

# 2021 Dünya Demleme Şampiyonası Kurallar ve Düzenlemeler



<b>1. Katılım Koşulları</b>	<b>3</b>
1.1. Organizasyon	3
1.2. Haklar	4
1.3. Katılım Koşulları	4
1.3.1. Ulusal Elemeler	4
1.3.2. Yerel Yarışma Şampiyonları ve Yedekler	4
1.3.3. Yaş gereksinimi	5
1.3.4. Milliyet	5
1.3.5. Çoklu Pasaport	5
1.3.6. Masraflar	5
1.4. Çıkar çatışmaları	6
1.4.1. Hakemlik	6
1.4.2. Kalibrasyon Baristaları	6
1.4.3. Diğer Çıkar Çatışmaları	7
1.5. Kural ve Düzenlemelerin Uygulanması	7
1.5.1. COVID-19 Ekleri	7
1.6. Başvuru	8
1.6.1. Yarışmacı Kayıt Formu	8
1.6.2. Geç Yerel Şampiyon Kaydı	8
1.6.3. Yarışmacı Soruları	8
1.6.4. Şartlar ve Koşullar	8
<b>2. Yarışma Özeti</b>	<b>9</b>
<b>3. Standartlar ve Tanımlar</b>	<b>10</b>
3.1. Zorunlu Servis	10
3.2. Açık Servis	11
3.3. Çekirdek Kahve	11
3.4. İçecek	12
3.5. Demleme Suyu	12
3.6. Öğütücü	13
3.7. Demleme Cihazı	13
3.8. Kahvenin Hazırlanması	14
3.9. Servis Kabı	14
<b>4. Yarışma Alanı</b>	<b>15</b>
4.1. Zorunlu Servis İstasyonu	15
4.2. Açık Servis İstasyonu	16
<b>5. Makine, Aksesuar ve Hammaddeler</b>	<b>16</b>
5.1. Sıcak Su Makinesi	16
5.2. Su	17
5.3. Öğütücü	18
5.4. Ek Elektrikli Ekipmanlar	18

5.5.	Sağlanan Olanak ve Ekipmanlar	18
5.6.	Yarışmacı Ekipman ve Malzemeleri	19
<b>6.</b>	<b>Hazırlık Süresinden Önce Yarışmacı Talimatları</b>	<b>20</b>
6.1.	Yarışmacı Oryantasyon Toplantısı	20
6.2.	Tercüman	21
6.3.	Hazırlık/Pratik Alanı	21
6.4.	Zorunlu Servis Kahvesi ve Pratik Zamanı	21
6.4.1.	Sağlanan Zorunlu Servis Kahvesi	21
6.4.2.	Demleme Şampiyonası Pratik Zamanı	21
6.5.	Zamanında Olma	22
6.6.	İstasyon Düzenlemesi	22
<b>7.</b>	<b>Birinci Tur Yarışması</b>	<b>22</b>
7.1.	Özet	22
7.2.	Zorunlu Servis	22
7.2.1.	Pratik Süresi	22
7.2.2.	Yarışma Süresinin Başlangıcı	22
7.2.3.	Yarışma Süresi	23
7.2.4.	Yarışma Zamanının Bitişi	23
7.2.5.	Zaman Cezaları	24
7.3.	Açık Servis	24
7.3.1.	Kurulum zamanı	24
7.3.2.	Yarışma Süresinin Başlangıcı	25
7.3.3.	Yarışma Süresi	25
7.3.4.	Yarışma Zamanının Bitişi	25
7.3.5.	Zaman Cezaları	25
7.3.6.	Açık Servisle İlgili Ek Bilgiler	26
<b>8.</b>	<b>Final Turu</b>	<b>26</b>
8.1.	Özet	26
<b>9.</b>	<b>Teknik Sorunlar</b>	<b>27</b>
<b>10.</b>	<b>Unutulan Eşyalar</b>	<b>27</b>
<b>11.</b>	<b>Skor Tutma</b>	<b>28</b>
11.1.	Resmi Skor Tutma	28
11.2.	Birinci Tur Puanlaması	28
11.2.1.	Zorunlu Servis Puanlaması	28
11.2.2.	Birinci Tur Puanı	29
11.3.	Final Turu Puanlaması	29
11.4.	Yuvarlama	29
11.5.	Puan Eşitlikleri	29
<b>12.</b>	<b>Yarışma Sonrası Bilgilendirme</b>	<b>30</b>
12.1.	Bir Demleme Kupası Şampiyonunda Hakemlerin Aradıkları Nedir?	30
<b>13.</b>	<b>Değerlendirme Ölçeği</b>	<b>30</b>

<b>14.</b>	<b>Zorunlu Servis Değerlendirme Prosedürü</b>	<b>31</b>
14.1.	Tadım Puanı Değerlendirme Ölçeği	31
14.2.	Skor Tabloları	31
14.3.	Tadım Puanı Öğeleri	32
14.3.1.	Aroma	32
14.3.2.	Tat	32
14.3.3.	Ağızda Kalan Tat	32
14.3.4.	Asidite	33
14.3.5.	Gövde	33
14.3.6.	Denge	33
14.3.7.	Genel	33
<b>15.</b>	<b>Tadım Puanı Prokolü</b>	<b>34</b>
<b>16.</b>	<b>Açık Servis Değerlendirmesi</b>	<b>35</b>
16.2.	Sunum Değerlendirme Ölçeği	35
16.3.	Sunum - Tadım Hakemi Skor Kağıdı Bölümü	35
16.4.	Sunum - Tadım Hakemi Skor Kağıdı Öğeleri	36
16.4.1.	Tat Tanımı	36
16.4.2.	Müşteri Hizmeti	36
<b>17.</b>	<b>Baş Hakem Değerlendirmesi</b>	<b>36</b>
17.1.	Açık Servis Sunumu Baş Hakem Skor Kağıdı Öğeleri	36
17.3.	Teknik Özdeşlik	37
17.4.	Zorunlu Servis Baş Hakem Skor Kağıdı Öğeleri	37
<b>18.</b>	<b>Dünya Demleme Şampiyonası'nda İtirazlar</b>	<b>38</b>
18.1.	Hakemlerle İlgili Sorunlar	38
18.2.	Yarışmacılarla İlgili Sorunlar	38
18.3.	İtirazlar	39
18.4.	İtirazların Yarışma Stratejik Komitesi Tarafından İncelenmesi	39
<b>19.</b>	<b>Ulusal Yarışmalar</b>	<b>39</b>
19.1.	Ulusal Yarışmalar için Kuralların Değiştirilebilmesinin Vurgulanması	39
19.2.	Ulusal Yarışmalarda İtirazlar	41

## 1. Katılım Koşulları

### 1.1. Organizasyon

Dünya Demleme Şampiyonası (WBrC), World Coffee Events, LTD'nin bir

programıdır.

## 1.2. Haklar

Bu Resmi Kurallar ve Düzenlemeler ve yarışmanın formatı dahil olmak üzere Dünya Demleme Şampiyonası ile ilgili tüm fikri mülkiyet, World Coffee Events, LTD.'nin mülkiyetindedir. Bu belgenin hiçbir bölümü World Coffee Events, LTD'nin açık izni olmadan kullanılamaz veya çoğaltılamaz.

## 1.3. Katılım Koşulları

### 1.3.1. Ulusal Elemeler

Dünya Demleme Şampiyonası (WBrC), Dünya Kahve Etkinlikleri (WCE) tarafından onaylanmış yerel yarışma organizatörleri tarafından, WCE tarafından tasdik edilmiş etkinliklerde şampiyon olmuş yarışmacılara açık bir yarışmadır. Tasdik edilmiş etkinlikler, WCE tarafından lisanslanmış yerel yarışma organizatörleri tarafından düzenlenir. Her yarışma yılında, her WCE tarafından lisanslanmış yerel yarışma organizatöründen 1 yarışmacı yarışmaya katılabilir. Lisanslı yerel yarışma organizatörü olmak için lütfen [worldcoffeeeevents.org/competition-bodies](https://worldcoffeeeevents.org/competition-bodies) adresindeki Yerel Yarışma Organizatörü Tasdik Kriterleri'ni inceleyin.

### 1.3.2. Yerel Yarışma Şampiyonları ve Yedekler

A. Bir yerel yarışma şampiyonu, yerel yarışma organizatörünün düzenlediği yarışmayı kazanmış olan yarışmacı olarak tanımlanır. Bu yarışmacı, o yılki Dünya Şampiyonası'na katılma ya da hakkını sonraki seneye erteleme hakkını kazanır. Bir yarışmacı, sadece geçerli bir sebebi varsa yarışma hakkını sonraki seneye erteleyebilir(Ertelenmiş adaylık koşulları için <https://worldcoffeeeevents.org/deferred-candidacy-application-general-contact-submission/> adresini inceleyebilirsiniz).

B. Eğer bir Yerel Yarışma Şampiyonunun ertelenmiş adaylık için yaptığı başvuru kabul edilirse, Yerel Yarışma Şampiyonu sıfatını taşımaya devam eder ve sonraki yıl Dünya Şampiyonası'nda yarışabilir. Yerel Yarışma Şampiyonu adaylığını ertelediğinde, yetkilendirilmiş Yerel Yarışma Organizatörü, yarışmadaki azalan sıralamaya göre, ikinci sıradaki yarışmacıdan başlayarak yeni bir yarışmacı belirleyebilir. Bu durumda Dünya Şampiyonalarına giden yarışmacı, Yerel Yarışma Organizatörü Yarışmacısı unvanına sahip olacaktır.

Yerel Yarışma Organizatörü Yarışmacıları, Ertelenmiş Adaylık başvurusu yapamaz ve Yerel Yarışma Şampiyonu sıfatına sahip değildir. Ancak, tüm Yerel Yarışma Organizasyonu yarışmacıları, kendi kahve topluluklarını Dünya Kahve Şampiyonaları'nda temsil etme ve Dünya Kahve Şampiyonu unvanını kazanma hakkına sahiptir.

C. Bir Yerel Yarışma Şampiyonunun adaylık erteleme başvurusu kabul edilmediği halde Dünya Şampiyonasına katılmamayı seçerse, Yerel Yarışma Şampiyonu unvanı bir sonraki sırada olan yarışmacıya geçer.

D. Herhangi bir nedenle Dünya Şampiyonasında yarışmayan tüm Yerel Şampiyonların, WCE'yi [info@worldcoffeeevents.org](mailto:info@worldcoffeeevents.org) adresinden haberdar etmeleri gerekir. Tüm yarışmacı değişiklikleri için talepler yazılı olarak Yerel Yarışma Organizatörü tarafından, [info@worldcoffeeevents.org](mailto:info@worldcoffeeevents.org) adresi üzerinden, yetkili yöneticisi tarafından iletilmelidir.

### 1.3.3. Yaş gereksinimi

Yarışmacılar, Dünya Kahve Etkinlikleri (WCE) onaylı herhangi bir etkinlikte yarıştıkları sırada en az 18 yaşında olmalıdır.

### 1.3.4. Milliyet

A. Yarışmacılar, temsil ettikleri yerden geçerli bir pasaporta veya 24 aylık ikamet, istihdam veya okula kaydolduğunu kanıtlayan belgelere sahip olmalıdır; bunların bir kısmı, Yerel Yarışmalardan önceki 12 ay içinde olmalıdır.

B. Yarışmacılar, WCE Müsabaka yılı başına yalnızca 1 Yerel Yarışmaya katılabilir. Bir yarışma yılı, bir Yerel yarışma etkinliğinin, bir yarışmacıyı yarışmaya gönderdiği Dünya Şampiyonalarına bağlıdır. Bir yarışma yılı, bir yarışmacının yarışmaya hak kazandığı Dünya Şampiyonalarına bağlıdır (örneğin, yarışmacı kendilerini 2020 Dünya Şampiyonasına hak kazanacak herhangi bir Yerel Yarışma etkinliğinde yarışiyorsa, yalnızca bu Yerel Yarışma Organizatörü için yarışmalıdır).

