσει ώστε να επιτευχθεί η βέλτιστη θερμοκρασία δοκιμασίας. Η ανάδευση και ψύξη θερμότερων ροφημάτων προτείνεται στους κριτές για την εξίσωση της θερμοκρασίας. Τα φλιτζάνια που παρέχονται θα έχουν τον αριθμό του διαγωνιζόμενου γραμμένο στην κάτω μεριά τους.

Άπαξ και οι κριτές ολοκληρώσουν την αξιολόγησή τους, ο ομιλητής (MC) θα μετρήσει έως το 3, οπότε οι κριτές θα υποδείξουν το προτιμώμενο φλιτζάνι τους. Οι περισσότερες ψήφοι θα καθορίζουν τον νικητή. Εάν και οι 3 κριτές επιλέξουν διαφορετικό καφέ, τότε ο Head Judge που θα έχει οριστεί από τους κριτές, θα δοκιμάσει όλους τους καφέδες ξανά και θα πάρει την τελική απόφαση.

Οι κριτές θα πρέπει να αναζητήσουν την καθαρότητα στη γεύση του καφέ μέσω της καλής εκχύλισης. Η γεύση, η οξύτητα / γλυκάδα, το σώμα, η ισορροπία και η επίγευση του διαγωνιζόμενου καφέ αποτελούν τα μοναδικά κριτήρια αξιολόγησής του από τους κριτές. Οι κριτές θα πρέπει να αξιολογήσουν την κάθε κούπα με μια και μοναδική ερώτηση: «Ποια κούπα θα ήθελα να πιώ όλη?»

3. ΓΥΡΟΙ

Στο τουρνουά θα συμμετέχουν έως και 72 διαγωνιζόμενοι. Οι προκριματικοί γύροι αποτελούνται από 24 γύρους με 3 διαγωνιζόμενους ανά γύρο. Ο νικητής κάθε γύρου θα περάσει στους ημιτελικούς. Υπάρχουν 18 ημιτελικοί γύροι, με 3 διαγωνιζόμενους ανά γύρο. Οι 3 νικητές θα αντιμετωπίσουν ο ένας τον άλλο στον τελικό γύρο. Σε περίπτωση συμμετοχής μόνο 18 διαγωνιζόμενων, η τρίτη θέση θα καθοριστεί πριν από τον τελικό γύρο μεταξύ των 2 νικητών των ημιτελικών. Οι κριτές θα επιλέξουν τον 2ο καλύτερο καφέ σε κάθε έναν από τους ημιτελικούς γύρους. Μετά από κάθε γύρο οι διαγωνιζόμενοι θα πρέπει να αξιοποιούν τον χρόνο κρίσης για να καθαρίσουν το πόστο τους, ώστε να είναι έτοιμοι για τους επόμενους διαγωνιζόμενους. Κατόπιν, η επόμενη σειρά διαγωνιζομένων μπορεί να στήσει τον εξοπλισμό της.

Φέτος θα δοθούν 3 wild cards για τους αποκλεισμένους του 1ου γύρου για την απευθείας τους πρόκριση στους ημιτελικούς. Η διαδικασία με την οποία θα δωθούν αυτές οι κάρτες θα ανακοινωθεί λίγο πριν λήξουν οι συμμετοχές του διαγωνισμού.

4. ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ

Οι διαγωνιζόμενοι θα επιτρέπεται να χρησιμοποιούν ένα ή περισσότερα από τα παρακάτω:

- AeroPress Classic Brewer / AeroPress Clear Brewer, Filter, Comandante Hand Grinder, Tasting Cup, βραστήρες, καράφες, ζυγαριές, αναδευτήρες, κουτάλια, χρονόμετρα, θερμόμετρα, brewer stands, κοσκινιστές, φυσητήρες αέρα, εργαλεία RDT (Ross Droplet Technique), εργαλεία WDT (Weiss Distribution Technique), βράχοι ψύξης
- Οποιοδήποτε φίλτρο είναι αποδεκτό αρκεί να μην αντικαθιστά το καπάκι του φίλτρου του AeroPress. Το φίλτρο μπορεί να είναι κατασκευασμένο από χαρτί, μέταλλο, ύφασμα ή οποιοδήποτε άλλο υλικό με την προϋπόθεση ότι είναι ουδέτερης γεύσης και δεν προσδίδουν γεύση στον παρασκευασμένο καφέ. Το καπάκι φίλτρου ελέγχου ροής AeroPress μπορεί να χρησιμοποιηθεί στον διαγωνισμό το 2024
- Σε όλους τους διαγωνιζόμενους θα δοθεί ένας βραστήρας Fellow, ένα Aerobie AeroPress μια ζυγαρία Feggrini drip scale και ένας μύλος άλεσης καφέ Comandante Hand Grinder C40 MK4.
- Κάθε μετατροπή στο βασικό AeroPress θα πρέπει να εγκριθεί από τον επικεφαλής κριτή.