### 1.3.5. Çoklu Pasaport

Yarışmacının birden fazla pasaportu/vatandaşlığı olması durumunda, bir yerel yarışma organizasyonu seçmeli ve bu ilgili onaylanmış yarışma organizatörü şampiyonasında yarışmalıdır.

### 1.3.6. Masraflar

Lisanslı Yerel Yarışma Organizatörleri, Yerel Şampiyonlarının WBrC'a, WBrC'den ve WBrC süresi boyunca makul seyahat ve konaklama masraflarını ödemek zorundadır. Yukarıda açıkça belirtilmeyen diğer tüm masraflar yarışmacının sorumluluğundadır. WCE, hiçbir koşulda hiçbir yarışmacının masraflarından sorumlu olmayacaktır.

## 1.4. Çıkar çatışmaları

### 1.4.1. Hakemlik

A. Yarışmacılar, yarıştıkları WBrC etkinliğinin olduğu yıl içerisinde, herhangi bir şekilde, herhangi bir ülkedeki lisanslı WBrC yarışmasında hakemlik yapamaz. Yarışmacılar, yarıştıkları WBrC etkinliğinin olduğu yıl içerisinde, herhangi bir şekilde, herhangi bir ülkedeki lisanslı WBrC yarışmasında hakemlik yapamaz.

B. WBrC hakemleri, o müsabaka yılı için aynı müsabakada koçluk ve hakemlik yapmamalıdır.

C. Yarışmacılar, Yerel Yarışmalarda hakem seçemez veya onaylayamaz. Yerel Yarışma Organizasyonlarının yönetiminde yer alan yarışmacılar, katılım alanlarını ana hatlarıyla belirterek WCE'ye e-posta yoluyla pozisyonlarını bildirmelidir. Lütfen bu durumun yarışmacının yarışma durumunu büyük ihtimalle etkilemeyeceğini unutmayın, ancak bunun bildirilmemesi etkileyecektir.

### 1.4.2. Kalibrasyon Baristaları

A. Kalibrasyon baristası olarak, hakemlerin kalibrasyonunda görev almış olan baristalar, o yılki resmi yerel yarışmalar tamamlanmadan yarışamazlar. Bu, dünya yarışmaları ile birlikte, Yerel yarışma organizatörleri tarafından düzenlenen etkinlikleri de kapsar.

B. Bir yarışmacı, yalnızca aynı yarışma yılında, o yarışmada yarışmayacaksa kalibrasyon baristası olabilir. Ek olarak, bir yarışmacının, yerel yarışma organizatörlerinin düzenlediği şampiyonalarında Dünya Şampiyonalarına katılmaya hak kazanamaması durumunda, aynı yarışma yılında Dünya Şampiyonalarında kalibrasyon barista olmasına izin verilir.

C. Bir yarışma yılı, bir Yerel yarışma etkinliğinin, bir yarışmacıyı yarışmaya gönderdiği Dünya Şampiyonalarına bağlıdır.

**Doğru örnek: Bir yarışmacı, 2021 dünya şampiyonaları için kalibrasyon baristası olarak görev yapmıştır.** Kendi yerel yarışmalarında, 2022 Dünya

Şampiyonasına yarışmacı gönderen etkinliklerde yarışmalarına izin verilir.

**Yanlış örnek: Bir yarışmacı, 2021 yılı için onaylamış bir yerel yarışma için kalibrasyon baristası görevi yapar(kendi ülkesi olmasa dahi), ve aynı yarışmada 2021 yılında Dünya Şampiyonalarında yarışır.**

### 1.4.3. Diğer Çıkar Çatışmaları

WCE, olası herhangi bir çıkar çatışmasının en kısa zamanda, özellikle yarışmacı, hakem ve/veya etkinlik organizatörü tarafından herhangi bir yarışmanın başlamasından önce bildirilmesini teşvik eder.

Tanınmış bir etkinlikten önce olası bir çatışmanın bildirilmemesi, bir kişinin etkinliklerden diskalifiye edilmesine veya WCE'nin bir etkinliğin onayını ve bu yönergelerle uymayan sonuçlarını kaldırmasına neden olabilir. Çıkar çatışmalarını ve yukarıdaki hükümlerin açıklanmasını isteyen sorular [info@worldcoffeeeevents.org](mailto:info@worldcoffeeeevents.org) adresine yönlendirilmelidir.

## 1.5. Kural ve Düzenlemelerin Uygulanması

WBrC, yarışma boyunca bu Kuralları ve Düzenlemeleri uygulayacaktır. Bir yarışmacı bu Kurallar ve Düzenlemelerden 1 veya daha fazlasını ihlal ederse, Kurallarda belirli bir yaptırım veya sonuç belirtilmediği sürece, yarışmadan otomatik olarak diskalifiye edilebilir. Bir hakem veya yarışma organizatörü bu Kurallardan birinin veya daha fazlasının ihlaline neden olursa, bir yarışmacı "Dünya Demleme Şampiyonasında İtirazlar" veya "Bir Müsabaka Organ Yarışmasında Temyizler" bölümlerinde ayrıntılı olarak açıklanan sürece göre itirazda bulunabilir.

### 1.5.1. COVID-19 Ekleri

Tüm Kurallar ve Düzenlemeler, yerel ve mekân sağlık ve güvenlik gereksinimlerine veya yönergelerine göre değişebilir. World Coffee Events, herhangi bir Kural ve Yönetmelik değişikliğini yarışma öncesinde e-posta yoluyla paylaşacaktır. Bu değişiklikler, istasyon boyutlarında veya düzenlerinde yapılan değişiklikleri içerebilir, ancak bunlarla sınırlı değildir; örneğin şunları içerebilir: sağlanan kapların veya bardakların malzemesi; yarışmacı hazırlık ve uygulama odalarında antrenör veya yardımcılara ilişkin sınırlamalar; maske



veya eldiven talimatları, sanitasyon için program değişiklikleri; vb.

## **1.6. Başvuru**

### **1.6.1. Yarışmacı Kayıt Formu**

Yarışmacılar, WBrC Etkinliğinden en az 6 hafta önce, WBrC web sitesinden çevrimiçi WBrC Yarışmacı Kayıt Formunu doldurmalıdır., Bu form, gerekli geçerli pasaportun veya kabul edilen diğer kimlik bilgilerinin taranmış bir kopyasını yüklemek için bir alan içerir (Bölüm 1.3.4 "Uyruk" bölümünde açıklandığı gibi). Onaylı yerel şampiyonlar, gerekli tüm kayıt belgelerini aldıktan sonra yaklaşık 2 hafta içinde e-posta ile onay alacaktır.

### **1.6.2. Geç Yerel Şampiyon Kaydı**

WBrC Etkinliğinden 6 haftadan daha kısa bir süre önce gerçekleştirilen yarışmalardaki Yerel Şampiyonlar, tüm kayıt materyallerini Yerel etkinliklerinden en geç 5 gün sonra sunmalıdır. Bu kriterlere uyulmaması, katılımın reddedilmesine neden olabilir.

### **1.6.3. Yarışmacı Soruları**

Tüm yarışmacılar, istisnasız olarak mevcut WBrC Kuralları ve Düzenlemelerini ve puan tablolarını okumaktan ve anlamaktan kişisel olarak sorumludur. Tüm WBrC belgeleri WBrC web sitesinde mevcuttur. Yarışmacılar, WBrC'a gelmeden önce soru sormaya teşvik edilir. Eğer herhangi bir yarışmacı, herhangi bir kural veya uygulamanın amacı konusunda net değilse, WBrC öncesinde [info@worldcoffeevents.org](mailto:info@worldcoffeevents.org) a e-posta göndererek Kural ve Düzenlemeler Komitesi ile konuyu netleştirmelidir. Bu yarışmacının sorumluluğundadır. Yarışmacılar, ayrıca yarışmanın hemen öncesinde düzenlenen yarışmacılar toplantısında da sorularını yöneltmek için imkân bulacaktır.

### **1.6.4. Şartlar ve Koşullar**

Yarışmacılar ve Dünya Demleme Şampiyonu, Dünya Demleme Şampiyonası etkinliğinin görünür sözcüleri ve nitelikli kahve endüstrisinin rol modelleridir ve bu nedenle:

A. World Coffee Events Ltd.'nin, paydaşlarının, acentelerinin ve

temsilcilerinin, pazarlama promosyonu dahil ancak bununla sınırlı olmamak üzere, herhangi bir ticari amaç için herhangi bir formatta yarışmacının adını, resmini veya benzerliğini ücretsiz olarak kullanmasına izin verir.

B. WBrC web sitesinde bulunan Yarışmacı Davranış Kuralları belgesini okuyun ve bunlara uyun.

C. WBrC web sitesinde bulunan Yarışmacı Davranış Kuralları belgesini okuyun ve bunlara uyun.

## 2. Yarışma Özeti

A. Yarışma iki tura ayrılmıştır: Birinci Tur ve Final Turu.

B. Birinci Tur, servis adı verilen iki bileşenden oluşur; Zorunlu Servis ve Açık Servis.

C. Final Turu, yarışmacı başına bir Açık Servis sunumundan oluşur.

D. Her yarışma servisi sırasında, yarışmacılar üç (3) duyuşal hakem tarafından değerlendirilecektir. Ek olarak, bir baş hakem de mevcut olacak ve zorunlu serviste sunulan her fincandan bir örneğin tadına bakacaktır. Zorunlu servis sırasında başhakem servis edilen kupaların duyuşal özdeşliğini değerlendirecektir. Açık Servis turu sırasında başhakem servis edilen fincanların tadına bakmayacaktır. Baş hakem, Açık Serviste genel iş akışını ve teknik özdeşliği değerlendirecektir. Bu öğeler nihai puana eklenecektir.

E. Her Servis sırasında yarışmacılar, her bir duyuşal hakem için bir tane olmak üzere üç (3) kişisel ve ayrı içecek hazırlayacak ve servis edecektir.

F. Yarışmacılar, bu Kurallardaki tanımlara uygun oldukları sürece, seçtikleri herhangi bir demleme cihazını kullanabilirler (aşağıdaki ilgili bölüme bakınız).

G. Zorunlu Servis için, yarışmacıların Servise hazırlanmak ve Servisten önce yarışma alanını kurmak için sekiz (8) dakikalık Kurulum Süresi olacaktır. Açık Servis için yarışmacıların beş (5) dakikalık Kurulum Süresi olacaktır.

H. Zorunlu Servis sırasında yarışmacıların içeceklerini herhangi bir sunum veya gösteri olmaksızın hazırlamak ve servis etmek için yedi (7) dakikalık Yarışma Süresi olacaktır. Yarışmacılar, yalnızca Brewers Cup yarışması tarafından sağlanan çekirdek kahveyi kullanmak zorundadır.

I. Açık Serviste yarışmacılar seçtikleri herhangi bir çekirdek kahveyi kullanabilirler ve içeceklerini bir sunumla hazırlayıp servis etmek için on (10) dakikalık Yarışma Süresine sahip olacaklardır.

J. Her yarışma servisindeki üç içeceğin tamamı aynı çekirdek kahve

kullanılarak hazırlanmalıdır.

K. Yarışmacılar, her iki yarışma turunda da aynı Açık Servis kahvesini veya herhangi bir kısıtlama olmaksızın kendi seçtikleri farklı bir kahveyi kullanmayı tercih edebilirler.

L. Yarışmacılar yarışma süreleri boyunca istedikleri kadar içecek üretebilirler. Sadece hakemlere servis edilen içecekler değerlendirilecektir.

M. Yalnızca Yerel Yarışma Organizatörü Şampiyonaları ve alt besleyici müsabakaları (bölgesel müsabakalar, elemeler, vb.) için: Müsabaka Kuruluşunun veya müsabaka organizatörünün takdirine bağlı olarak, ilk tur, yalnızca Zorunlu Hizmetten oluşabilir. (Final Turunda Açık Servis ile).

N. Yarışma programı, yarışmacılara zorunlu ve açık servis arasında - ekipmanlarını temizleyip tekrar hazırlamalarına yetecek kadar- kısa bir süre kalacak şekilde planlanmış olabilir, bu yüzden yarışmacılar planlanmış zamanlarının farkında olarak hızlı çalışmalıdır.

O. Yerel Yarışma Organizatörlerinin düzenlediği yarışmalar ile bunların ön elemelerinde, aynı anda iki Birinci Tur Servisi olabileceği gibi arka arkaya iki Birinci Tur Servisi de olabilir.

### **3. Standartlar ve Tanımlar**

#### **3.1. Zorunlu Servis**

A. Zorunlu Servis, Demleme Şampiyonasındaki iki kahve servisinden biridir.

B. Yarışmacılara, her biri ayrı ayrı demlenmiş üç fincan kahve hazırlamak ve üç hakeme sunmak için sekiz (8) dakikalık Kurulum Süresi ve yedi (7) dakikalık Yarışma Süresi verilecektir.

C. Zorunlu Serviste, yarışmacıların tümü, Brewers Cup yarışmasında sağlanan aynı çekirdek kahveyi, aynı öğütücüyü, suyu ve aynı standart servis kaplarını kullanacaktır. Her yarışmacının resmi antrenman saatinden hemen önce bir adet 350 gr'lık çekirdek kahve verilecektir.

D. Sahne Sorumlusunun talimatına göre yarışmacılar, yarışma zamanı başladığında kahvelerini hazırlayıp servis ederler. Yarışma süreleri bittiğinde yarışmacılar, kahveleri hazırlamak için kullanılan su ısıtıcısından organizatör tarafından sağlanan bardağa yaklaşık 100 ml su döküleceklerdir. Yarışmacılar, başhakem hem kahvenin hem de suyun tadına bakana kadar istasyonlarını (demleme cihazları ve su ısıtıcıları dahil) temizlemek için bekleyeceklerdir.

E. İçecekler yalnızca duyuşal değerlendirme ile, World Brewers Cup değerlendirme protokollerine uygun olarak değerlendirilecektir (aşağıdaki ilgili bölüme bakınız).

F. Zorunlu Serviste eşlik eden bilgiler (görsel, sözlü, duyuşal vb.) değerlendirilmeyecek ve sunulmamalıdır.

### 3.2. Açık Servis

A. Açık Servis, Brewers Cup yarışmasındaki iki kahve servisinden biridir.

B. Yarışmacılara, her biri ayrı ayrı demlenmiş üç fincan kahve hazırlamak ve üç hakeme sunmak için sekiz (5) dakikalık Kurulum Süresi ve on (10) dakikalık Yarışma Süresi verilecektir.

C. Final Turu'ndaki yarışmacılar, kendi çekirdek kahvelerini kullanacak ve kahve deneyimini zenginleştiren bir sunumla birlikte jüri üyelerine sunacaktır.

D. İçecekler yalnızca duyuşal değerlendirme ile, World Brewers Cup değerlendirme protokollerine uygun olarak değerlendirilecektir (aşağıdaki ilgili bölüme bakınız).

### 3.3. Çekirdek Kahve

A. Çekirdek kahve, Coffea türündeki bitkilerin tohumunun kavrulmasıyla oluşan üründür.

B. Kahvelere, kahvenin toplandığı (kiraz olarak) ve içecek haline getirildiği zaman arasındaki herhangi bir noktada hiçbir katkı maddesi, tatlandırıcı, renklendirici, parfüm, aromatik madde, sıvı, toz vb. eklenemez. Kahvenin yetiştirilmesi, tarımı ve birincil işlenmesi sırasında kullanılan maddelere izin verilir (örn. su, maya, kahve, kahve yan ürünleri, gübreler, vb.).

C. Yarışmacıların, yarışma organizatörlerine, sunumlarında kullandıkları aynı çekirdek kahveden, seyirciler için toplu olarak demlenmek ve Dünya Demleme Şampiyonası Demleme Bari'nda demlenip servis edilmek üzere en az 2,0 kg tedarik etmeleri istenir.

D. Sağlanan Zorunlu Servis kahvesi, baked\* ya da yanma gibi büyük kavurma kusurları olmadan orta ila orta derecede (Agtron 60 ila 80 'gurme ölçeğinde'), yarışma gününden yedi (7) gün önce kavrulmuş, tamamen yıkanmış nitelikte bir kahve olacaktır. Birden fazla parti halinde kavrulması durumunda, ya her parti ayrı ayrı etiketlenecek, ya da tüm partilerin tamamen karışması sağlanacaktır. Sağlanan tüm kahveler aynı olacak ve ayrı ayrı paketlenip kapatılacaktır.

E. Zorunlu Servis Kahvesi ile ilgili bilgiler, Birinci Tur sona erene kadar açıklanmayacaktır. Zorunlu Servis kahvesinin sponsoru/sponsorları, WCE'nin gizlilik sorumluluğunu teyit edecektir.

### 3.4. İçecek

A. İçecek, çözücü olarak su kullanılarak, çekirdek kahve parçacıklarından yapılmış bir özütleme olmalıdır. Çekirdek kahve, demleme suyu, demleme cihazları ve servis kaplarının ilgili tanımlarında yer alanlar dışında hiçbir katkı maddesine izin verilmeyecektir. İçecek yoğunluğunu değiştirmek için servis yapmadan önce içeceğe ilave su eklenebilir ("bypass").

B. İçecek, %2.00 veya 20.000 ppm'den az veya buna eşit toplam çözünmüş katı içeriğine sahip olabilir. Bu, içeceği, espresso veya diğer kahve özütlenmiş içecek kategorilerinden farklı olarak, yaygın olarak "filtre kahve" olarak adlandırılan alanla sınırlamak içindir.

C. Yarışmacılar, üç duyuşal hakemin her birine birer tane olmak üzere üç ayrı sıcak kahve içeceği hazırlayacak ve servis edecektir.

D. Açık Servis için üç içeceğin her biri 120 ile 375 ml arasında olmalıdır. Servis edilen içeceğin 120 ml'den az veya 375 ml'den fazla olduğu tespit edilirse, o içecek (fincan) diskalifiye edilecek ve puan alamayacaktır. Zorunlu Servis için üç içeceğin her biri 180 ile 375 ml arasında olmalıdır. Servis edilen içeceğin 180 ml'den az veya 375 ml'den fazla olduğu tespit edilirse, o içecek (fincan) diskalifiye edilecek ve puan alamayacaktır.

E. Kahve hazırlama sırasında üretilen içeceğin tamamının servis edilmesi gerekli değildir. Bununla birlikte, her duyuşal hakeme, içeceğin değerlendirilmesi için, Açık Servis için en az 120 ml ve Zorunlu Servis için 180 ml içecek sunulmalıdır.

### 3.5. Demleme Suyu

A. Yarışmacılar, Yarışma tarafından sağlanan suyu Zorunlu Hizmet için kullanmak zorundadır, ancak Açık Hizmet için kendi demleme suyunu kullanabilirler.

B. Sağlanan su, aşağıda yer alan 5.2 bölümüne göre kabul edilebilir aralıklar içinde kalibre edilecektir.

C. Bir yarışmacı kendi suyunu kullanmayı seçerse, su, yasaklanmış seviyelerde katkı maddesi veya kimyasal içermediğinden emin olmak için analiz edilebilir. Yarışmacılar, suyun, temiz içme suyuna özgü olmayan herhangi bir tat

veya özellik içermediğini doğrulamak için, başhakemin yarışma süresi başlamadan hemen önce suyu hem oda sıcaklığında hem de ısıtılmış olarak tadacağını bilmelidir. Açık Servis için kendi suyunu kullanmak isteyen yarışmacılar, yarışmadan önce Etkinlik Yöneticisine ve/veya Sahne Yöneticisine haber vermelidir.

D. Sağlanan su hem oda sıcaklığında hem de 96.0 ile 98.5°C arasında sunulacaktır.

E. Bir yarışmacı Açık Servis için kendi suyunu kullanmayı seçerse, suyu istenen sıcaklığa ısıtmak için kendi cihazını da sağlamalıdır. Bu tür cihazlara güç sağlamak için sağlanan elektrik gücü, yarışma tarafından sağlananla sınırlı olacaktır (bkz. bölüm 5.4).

### 3.6. Öğütücü

A. Öğütücü, kahvenin öğütülmesi ile doğrudan ilgili olanlar (sürtünme, ısı vb.) dışında, kahvenin kimyasını değiştirmeden, bütün çekirdek kahveyi daha küçük fiziksel parçacıklar halinde öğüten ve kahveye herhangi bir katkı maddesi eklemeyen bir cihazdır.

B. Yarışma alanı içinde ve yarışmacıların yarışma süresi boyunca, yarışmacılar, sağlanan sponsorlu öğütücü dışında herhangi bir öğütücü KULLANMAMALIDIR. Açık Serviste, yarışmacılar, yarışma tarafından sağlanan öğütücüyü veya kendileri sağladıkları öğütücüyü yarışma alanı dışında veya yarışma süresinden önce kullanabilirler.

### 3.7. Demleme Cihazı

A. Bir demleme cihazı, bir yarışmacının içecek özütlemesi sırasında kullandığı ve özütlemeye müdahil olan herhangi bir öğedir.

B. Demleme cihazları, doğası gereği "manuel" olmalıdır ve aşağıdaki istisnalar dışında, ek güçler (örn. elektrik) tarafından desteklenen mekanik eylemler içermemelidir:

- i. Yarışmacının manuel hareketiyle (örneğin el ve/veya kol hareketi), yerçekimi ile veya kahve demleme işleminin kendisi tarafından oluşturulan mekanik harekete (örneğin vakumlu demleme makinelerinde basınç, denge demleme makinelerinde hareket) izin verilir.
- ii. Su veya kahve içeceği ısıtmak için kullanılmaları ve herhangi bir ek mekanizmaya güç vermemeleri koşuluyla, ısı kaynaklarına (elektrikli, manyetik veya sıvı yakıt) izin verilir.

iii. Yarışmacıya demleme suyu sağlayan bir makine veya mekanizmaya izin verilir, ancak herhangi bir otomatikleştirme ve/veya porsiyonlama mekanizması içeriyorsa (örneğin, belirli bir miktarda su dağıtmak üzere programlanmış bir makine), doğrudan kahve üzerinde kullanılamaz. Örneğin, otomatik bir su dağıtım makinesi, bir dökme kabına dağıtabilir, ancak doğrudan kahvenin üzerine dağıtamaz.

C. Yarışmacılar kendi demleme cihazlarını kullanmalıdır. Sponsorlar belirli demleme cihazlarını rakiplerin kullanımına sunabilirken, yarışmacılar nihai olarak kendi demleme cihazlarını (varsa filtreleme ortamı dahil) sağlamaktan sorumludur. Dünya Demleme Şampiyonası, tedarik edilen demleme cihazlarının operasyonel veya yapısal bütünlüğünden sorumlu tutulamaz. Bu cihazları kullanan yarışmacılar, bunları kapsamlı bir şekilde test etmeli ve incelemelidir.

D. Yarışmacılar, ayrılan süre içinde gerekli üç içeceği üretmek için istedikleri miktarda demleme cihazı kullanabilirler.

E. Demleme cihazları, içeceğe hiçbir şekilde katkı maddesi eklememelidir.

### 3.8. Kahvenin Hazırlanması

A. Her hakem için kahve hazırlığı, ayrı ve bireysel içecek(ler)den oluşacaktır.

B. "Ayrı ve bireysel içecek", doğrudan, farklı kahve ve bir farklı sudan elde edilen bir özütleme olarak tanımlanır. Bu nedenle, yarışmacılar herhangi bir farklı ve bireysel içecekten birden fazla hakeme servis EDEMEZ (örneğin, yarışmacılar tek bir 1 litre French Press hazırlayıp hakemler için üç ayrı bardağa dökemezler. Kabul edilebilir servis, üç ayrı French Press kullanımını içerecektir).