- Κάθε διαγωνιζόμενος μπορεί να φέρει το δικό του νερό καθώς και τον δικό του μύλο άλεσης **εφόσον** είναι Comandante Hand Grinder.

ΜΥΛΟΣ: Ο επίσημος μύλος για το Ελληνικό Πρωτάθλημα AeroPress 2023 θα είναι ο **Comandante Hand Grinder C40 MK4**.

Σημείωση: η χρήση αυτού του μύλου **είναι** υποχρεωτική.

ΖΥΓΑΡΙΑ: Η επίσημη ζυγαριά για το Ελληνικό Πρωτάθλημα AeroPress 2023 είναι η **Feggrini drip scale**. Η προβολή στην οθόνη μπορεί να γίνει σε γραμμάρια, ουγγιές ή λίβρες. Διαθέτει ενσωματωμένο χρονομετρητή για τέλεια εκχύλιση.

ΒΡΑΣΤΗΡΑΣ: Ο επίσημος βραστήρας για το Ελληνικό Πρωτάθλημα AeroPress 2023 είναι ο **Fellow Stagg Kettle**.

ΝΕΡΟ: Το νερό το οποίο θα χρησιμοποιηθεί για το διαγωνισμό θα είναι από 100-150tds και 7rh και θα παραχθεί από φίλτρο νερού με τεχνολογία αναπλήρωσης 5 σταδίων φίλτρανσης για χρήση παραγωγής καφέ και ζεστών ροφημάτων. Φίλτρα στερεών, μπλοκ ενεργού άνθρακα και φίλτρο ανταλλαγή ιόντων παρέχουν την μείωση των ανθρακικών αλάτων, της σκληρότητας και της βελτίωσης του νερού καθώς και το χρώμα, την γεύση και την οσμή του νερού. Όσοι διαγωνιζόμενοι δηλώσουν ότι θα χρησιμοποιήσουν το δικό τους νερό, αυτό θα πρέπει να δοθεί πριν την έναρξη του πρωταθλήματος (σε μπουκάλες του 1,5lt) και θα γίνει δεκτό μόνο εφόσον ελεγχθεί και μετρηθεί για της αγωγιμότητα, το pH του μετά από γευστική δοκιμή από τους κριτές.

ΠΟΙΚΙΛΙΑ ΚΑΦΕ: Οι διαγωνιζόμενοι επιτρέπεται να χρησιμοποιήσουν **ΜΟΝΟ** καβουρδισμένο καφέ από την KUDU Coffee για το Ελληνικό Πρωτάθλημα AeroPress 2024. Ο καφές που θα διαγωνιστούν όλοι οι συμμετέχοντες για τον πρώτο γύρο, θα αποσταλεί σε κάθε έναν ξεχωριστά, 7 ημέρες πριν την έναρξη του πρωταθλήματος και θα έχει την ίδια ημερομηνία καβουρδίσματος με αυτή που θα έχει ο καφές στις 10/9/2024.

*Σε περίπτωση που ένας εθνικός πρωταθλητής δεν είναι σε θέση να ταξιδέψει ή δεν μπορεί να λάβει βίζα για να εισέλθει στη χώρα του παγκόσμιου τελικού διοργανωτή, η επιλογή περνά στον 2ο νικητή του εθνικού διαγωνισμού. Ομοίως, εάν ο νικητής της 2ης θέσης δεν μπορεί να παρευρεθεί, η επιλογή περνά στον νικητή της 3ης θέσης. Η επιλογή δεν προχωράει περισσότερο από αυτό, ούτε μπορεί να μεταβιβαστεί σε οποιοδήποτε άλλο άτομο. Η καταλληλότητα δεν «μεταφέρεται» σε καμία μελλοντική σεζόν.

Powered by KUDU Coffee Roasters