C. "Özütleme süresi", demleme suyu ile kahve partiküllerinin ilk temas ettiği anda başlayan ve yarışmacının demlemeyi bıraktığı anda sona eren süre olarak tanımlanır. Çıkarılan içecek kahve yatağından tamamen ayrıldığında (kahve partikülleri içinde kalan su "çıkarılan içeceğin" bir parçası olarak kabul edilmez) veya barista çıkarılan içeceğin servis kabına akışını kestiğinde (hangisi önce olursa) demleme durur. Filtrelerin önceden ıslatılmasında kullanılan su, "demleme suyu" olarak kabul edilmeyecektir.

D. Her iki yarışma turunda da, özütleme süresi yarışma süresinden önce başlarsa, içecekler diskalifiye edilecektir.

### 3.9. Servis Kabı

A. Servis kabı, yarışmacının kahveyi hakemlere servis ettiği bir fincan, servis

aracı veya başka bir kaptır.

B. Kahve servisi veya sunumu başına en az üç servis kabı gereklidir.

C. Kahve içecekleri her hakem için en az 120 ml'lik bir tam porsiyon halinde sunulmalıdır (örneğin, "bölünmüş içecek" olarak iki veya daha fazla farklı içecek porsiyonunda sunulamazlar).

D. Servis kapları herhangi bir tat veya koku vermemelidir.

E. Servis kaplarının malzemesi, şekli veya boyutu konusunda herhangi bir kısıtlama yoktur, ancak hakemler onu alıp doğrudan ondan yudumlayabilmelidir.

F. Yarışma, 200 ila 300 ml arasında bir hacme sahip Standartlaştırılmış bir Servis Kabı sağlayacaktır.

G. Zorunlu Servis sırasında tüm yarışmacılar kahvelerini Standart Servis Kabında servis etmelidir.

H. Açık Servis sırasında yarışmacılar, Standart Servis Kabını veya kendi tedarik ettikleri servis kaplarını kullanma seçeneğine sahiptir.

I. "Aroma" puanı bileşeni, Açık Servis sırasında, yarışmacı özel talimatlar vermedikçe, nihai içecek fincana servis edildiğinde değerlendirilecektir. Yarışmacılar protokolü geçersiz kılacak şekilde bir talimat verebilir ve aromayı değerlendirmek için bir servis kabı sağlayabilir, ancak hakemlerin içeceği değerlendirmesi için yarışma süresi içinde içeceği son bardağa boşaltmaları gerekecektir.

J. Soğutmayı hızlandırmak için, hakemler gerekli görürse, Aroma değerlendirildikten sonra, kahve hakemler tarafından Standart Servis Kabına boşaltılabilir. İçecek bu şekilde kaba boşaltılırsa değerlendirmeye herhangi bir etkisi olmayacaktır.

## 4. Yarışma Alanı

Dünya Demleme Şampiyonası için tam yarışma alanı, bir Zorunlu Servis istasyonu ve iki ayrı Açık Servis istasyonundan oluşacaktır. Ulusal yarışmalar ve besleyici yarışmalar (bölgesel yarışmalar, elemeler vb.), yarışmalarına uygun yarışma istasyonu konfigürasyonlarını kullanabilir.

### 4.1. Zorunlu Servis İstasyonu

Zorunlu Servis İstasyonu şunlardan oluşur:

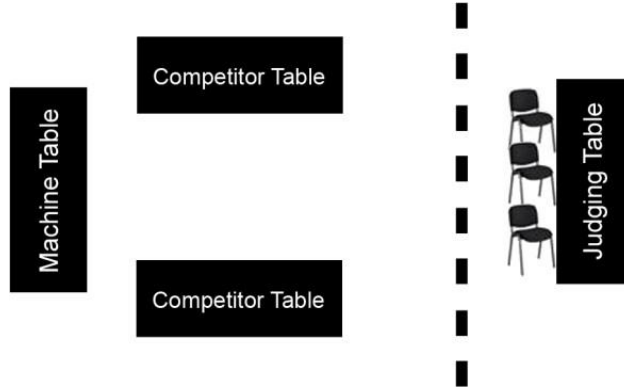
A. Makine Masası: Bir masa, sıcak su makinesini, sponsorlu kahve



değirmenini, temizlik aksesuarlarını ve diğer alet ve aksesuarları destekleyecektir. Sıcak su makinesi ve öğütücü yarışmacılar tarafından hareket ettirilemez.

B. Çalışma Masası (2): Yarışmacı hazırlama masaları olarak iki ayrı yüzey belirlenecektir. Yarışmacılar ekipmanlarını kurmak ve kahvelerini hazırlamak için kendilerine tahsis edilen masayı kullanacaklardır.

C. Hakem masası: Hakemler, hakemlerin yarışmacıları görmelerini engelleyecek şekilde yerleştirilmiş bir masaya oturacaktır.

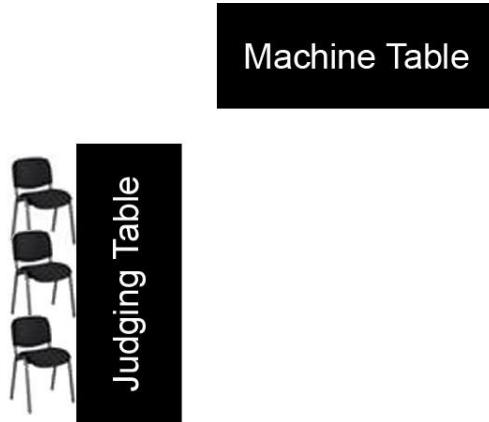


## 4.2. Açık Servis İstasyonu

Açık Servis İstasyonu şunlardan oluşur:

A. Hakem Masası: Hakemler yarışmacıya dönük olarak oturacak ve servis edilen kahveleri ve yarışmacı sunumlarını değerlendirmek için hazırlanacaktır.

B. Makine Masası: Bir masa, sıcak su makinesini, sponsorlu kahve değirmenini, temizlik aksesuarlarını ve diğer alet ve aksesuarları



destekleyecektir. Sıcak su makinesi ve öğütücü yarışmacılar tarafından hareket ettirilemez.

## 5. Makine, Aksesuar ve Hammaddeler

### 5.1. Sıcak Su Makinesi

Yarışmacılar, sponsorlu sıcak su makinesini kullanma veya Açık hizmette kendi demleme suyunu tedarik etme seçeneğine sahiptir. Sıcak su makinesi, kullanım noktasında (uç veya tıkaç) ölçülerek 96.0°C ile 98.5°C arasında su dağıtacak şekilde ayarlanacaktır.

Yarışmacılar, sıcak su makinesinin herhangi bir ayarını değiştiremez, herhangi bir parçasını ya da bölümünü ayarlayamaz, değiştiremez. Yapılan herhangi bir değişiklik veya düzeltme, sahne yöneticisi ve/veya başhakem tarafından karar verilmek kaydıyla diskalifiye sebebi olabilir. Yanlış kullanım veya suistimal nedeniyle yarışma ekipmanına gelebilecek herhangi bir hasar diskalifiye sebebidir.

## 5.2. Su

Yarışmacılar, sponsorlu sıcak su makinesini kullanma veya Açık hizmette kendi demleme suyunu tedarik etme seçeneğine sahiptir.

Sponsor tarafından sağlanan resmi sıcak su makinesi sadece sponsor tarafından sağlanan suyu dağıtacaktır. Yarışmacıların sponsor tarafından sağlanan sıcak su makinesi ile kendi suyunu kullanma seçeneği bulunmamaktadır.

Sponsor tarafından sağlanan su, hedef olarak aşağıdaki standartla kalibre edilecektir:

- Koku: Temiz/taze, kokusuz
- Renk: Berrak
- Toplam Klor/Kloramin: 0 (sıfır) mg/L
- TDS: 85 mg/L (kabul edilebilir aralık 50-125 mg/L)
- Kalsiyum Sertliği: 3 tanecik veya 51 mg/L (kabul edilebilir aralık 1-5 tanecik veya 17-85 mg/L)
- Toplam Alkalinite: 40 mg/L (kabul edilebilir aralık 40 mg/L'de veya buna yakın)
- pH: 7.0 (kabul edilebilir aralık 6.5 - 7.5)
- Sodyum: 10 mg/L (10 mg/L veya civarında kabul edilebilir aralık)

### 5.3. Öğütücü

- A. Yarışmacıların kullanması için, sponsor tarafından sağlanan bir kahve öğütücüsü masaya yerleştirilecektir.
- B. Yarışmacılar, Açık Servis için, sponsor tarafından sağlanan değirmeni kullanabilecekleri gibi, kendi sağlayacakları başka bir değirmeni de kullanabilirler, ancak yarışma zamanında, yarışma alanında yalnızca sponsor tarafından sağlanan değirmen kullanılabilir. Bir yarışmacı, kendi seçtiği bir öğütücüyü kullanıyorsa (sponsorlu öğütücü değil), yarışma alanında (sahnede) veya yarışma zamanında kullanamaz. Bu değirmen, yarışma sahnesinde elektrik hattına bağlanmayacaktır.
- C. Kahvenin, kurulum ya da yarışma zamanından önce öğütülmesine sadece Açık Serviste izin verilecektir. Kahve, Zorunlu Serviste kurulum veya yarışma süresi boyunca sponsorlu öğütücü kullanılarak öğütülmelidir.
- D. Sponsorlu öğütücü, etkinliklerden en az sekiz (8) hafta önce yarışma web sitesinde veya e-posta ile duyurulacaktır.

### 5.4. Ek Elektrikli Ekipmanlar

- A. Yarışmacılar, kahve hazırlama ve/veya sunumu sırasında kullanmak üzere iki adete kadar ek elektrikli ekipman getirebilirler. Yarışmacılar, yanlarında getirdikleri herhangi bir elektrikli ekipmanı (örn. ocak, su ısıtıcısı vb.) etkinliğe gelmeden önce WCE etkinlik yöneticisine bildirmelidir. Ek elektrikli ekipman için toplam güç gereksinimleri, öğütücü(ler) ile paylaşılacak tek fazlı bir devre tarafından karşılanmalıdır.
- B. Sağlanan elektrik hizmetinin yarışmacının ek ekipmanına güç sağlamak için yeterli olmasını sağlamak yarışmacıların sorumluluğundadır. Bir yarışmacının ek ekipmanı için aşırı elektrik ihtiyacı nedeniyle hiçbir "teknik itiraz" kabul edilmeyecektir.
- C. Sağlanan topraklı elektrik hizmetinin kullanılmasını gerektirmeyen ek ekipman üzerinde, bu tür ekipmana bu Kurallar tarafından başka şekilde izin verilmesi koşuluyla, herhangi bir kısıtlama yoktur.

### 5.5. Sağlanan Olanak ve Ekipmanlar

Yarışma alanı aşağıdakilerle donatılacaktır:

- Ekipman Masası (Verilen sıcak su makinesi ve öğütücü ile ek ekipman için)
- Servis Masası (Hakem masası)
- Sıcak Su Makinesi
- Resmi kahve değirmeni
- Standartlaştırılmış Servis Kabı
- Temizleme fırçaları (öğütücü ve tezgâh için)
- Çöp kutusu ve/veya kompost kutusu
- Atılan sıvılar için kova
- Hakemler için cupping kaşığı ve su

## 5.6. Yarışmacı Ekipman ve Malzemeleri

Yarışmacıların sunumları için gerekli tüm malzemeleri getirmeleri gerekmektedir. Yarışmacılar, malzemelerini planlarken, seyahat ve yarışma süresindeki kaza ve kırılmaları göze almalıdır. Yarışmacılar, yarışmadayken kendilerine ait olan tüm ekipmanın ve aksesuarların sorumlusudur. Dünya Kahve Şampiyonaları, sahne görevlileri ve organizasyonda çalışanlar, yarışmacının sahnede bırakılan eşyalarının kırılması ve/veya kaybolmasından sorumlu tutulamaz.

Yarışmacıların, performans için kullandıkları ekipmanı en aza indirmeleri ve yalnızca işlevsel öğeleri (örneğin demleme cihazları, kahve veya demleme bilgileri vb.) getirmeleri şiddetle tavsiye edilir. Hakem masası için cupping kaşığı veya peçete gerekmez. Gerekli olmayan öğelerin sağlanması, yarışmacıların puan tablosunun "genel iş akışı" bölümünde puan kaybetmesine neden olabilir. Yarışmacılar, Açık Hizmet sırasında aşağıdaki kurallarda izin verilmeyen maddeleri sağlarsa, müsabaka cetvelinin "müşteri hizmetleri" bölümü için sıfır (0) puan alacaklardır.

Yarışmacılar aşağıdakileri getirmelidir:

- Demleme Cihazı
- Kahve filtrasyon ortamı(filtre v.b.)

- Açık servis kahvesi (yarışmacılar pratik, yarışma için yeterli ve genel halka servis için en az 2 kg getirmelidir)
- Aşağıdakiler isteğe bağlıdır:
  - Yedek demleme cihazları
  - Ek elektrikli ekipman (en fazla iki parça)
  - Demleme cihazı stantları
  - Demleme cihazı aksesuarları
  - Tartılar (kütle ölçümü için)
  - Termometreler (sıcaklık ölçümü için)
  - Zamanlayıcılar (zaman ölçümü için)
  - Ek kahve filtreleme ortamı(filtresi)
  - Açık hizmet için servis kapları (ve en az üç artı yedek)
  - Temizlik bezleri
  - Basılı öğeler gibi görselleştirilmiş öğeler
- Aşağıdakilere izin VERİLMEZ:
  - Kahve servisi için hiçbir işlevi olmayan hakem masası süsleme öğeleri.
  - Kahve dışında hakemlerin tüketmesi için su ve öğütülmüş kahve de dahil olmak üzere herhangi bir duyuşal/gıda maddesi.

## 6. Hazırlık Süresinden Önce Yarışmacı Talimatları

### 6.1. Yarışmacı Oryantasyon Toplantısı

Dünya Demleme Şampiyonası öncesinde bir online yarışmacı oryantasyon toplantısı yapılacaktır. Bu toplantı, tüm yarışmacılar için zorunludur. Bu toplantı sırasında Etkinlik Yöneticisi duyurular yapacak, yarışma akışını açıklayacak, yarışma programını ele alacak ve sahne ve kulis alanlarının görüntülerini paylaşacaktır. Bu toplantı, yarışmacıların, Etkinlik Yöneticisi'ne sorularını sorması/endişelerini dile getirmesi için bir fırsat olacaktır. Bir yarışmacı, yarışma düzenleyicisine önceden haber vermeksizin oryantasyon toplantısına katılmadığı durumda göre yapan baş hakemlerin inisiyatifinde olarak diskalifiye olabilirler.

## 6.2. Tercüman

Yarışmacılar, kendi tercümanlarını getirebilirler. Tercüman, yarışmacı ile konuşurken sadece sunucunun söylediklerini çevirebilir. Yarışmacı konuştuğunda, tercüman sadece yarışmacının söylediklerini çevirebilir. Tercüman kullanıldığı için yarışmacıya ek süre verilmez. Dünya Demleme Şampiyonası web sitesinde bulunan Tercümanlığın En İyi Uygulanması belgesini okumak, yarışmacı ve koçunun sorumluluğundadır. Yarışmacı ve Antrenör, yarışma öncesi oryantasyon toplantısında neyin gerekli olduğunu okuyup anladıklarını teyit eden bir beyan imzalamalıdır.

## 6.3. Hazırlık/Pratik Alanı

Yarışmacılar için hazırlık/pratik alanı olarak tasarlanmış bir hazırlık/pratik alanı olacaktır. Bu alan yarışmacılar, onların koçları (yarışmacı başına bir tane), gönüllüler ve herhangi bir WBrC yetkilisi için ayrılacaktır. WBrC hakemleri, basın mensupları, yarışmacının aile üyeleri ve destekçileri WBrC etkinlik sorumlusunun izni olmaksızın bu alana giremez. Yarışmacılar, ekipmanlarını, aksesuarlarını ve malzemeleri gibi eşyaları, tüm riski kendilerine ait olmak üzere, bu alanda saklayabilir. Bu oda aynı zamanda yarışmacıların cam eşyalar ve demleme cihazlarını yıkamak için kullanabilecekleri bir bulaşık yıkama istasyonunu da içerecektir. Yarışmacılar, kendi bulaşıklarını ve fincanlarını yıkamak ve bunlara sahip çıkmakla yükümlüdür. Sahne görevlileri ve organizasyonda çalışanlar, yarışmacının eşyalarının kırılması ve/veya kaybolmasından sorumlu tutulamaz.

## 6.4. Zorunlu Servis Kahvesi ve Pratik Zamanı

### 6.4.1. Sağlanan Zorunlu Servis Kahvesi

Her yarışmacının resmi antrenman süresi başlamadan hemen önce, yarışmacı, antrenman ve yarışma süresi için bir adet 350g'lik Zorunlu Servis kahvesi alacaktır. Sağlanan kahve hakkında daha fazla bilgi için "Standartlar ve Tanımlar" bölümüne bakın.

### 6.4.2. Demleme Şampiyonası Pratik Zamanı

Yarışmacılar, kendilerine sağlanan kahve ve kendi sağladıkları kahveleri ile, planlanmış yarışma günlerinde demleme pratiği yapabileceklerdir. WCE etkinlik yöneticisi, Yarışmacı Oryantasyon Toplantısı sırasında Antrenman Süresinin

ayrıntılarını sağlayacaktır.

## 6.5. Zamanında Olma

Her yarışmacı, planlanan hazırlık süresinden en az 30 dakika önce yarışmada olmalıdır. Müsabaka saatinin başında sahada olmayan yarışmacı diskalifiye edilecektir.

## 6.6. İstasyon Düzenlemesi

Yarışmacılar hazırlık alanını temiz ve bir sonraki yarışmacı için hazır tutmaktan sorumlu olacaktır. "İstasyon bakım" gönüllüleri olmayacaktır, bu nedenle yarışmacılar yarışma sürelerinin sonunda istasyonu temizlemeli ve düzenlemelidir.

# 7. Birinci Tur Yarışması

## 7.1. Özet

A. Birinci Turda yarışmacılar iki kahve servisi sunacaklar: Zorunlu Servis ve Açık Servis. Birinci Tur puanları, Zorunlu Servis ve Açık Servis puanlarının toplamı olarak hesaplanacaktır.

B. Yarışmacılara hem Zorunlu Servis, hem de Açık Servis için planlanmış bir Kurulum Süresi ve Yarışma Süresi atanacaktır. Belirlenen zamanda Kurulum ve/veya Yarışma zamanına başlamaya hazır olmayan yarışmacılar diskalifiye edilecektir. Müsabaka ertelenirse, yarışmacılar yine de planlanan zamanda kurulumlarına başlamaya hazır olmalıdır.

## 7.2. Zorunlu Servis

### 7.2.1. Pratik Süresi

A. Zorunlu Servis için, antrenman zamanı her yarışmacının yarışma zamanından hemen önce planlanacaktır. Yarışmacılar 38 dakikalık antrenman/kurulum süresine sahip olacaktır. 38 dakikanın sonunda, zaman tutucu, yarışma süresini başlatacaktır. Antrenman ve yarışma süreleri arasında bir boşluk olmayacaktır. Yarışmacılar, antrenman sürelerinin sonunda hemen yarışma sürelerine başlamaya hazır olmalıdır.

B. Yarışmacıların, Zorunlu Hizmet uygulama süresi boyunca, koçlardan, yardımcılardan veya diğer kişilerden yardım almasına izin verilmez.

### 7.2.2. Yarışma Süresinin Başlangıcı

A. Yarışmacılar, 3-4 yarışmacıdan oluşan gruplar halinde, bir zaman çizelgesine göre programlanacaktır. 38 dakikalık antrenman süresinin ardından müsabaka süresi başlayacaktır. Antrenman zamanı ile müsabaka zamanı arasında zamanlama kesintisi olmayacaktır.

B. Yarışmacı, demleme suyu ve kahve temas etmeden önce, yarışma süresine başlamalıdır, aksi takdirde diskalifiye edilirler (filtreleme ortamının “ön ıslatılması” için kullanılan su ve benzer şekilde “demlenmemiş su” buna sayılmaz).

### 7.2.3. Yarışma Süresi

A. Yarışmacının kahvelerini hazırlamak ve hakemlere sunmak için yedi (7) dakikası vardır.

B. Tüm yarışmacılar, yalnızca yarışma tarafından sağlanan Zorunlu Hizmet kahvesini kullanmalı ve başka kahve (tam çekirdek veya öğütülmüş) kullanmamalıdır.

C. Hiçbir şekilde “sunum” yapılmamalıdır. Yarışmacılar sessizce çalışmaya çalışmalıdır. Baş Hakem, yarışmacının hakemleri etkilemeye veya "sunum yapmaya" çalıştığını tespit ederse, yarışmacı diskalifiye edilebilir.

D. Yarışmacılar kahvelerini hakem masasında hazırlamayacaklardır. Hakem masası sadece içeceklerin değerlendirilmesi içindir ve hakemler içeceğin hazırlanışını gözlemleyemezler.

E. Yarışmacılar, yarışma süresi boyunca yarışma sahne tezgahında bulunan kahve ve suyu kullanarak içeceği yapmalıdır.

F. İçecekler, bu Kurallar ve özellikle “Standartlar ve Tanımlar” bölümüne göre hazırlanmalı ve servis edilmelidir.

G. Yarışmacı, içecekleri hazırlık istasyonunun sonunda bulunan belirlenmiş servis tepsisine koyarak hakemlere servis edecektir. Bir servis görevlisi içecekleri hakemlere teslim edecektir.

### 7.2.4. Yarışma Zamanının Bitişi

A. Yarışma süresi, yarışmacı üçüncü ve son içeceği sunduğunda veya yarışma süresi dolduğunda, hangisi önce gelirse sona erer. Bir yarışmacının yarışma süresinin sona erdiğini duyurması veya başka bir şekilde belirtmesi gerekmez.

B. Sekiz (8) dakika içinde içecekleri servis edilmeyen yarışmacı diskalifiye edilecektir. Ancak, hakemler içeceği yalnızca yarışmacının referansı için



değerlendirmeye ve puanlamaya devam edebilir.

C. Yarışma süreleri bittiğinde yarışmacılar, kahveleri hazırlamak için kullanılan su ısıtıcısından organizatör tarafından sağlanan bardağa yaklaşık 100 ml su döküleceklerdir.

D. Yarışmacılar, başhakem hem kahvenin hem de suyun tadına bakana kadar istasyonlarını (demleme cihazları ve su ısıtıcıları dahil) temizlemek için bekleyeceklerdir. Yarışmacı Sahne Yöneticisinden/koşucudan bir sinyal aldığı anda, yarışmacı bir sonraki yarışmacı için istasyonu temizlemeli ve hızlı bir şekilde hazırlamalıdır.

### 7.2.5. Zaman Cezaları

A. Yarışmacı, verilen 7 dakikalık süre içinde sunumunu bitirmediyse, hazırlık veya sunum tamamlanana kadar devam etmesine izin verilir.

B. 7 dakika geçtikten sonra, en fazla 30 puana (1 dakika) kadar yarışmacının toplam puanından 7 dakikadan sonraki her 1 saniye için 0,5 puan düşülecektir.

C. Hazırlık veya performans süresi 8 dakikayı geçen yarışmacı diskalifiye edilecektir.

## 7.3. Açık Servis

### 7.3.1. Kurulum zamanı

A. Yarışmacılara Açık Hizmet için planlanmış bir Kurulum Süresi atanacaktır.

B. Yarışmacılar, istasyonlarını kurmak ve Yarışma Süresi için ilgili tüm öğeleri hazırlamak için beş (5) dakikaya sahip olacaktır. Elektrikli ekipmanlar Kurulum Süresi başlamadan önce kurulabilir ve takılabilir, ancak Kurulum Süresi başlayana kadar enerji verilmemelidir (açılmamalıdır).

C. Kurulum Süresi dolduğunda, yarışmacı, Kahve servisine dahil olacak Makine Masası veya Çalışma Masası üzerindeki öğelerin tüm aktif hazırlanmasını veya manipülasyonunu Müsabaka Süresi başlayana kadar durdurmalıdır. Yarışmacılar, Kurulum Süresi bittikten sonra ellerinde, kronometre dışında, kahve servisi ile ilgili herhangi bir şey tutamazlar.

D. Yarışmacılar, Kurulum Süresinin bitişi ile Yarışma Süresinin başlangıcı arasındaki sürenin değişebileceğini ve değişeceğini hesaba katmalıdır.

E. Kurulum Süresi sona erdiğinde, kendi suyunu kullanan yarışmacılar, biri oda sıcaklığında ve diğeri ısıtılmış olmak üzere yaklaşık 100 ml'lik iki su numunesi sağlamalıdır. Suların konulacağı iki kap da etkinlik organizatörleri

tarafından sağlanacaktır. Numuneler yarışmacının kahve hazırlamak için kullandığı su ısıtıcısından, kaptan veya şişelerden dökülecektir. Her iki numune de, suyun temiz içme suyuna özgü olmayan herhangi bir tat veya özellik içermediğini doğrulamak için baş hakem tarafından değerlendirilecektir.

### 7.3.2. Yarışma Süresinin Başlangıcı

Yarışmacılara planlanmış bir Açık Servis yarışma süresi atanacaktır. Beş (5) dakikalık Kurulum Süresinden sonra yarışmacı, bunu sahne yöneticisine veya atanan gönüllüye bildirerek yarışma süresini başlatacaktır. Yarışmacı, başhakemin kronometreyi başlatmaya hazır olduğunu doğrulamalıdır.

### 7.3.3. Yarışma Süresi

- A. Yarışmacıların üç ayrı demlenmiş filtre kahveyi hazırlamak, servis etmek ve üç hakeme sunmak için on (10) dakikası olacaktır.
- B. Yarışmacılar kendi seçtikleri çekirdek (veya çekilmiş) kahveyi kullanabilir.
- C. Yarışmacılar, yarışma sırasında veya öncesinde kahvelerini öğütme ve demleme suyu hazırlama seçeneğine sahiptir.
- D. Kahve servisine, jüri üyelerine sunulan tat-deneyimi ifade eden, mükemmel müşteri hizmetini gösteren ve genel kahve deneyimini iyileştiren bir sunum eşlik etmelidir.
- E. İçecekler bu kurallara göre hazırlanmalı ve servis edilmelidir.
- F. Yarışmacı, içecekleri hakem masasında, her bir hakemin önüne bir tane olacak şekilde servis edecektir. Yarışmacılar, “servis edilmiş” olarak kabul edilebilmesi için her içeceği aktif olarak bir hakemin önüne koymalıdır.

### 7.3.4. Yarışma Zamanının Bitişi

- A. Müsabaka süresi, müsabaka süresi dolduğunda, müsabık müsabaka zamanlayıcısını durdurduğunda veya müsabık elini kaldırıp “time” dediğinde, hangisi önce olursa, sona erer.
- B. On bir (11) dakika içinde içecekleri servis edilmeyen yarışmacı diskalifiye edilecektir. Ancak, hakemler içeceği yalnızca yarışmacının referansı için değerlendirmeye ve puanlamaya devam edebilir.
- C. Jüri, yarışma süresinden önce veya sonra söylenen, sunulan veya gösterilen hiçbir şeye dayanarak değerlendirme yapmayacaktır.
- D. Yarışma süresi sona erdiğinde yarışmacı, istasyonu temizlemek ve bir sonraki yarışmacıya hazırlamak için hazırlık alanına döner.

### 7.3.5. Zaman Cezaları

- A. Yarışmacı, verilen 10 dakikalık süre içinde sunumunu bitirmediyse, hazırlık veya sunum tamamlanana kadar devam etmesine izin verilir.
- B. 10 dakika geçtikten sonra, en fazla 30 puana (1 dakika) kadar yarışmacının toplam puanından 10 dakikadan sonraki her 1 saniye için 0,5 puan düşülecektir.
- C. Hazırlık veya performans süresi 11 dakikayı geçen yarışmacı diskalifiye edilecektir.

### 7.3.6. Açık Servisle İlgili Ek Bilgiler

- A. Yarışmacılar kahvelerini, kahvelerin tat deneyimini zenginleştiren ve gerçek dünyadaki bir nitelikli kahve deneyimine örnek olabilecek bir sunumun eşliğinde servis etmelidir.
- B. Sunum, tat-deneyimin yarışmacının tanımına ne kadar uyduğuna göre değerlendirilecektir.
- C. Sunumlar yaratıcı, bilgilendirici ve eğlenceli olabilir, ancak her zaman hakemlerin kahve deneyimini geliştirmeye odaklanmalıdır.
- D. Yarışmacılar, servis edilen kahve dışında hakemlere yiyecek, içecek veya aromatik deneyim sunamaz veya servis edemez. Bu tür herhangi bir sunum, hakemler tarafından değerlendirilmeyecek ve puan cetvelinin Müşteri Hizmetleri kategorisinde sıfır (0) puan verilecektir. Yarışmacılar, hakemlerden fiziksel olarak hakemlik yaptıkları pozisyonlarından ayrılmalarını isteyemezler.
- E. Hakemler sadece sonunda kendilerine sunulan içecekleri değerlendireceklerdir. Bir yarışmacı, hakeme sunulduktan sonra içeceği veya bardağı değiştirir, modifiye eder, etkiler veya başka bir şekilde etkileşime girerse, içecek tekrar servis edilmiş sayılır ve önceden yapılmış herhangi bir değerlendirme dikkate alınmaz ve hakem o içeceği yeni bir içecek olarak değerlendirir. Hakemler, yarışmacı tarafından verilen Aroma değerlendirme talimatını takip edebilir. İçecek boşaltıldıktan ve nihayet tat değerlendirmesi için hakemlere sunulduktan sonra, yarışmacı artık içecek veya bardakla etkileşime giremez.

## 8. Final Turu

### 8.1. Özet

Final Turu, Birinci Turda en çok puan alan altı yarışmacının, üç hakeme Açık

Servis sunumlarından oluşur. Birinci Turdaki Zorunlu Servis puanları Finaller turuna taşınacaktır.

## 9. Teknik Sorunlar

A. Hazırlık ve/veya yarışma süresi sırasında bir yarışmacı aşağıdakilerle ilgili teknik bir sorun olduğunu hissederse:

- i. Elektrik güç kaynağı
- ii. Sağlanan Resmi Öğütücü veya Resmi Demleme Suyu Makinesi
- iii. Yalnızca Açık Hizmet için: Görsel-işitsel ekipman (örn. mikrofon)

...yarışmacı elini kaldırmalı, “teknik” diye çağırmalı ve (hazırlık sırasında) Yarışma Yöneticisini veya (yarışma sırasında) Baş Hakemi istemelidir. Zaman durdurulacaktır.

B. Etkinlik Yöneticisi, kolayca çözülebilecek teknik bir sorun olduğunu kabul ederse, yarışmacının süresine eklenmesi için uygun süreye, uygunsa, karar verecektir. Teknisyen sorunu çözdüğünde, yarışmacının zamanı devam edecektir.

C. Teknik sorun zamanında çözülemezse, yarışmacının performansına devam etmek için beklemesi mi yoksa performansı durdurması mı gerektiğine ve yeniden tahsis edilen bir zamanda tekrar başlaması gerektiğine sahne yöneticisi/baş hakem karar verecektir.

D. Bir yarışmacının yarışma süresini tamamen durdurması gerekiyorsa, Etkinlik Yöneticisi yarışmacıyı daha sonra tekrar tam olarak yarışmak üzere yeniden planlayacaktır.

E. Teknik sorunun yarışmacı hatasından veya yarışmacının kişisel ekipmanından kaynaklandığı tespit edilirse, başhakem yarışmacıya ek süre verilip verilmeyeceğine karar verecek ve hazırlık veya yarışma süresi, süre eklenmeden devam edecektir.

F. Müsabaka ekipmanına aşına olmama, teknik mola nedeni değildir.

## 10. Unutulan Eşyalar

Bir yarışmacı, yarışma süresi boyunca bazı ekipmanlarını ve/veya aksesuarlarını unuttuysa, bir eşyayı/eşyaları unuttuğunu başhakeme bildirmeli

ve eşyaları giderek kendileri almalıdır. Yarışma süresi durdurulmayacaktır.

Yarışma süresi boyunca, görevliler, destekçiler, takım üyeleri veya seyirciler tarafından hiçbir şey teslim edilemez.

## 11. Skor Tutma

### 11.1. Resmi Skor Tutma

Resmi puan tutucular, tüm puanları gizli tutmaktan sorumludur.

### 11.2. Birinci Tur Puanlaması

#### 11.2.1. Zorunlu Servis Puanlaması

A. Toplam Tadım Puanını hesaplamak için, yedi Tadım Puanı bileşeninin her birinin puanları toplanmalıdır (Asitlik, Gövde ve Denge puanları iki ile çarpılarak).

B. Yarışmacının toplam Zorunlu Servis puanı, her bir hakemden birer tane olmak üzere üç duysal hakem puan tablosunun toplamı toplanarak ve toplamı üçe bölünerek tablo haline getirilecektir (örneğin 85.25, 91.00 ve 89.50 puanları, toplanınca 265.75 yapacak, bu durumda toplam puan 88.58 olarak sonuçlanacaktır). Mümkün olan maksimum Toplam Zorunlu Servis puanı 100'dür.

C. Açık Servis Puanlaması

D. Toplam Tadım Puanı için Puanlar, Zorunlu Serviste olduğu gibi tablolaştırılacaktır.

E. Sunum Puanını hesaplamak için, Tat Tanımlayıcıları ve Müşteri Hizmeti puanları iki ile çarpıldıktan sonra, ilgili iki puanlama bileşeni toplanacaktır.

F. Her bir puan cetvelinde Açık Servis Puanını hesaplamak için, Toplam Tadım Puanı, Toplam Sunum Puanına eklenecek ve bu toplam 1,40'a bölünecektir.

G. Yarışmacının ortalama Toplam Açık Servis Puanını hesaplamak için, üç duysal hakemin Açık Servis Puanı (her bir puan kağıdından bir tane) toplanacak ve toplam 3'e bölünecektir. Ve toplam başhakem puanı, 1.4 ile çarpılan ortalama Toplam Açık Servis Puanına eklenecek ve daha sonra toplam 1.6'ya bölünecektir. (Bkz. Açık Servis Baş Hakem Puan Tablosu)

Mümkün olan maksimum Toplam Açık Servis puanı 100'dür.

### 11.2.2. Birinci Tur Puanı

Birinci Tur Toplam Puanı, Zorunlu Servis Puanı ve Açık Servis Puanı toplanarak hesaplanır. Mümkün olan maksimum Birinci Tur Skoru 200'dür.

### 11.3. Final Turu Puanlaması

- A. Toplam Tadım Puanı için puanlar, yukarıda Bölüm 13.2-Zorunlu Servis Puanında ana hatlarıyla belirtildiği gibi tablo haline getirilecektir.
- B. Sunum Puanını hesaplamak için, Tat Tanımlayıcıları ve Müşteri Hizmeti puanları iki ile çarpıldıktan sonra, ilgili iki puanlama bileşeni toplanacaktır.
- C. Her bir puan cetvelinde Açık Servis Puanını hesaplamak için, Toplam Tadım Puanı, Toplam Sunum Puanı'na eklenecek ve bu toplam 1,40'a bölünecektir.
- D. Yarışmacının Toplam Final Puanını hesaplamak için üç Final Puanı (her duysal hakem puan tablosundan bir tane) toplanacak ve toplam 3'e bölünecektir. Ve toplam başhakem puanı, 1.4 ile çarpılan ortalama Toplam Açık Servis Puanına eklenecek ve daha sonra toplam 1.6'ya bölünecektir. (Bkz. Açık Servis Baş Hakem Puan Tablosu) Mümkün olan maksimum Toplam Açık Servis puanı 100'dür.
- E. Final turuna çıkan yarışmacıların Toplam Sonuç Puanını hesaplarken, ilk turdaki Zorunlu Servis Puanı da Final turundaki Açık Servis puanına eklenecektir. Hem Zorunlu Servis hem de Final Turu Açık Servis puanlarının toplamında en yüksek puana sahip olan yarışmacı kazanan olacaktır.

### 11.4. Yuvarlama

Puanlar en yakın yüzdellik haneye yuvarlanacaktır (örneğin toplam 88.583333 puan 88.58'e yuvarlanacaktır).

### 11.5. Puan Eşitlikleri

- A. Birinci Turda: İki veya daha fazla yarışmacı arasında altıdan (6) fazla yarışmacının Final Turu'na katılmasıyla sonuçlanan bir beraberlik varsa, sıralamayı belirleme prosedürü aşağıdaki gibidir:
- B. Toplam Zorunlu Servis puanı daha yüksek olan yarışmacı daha üst sıralarda yer alacaktır.
- C. Hala bir beraberlik varsa, Zorunlu Hizmet puan cetvelindeki "Tat" puanlarının toplamı daha yüksek olan yarışmacı daha üst sıralarda yer alacaktır.
- D. Hala bir beraberlik varsa, Zorunlu Hizmet puan cetvelindeki "Denge"

puanlarının toplamı daha yüksek olan yarışmacı daha üst sıralarda yer alacaktır.

*E.* Hala bir beraberlik varsa, Zorunlu Hizmet puan cetvelindeki “Genel” puanlarının toplamı daha yüksek olan yarışmacı daha üst sıralarda yer alacaktır.

*F.* Skorlar hala berabereyse, Final Turu, en yüksek altı puana dahil olan tüm yarışmacılarla, sayıya bakılmaksızın devam edecektir.

*G.* Final Turunda: İki veya daha fazla yarışmacı arasında bir beraberlik varsa, nihai sıralamayı belirleme prosedürü aşağıdaki gibi olacaktır:

*H.* Final Turu Tadım Puanları (Sunum Puanları hariç) toplamı daha yüksek olan yarışmacı(lar) daha üst sıralarda yer alacaktır.

*I.* Hala bir eşitlik varsa, “Müşteri Hizmetleri” puanları toplamı daha yüksek olan yarışmacı daha üst sıralarda yer alacaktır.

*J.* Hala bir beraberlik varsa, “Tat Tanımlayıcıları” puanları toplamı daha yüksek olan yarışmacı daha üst sıralarda yer alacaktır.

## 12. Yarışma Sonrası Bilgilendirme

Yarışmanın ardından yarışmacılar, etkinlik organizatörü tarafından açıklanan programa göre puan cetvellerini hakemlerle çevrimiçi olarak gözden geçirme fırsatına sahip olacaklar. Yarışmacılar, WCE etkinlik yöneticisi tüm skor kağıtlarını taramadan önce orijinal skor kağıtlarını alamazlar.

### 12.1. Bir Demleme Kupası Şampiyonunda Hakemlerin Aradıkları Nedir?

Jüri, şu özelliklere sahip bir şampiyon arar:

- Örnek kalitede demlenmiş kahve hazırlar.
- Olağanüstü müşteri hizmeti sunar.
- Demlenmiş kahvenin sunabileceği tat deneyimini iletilebilir.
- Olağanüstü bir genel kahve servisi deneyimi sunar.

## 13. Değerlendirme Ölçeği

Değerlendirme ölçeği, hem Birinci Tur hem de Final Turu puan cetvelleri için aynıdır. Kabul Edilemez = 0

Kabul edilebilir = 4 - 4.75

Ortalama : 5 – 5,75

İyi : 6 – 6.75

Çok İyi : 7 – 7.75

Mükemmel : 8 – 8.75

Olağanüstü : 9 – 10

Hakemler, sayısal puanları, eşleştikleri tanımlayıcı kelimeye karşılık gelen bir kod olarak değerlendirmelidir.

Ara puanlar 0,25 puanlık artışlarla kullanılabilir ve hakemler 0,25 puandan daha küçük puan artışları kullanamazlar.

Kabul Edilemez (0) puanı, Kuralların, sağduyunun veya minimum profesyonellik veya hizmet standartlarının açık ve ciddi şekilde ihlal edildiği durumlar için ayrılmıştır.

## 14. Zorunlu Servis Değerlendirme Prosedürü

Aşağıda, Dünya Demleme Şampiyonası Zorunlu Servis Değerlendirme standartları ve prosedürünün bir açıklaması yer almaktadır.

### 14.1. Tadım Puanı Değerlendirme Ölçeği

Tadım puanları aşağıdaki aralıkla sınırlıdır:

6.00 İyi	7.00 Çok İyi	8.00 Mükemmel	9.00 Olağanüstü
6.25	7.25	8.25	9.25
6.50	7.50	8.50	9.50
6.75	7.75	8.75	9.75 – 10.00

Hakemler şu Değerlendirme Ölçeğini kullanmalıdır: İyi, Çok İyi, Mükemmel ve Olağanüstü.

Hakemler 6.00'dan düşük puanlar kullanamazlar. "İyi" tanımının altındaki değerlendirmelere 6.00 puan verilmelidir.

### 14.2. Skor Tabloları

Servis edildiğinde, hakem her bir kupayı değerlendirme masasına taşınmalı ve değerlendirilecek her bir kahveyi alfasayısal bir kodla işaretlemelidir. Bu kod, "Cup #" olarak işaretlenmiş kutuya kaydedilecektir.

Her değerlendirme bileşeni yatay (soldan sağa) bir ölçekle işaretlenir; bu ölçek, hakemin numuneye ilişkin algılarına ve deneysel kalite anlayışına dayalı

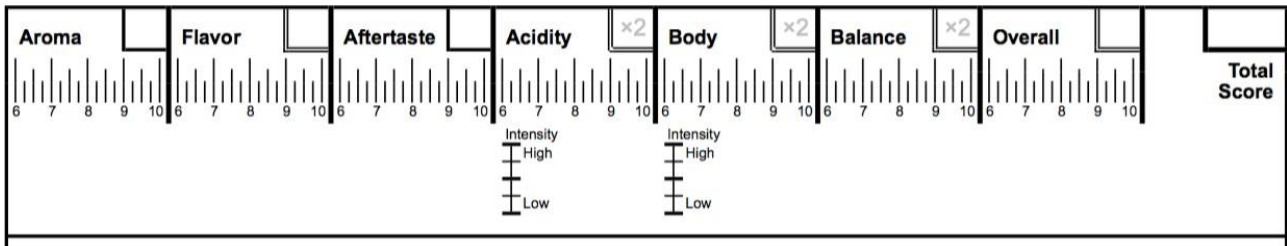


olarak belirli bileşenin göreceli kalitesine ilişkin algısını derecelendirmek için kullanılır.

Bazı bileşenler dikey ölçeklerle işaretlenmiştir. Dikey (yukarı ve aşağı) ölçekler, duyuusal bileşenin yoğunluğunu sıralamak için kullanılır ve referans ve notasyon için işaretlenir ve puana dahil edilmez.

Değerlendirmeden sonra, sayısal puan Toplam olarak işaretlenmiş her kutuya not edilmelidir. Puan tutucular, Toplam Puanı belirlemek için bileşen puanlarının toplamını hesaplayacaktır.

### 14.3. Tadım Puanı Ögeleri



#### 14.3.1. Aroma

Genel olarak konuşursak, kahvenin aromatik karakter aralığı, kahvenin kökenine karşılık gelir. Buna karşılık, aromatik karakterin yoğunluğu, genellikle, kavurma ve demleme arasındaki süre ile ölçülen ve çekirdekler için nem ve oksijen koruması sağlamak için kullanılan ambalaj tipine bağlı olarak, bir kahvenin tazeliği ile ilgilidir.

#### 14.3.2. Tat

Tat, kahvenin, "orta-seviye" notalar ile kahvenin ilk aroması, asiditesi ve ağızda kalan tadının birleşiminden oluşan birincil karakterini temsil eder. Ağızdan burna giden tüm tat alma duyularının ve retro-nazal aromaların birleşik izlenimidir. Tat için verilen puan, kahve değerlendirmesine tüm damağı dahil etmek için güçlü bir şekilde ağza çekildiğinde deneyimlenen, birleşik tat ve aromasının yoğunluğunu, kalitesini ve kompleksliğini hesaba katmalıdır.

#### 14.3.3. Ağızda Kalan Tat

Ağızda kalan tat, damağın arkasına yayılan ve kahvenin tükürülmesinden veya yutulmasından sonra kalan pozitif lezzet (tat ve aroma) niteliklerinin uzunluğu olarak tanımlanır. Ağızda kalan tat, kahvenin yarattığı deneyimi olumsuz etkiliyorsa (örneğin, burukluk veya acılık), daha düşük puanlar verilmelidir;

ağızda kalan tat, kahvenin yarattığı deneyime olumlu katkıda bulunuyorsa, daha yüksek puanlar verilmelidir.

#### 14.3.4. Asidite

Asidite, genellikle olumlu olduğunda "parlaklık" veya olumsuz olduğunda "ekşilik" olarak tanımlanır. Asidite, en iyi durumda, kahvenin canlılığına, tatlılığına ve taze meyve karakterine katkıda bulunur ve kahve ağza ilk alındığında ilk anda deneyimlenir ve değerlendirilir. Bununla birlikte, aşırı yoğun veya baskın olan asidite rahatsız edici olabilir ve aşırı asidite, numunenin tat profiline uygun olmayabilir.

Yatay tik işareti ölçeğinde işaretlenen nihai puan, menşe özelliklerine ve/veya diğer faktörlere (kavurma derecesi, kullanım amacı, vb.) dayalı olarak, beklenen tat profiline göre hakemin algıladığı Asidite kalitesini yansıtmalıdır. Hakemler, yarışmacı tarafından verilen kahvenin menşei, çeşidi veya işleme bilgilerini fincanda servis edilenlerle ilişkilendirmeye teşvik edilir. Asidite kalitesi yüksekse ve kupanın genel deneyimiyle uyumluysa, Düşük veya Yüksek Asitlik yoğunlukları iyi puan alabilir.

#### 14.3.5. Gövde

Gövdenin kalitesi, özellikle dil ile ağzın tavanı arasında algılanan, ağızdaki sıvının dokusal hissine dayanır. Hafif veya yüksek gövdeli numuneler, ağızdaki dokunma hissini kalitesine göre yüksek puanlar alabilir. Gövdesi daha hafif olan bazı numuneler de ağızda hoş bir his bırakabilir. Bununla birlikte, yoğunluğu yüksek olması beklenen kahveler, yoğunluk sıralamaları oldukça farklı olsa da eşit derecede yüksek tercih puanları alabilir. Hakemler, yarışmacı tarafından verilen kahvenin menşei, çeşidi veya işleme bilgilerini fincanda servis edilenlerle ilişkilendirmeye teşvik edilir.

#### 14.3.6. Denge

Denge, numunenin Tat, Ağızda Kalan Tat, Asidite ve Gövdesinin, tüm yönleriyle birlikte nasıl bir uyumda olduğu ve birbirini nasıl tamamladığı veya zıt olduğudur. Numunede belirli aroma veya tat özellikleri eksikse veya bazı nitelikler baskınsa, Denge puanı düşecektir.

#### 14.3.7. Genel

"Genel" puanlama yönü, her bir bireysel hakem tarafından algılandığı şekliyle, numunenin bütünsel olarak düşünülmüş puanını yansıtmak içindir. Pek çok hoş

yönü olan ancak tam olarak "uyum içinde olmayan" bir örnek daha düşük bir puan alacaktır. Karakteri ile ilgili beklentileri karşılayan ve belirli menşe tat özelliklerini yansıtan bir kahve yüksek puan alacaktır. Tek tek bakıldığında, her biri, istenen tat karakterinin çok iyi birer örneği olduğu halde kendi skorlarında bunun yansıtmadığı durumlarda, bu ayrı karakter özellikleri burada daha yüksek bir puan alabilir. Bu, hakemlerin kişisel değerlendirmelerini yaptıkları adımdır.

## 15. Tadım Puanı Protokolü

A. Kahve sonuçta servis edilir edilmez, jüri üyeleri Aroma bileşenini değerlendirir. Zorunlu tur sırasında, baş hakem, aroma değerlendirilmeden önce, baş hakem değerlendirmesi için bir pipet ile kahveden bir numune alacaktır. Bu numune aroma değerlendirilmeden önce alınmalıdır. Aromayı mümkün olduğunca çabuk değerlendirmek önemlidir çünkü içecek sıcaklığı düştükçe aromanın yoğunluğu azalacaktır.

B. Hakemler gerekli görürse, kahveyi bu sırada standart servis kabına boşaltılabilir.

C. Numune 70°C'ye soğuduğunda, sıvının değerlendirilmesi başlamalıdır. Kahve, servis kabından direkt olarak yudumlanarak veya kaşıkla, özellikle dil ve üst damak olmak üzere mümkün olduğu kadar geniş bir alanı kaplayacak şekilde ağza aspire edilir. Retro nazal buharlar bu yüksek sıcaklıklarda maksimum yoğunlukta olduğundan, Lezzet ve Ağızda Kalan Tat bu noktada derecelendirilir.

D. Kahve soğumaya devam ederken, Asidite, Gövde ve Dengeyi değerlendirmek için kahve servis kabından veya kaşıkla içilir. Denge, tadımcının Lezzet, Ağızda Kalan Tat, Asidite ve Gövdenin sinerjik bir kombinasyonda ne kadar iyi bir araya geldiğine dair değerlendirmesidir.

E. Hakemin farklı bileşenler için değerlendirmesi, numune soğudukça üç farklı sıcaklıkta değerlendirilir:

- i. Yaklaşık 70°C olarak tanımlanan "Sıcak"
- ii. Yaklaşık 40°C olarak tanımlanan "Ilık"
- iii. 25 ile 30°C arasında tanımlanan "Soğuk"

F. Hakemler, 3 numunenin her biri için tik işaretli tadım formu üzerinde "Sıcak", "Ilık" ve "Soğuk" olarak ayrı ayrı referans noktalarını belirtmelidir. Bu, H, W, C harflerini kullanarak veya ölçeğin üzerine bir işaret veya daire koyarak ve bardağın zaman içinde nasıl değiştiğini belirtmek için okları kullanarak

yapılabilir.

G. Numune yaklaşık 30°C'ye ulaştığında kahvenin değerlendirilmesi sona ermelidir ve Genel puan tadımcı tarafından belirlenmeli ve TÜM birleştirilmiş niteliklere dayalı olarak numuneye "Tadım Puanı" verilmelidir.

H. Hakemler, sağlanan notlar alanına duyuşal değerlendirmelerinin ayrıntılarını kaydedeceklerdir. Bu referans içindir ve yarışmacının yararınadır. Hakemler, notlarını ve yorumlarını müşteri veya duyuşal değerlendirme perspektifinden gelenlerle sınırlamalı ve

I. Demleme yöntemi, teknik ve cihaz ile ilgili yorumlardan kaçınmalıdır. (örneğin, "keskin asidite" veya "bitter" geçerli bir nottur. "Demleme süresi çok uzun" veya "eksik özütlenmiş" geçerli bir not DEĞİLDİR).

## 16. Açık Servis Değerlendirmesi

A. Tadım değerlendirme puanlamasındaki öğeler ve değerlendirme protokolü Zorunlu Servis ile aynı şekilde olacaktır. Yarışmacılar, hakemlere, içeceğin nasıl tüketilmesi gerektiğini içeren spesifik tadım yönergeleri vererek, içeceğin değerlendirme protokolünü değiştirebilir. Verilen talimatların içecek servis edilmeden önce verilmesi ve kabul edilebilir olması şartıyla, hakemler talimatları takip etmelidir.

B. Hakemler, içecek değerlendirmesine başladıktan sonra, yarışmacılar tadım protokolünü değiştirecek talimatlar veremezler. Hakemler, protokolde belirtilen üç sıcaklık seviyesi dışında tadım gerektiren değerlendirme talimatlarını gerçekleştirmeyecektir.

### 16.2. Sunum Değerlendirme Ölçeği

Sunum puanları, Değerlendirme Ölçeğinin tamamını kullanacaktır.

### 16.3. Sunum- Tadım Hakemi Skor Kâğıdı Bölümü

Sunum Puanları "Kabul Edilebilir" (4) ile "Olağanüstü" (10) arasında değişir ve "Kabul Edilemez"

(0) puanı, açık ve ciddi bir kural, sağduyu ile profesyonellik ya da servisin minimum standartlarının karşılanmaması durumları için saklanmıştır.

Hakemler, sunum bittikten ve duyuşal değerlendirme sonuçlandırıldıktan sonra, not alanını ve yatay değerlendirme ölçeği "tik işaretle"ni kullanarak ve Toplam

yazan kutuya puanı yazacaktır.

		<div style="border: 1px solid black; width: 60px; height: 40px; margin: 0 auto;"></div>
<b>Taste Description</b> <i>Total:</i> <span style="border: 1px solid black; padding: 2px;">x2</span>	<b>Customer Service</b> <i>Total:</i> <span style="border: 1px solid black; padding: 2px;">x2</span>	<b>Total Score Presentation</b>

## 16.4. Sunum- Tadım Hakemi Skor Kâğıdı Öğeleri

### 16.4.1. Tat Tanımı

Yarışmacılar, sundukları kahvenin duyuusal deneyimiyle ilgili ayrıntıları açıklayacaktır. Hakemler, başta belirli bir tat veya duyuusal tanımlamalarla ilgili olanlar olmak üzere, ayrıntılı notlar almalıdır. Yarışmacının puanları, tadım sırasında alınan tatlarla, yarışmacının verdiği tat notları örtüştüğünde ve yeterli detaya sahip olduğunda daha yüksek olacaktır.

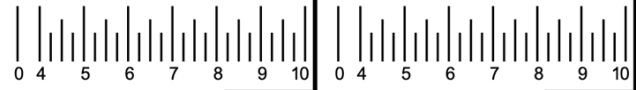
Ancak bu, verdiği tadım notlarının sayısının değerlendirilmesi değil, kalitesinin, doğruluğunun ve ilgisinin değerlendirilmesidir.

### 16.4.2. Müşteri Hizmeti

Yarışmacılar ilgi çekici, profesyonel olmalı ve örnek bir kahve servisi deneyimi sağlamalıdır. Yarışmacılardan karmaşık veya fine-dining türü deneyimler yaratmaları beklenmeyecektir. Sunum, gerçek dünyadaki kahve servisi deneyimiyle benzer olmalıdır. Kahve deneyimini olumlu ve yaratıcı bir şekilde, kahve içeceğinin ötesine taşıyan hizmet, yüksek puan alacaktır. Servis sırasında uygun hijyen ve servis kabı temizliği dikkate alınacaktır.

## 17. Baş Hakem Değerlendirmesi

### 17.1. Açık Servis Sunumu Baş Hakem Skor Kâğıdı Öğeleri

		<b>Brew Ratio</b> <input type="text"/> : <input type="text"/>	
Overall Workflow	<input type="text"/>	Technical Uniformity	<input type="text"/>
		Total HJ Score	<input type="text"/> /20
		<b>Fi Scc</b>	

## 17.2. Genel İş Akışı

Baş hakem, yarışmacının genel iş akışını ve istasyon genelinde alet, ekipman ve aksesuarların kullanımını değerlendirecektir. Başhakem sunum boyunca yarışmacının iş akışını aşağıdakiler dahil olmak üzere değerlendirecektir: alet ve aksesuarların organizasyonu ve yerleştirilmesi; iş istasyonunun içinde ve çevresinde yarışmacının hareketi ve akışı; istasyonun temizliği ve bakımı (ekipman, tezgahlar, demleme cihazları, servis kapları, bezler); demleme sürecinin yönetimi ve tutarlılığı.

## 17.3. Teknik Özdeşlik

Baş hakem, her bir hakem için hazırlanan üç (3) kahvenin teknik özdeşliğini değerlendirecektir. Baş hakem, kahve/su oranı, öğütme boyutu, demleme cihazının ve su ısıtıcılarının çalışması, filtreleme malzemesi, süre, sıcaklık ve türbülans dahil olmak üzere demleme işleminin tutarlılığını değerlendirecektir.

## 17.4. Zorunlu Servis Baş Hakem Skor Kâğıdı Öğeleri

		<b>Total HJ Score</b> <input type="text"/> /20	
Sensory Uniformity	<input type="text"/> x2		

## 17.5. Duyusal Özdeşlik

Baş hakem, zorunlu tur sırasında her hakeme sunulan üç kupanın Duyusal Özdeşliğini değerlendirecektir. Duyusal hakem tarafından numune alındıktan sonra başhakem numuneyi tadacaktır. Ve başhakem, Aroma dışındaki tat bileşenlerinin, zaman içinde birbirleriyle ne kadar özdeş olduğunu

değerlendirecektir.

## 18. Dünya Demleme Şampiyonası'nda İtirazlar

### 18.1. Hakemlerle İlgili Sorunlar

Skor tutma sorularının çoğu, yarışmacı bilgilendirmesi sırasında yanıtlanacaktır. Bir yarışmacı 1 veya daha fazla hakem tarafından verilen puanlara itiraz ederse, yarışmacı itirazını açıklamak için yarışmacı bilgilendirmesi(debrief) sırasında başhakemiyle görüşebilir. Baş hakem müsait değilse, yarışmacı sahada Hakem Operasyon Sorumlusu ile görüşebilir. Sorun çözüme ulaştırılmazsa, yarışmacı WCE'ye yazılı olarak başvurabilir. Bu, WCE Yarışma Operasyonları Komitesi ve hakem yönetimi tarafından incelenecektir. Bu komiteler, yarışma alanında karar verecek, ve WCE Yarışma Operasyonları Komitesi'nin bir temsilcisi yarışmacıyı karar konusunda bilgilendirecektir.

Oluşma ihtimali çok düşük olsa da, baş hakem veya diğer herhangi bir WBrC personelinin, bir WBrC hakemi tarafından gerçekleştirilmesi muhtemel bir sahtekarlığı keşfetmesi veya şüphelenmesi durumunda aşağıdakiler geçerli olacaktır:

- Baş hakem, resmi puan tutucudan, tüm ilgili puan kağıtlarının getirilmesini ister.
- Baş hakem, WBrC hakemleri, WCE görevlileri ve WCE Yarışma Operasyonları Komite Yöneticileri ile bir araya gelerek durumu değerlendirir.
- WCE görevlileri ve WCE Yarışma Operasyon Komitesi Yöneticileri, sorunu kapalı bir toplantıda çözüme kavuşturur.
- Sahtekârlık konusu kapsamlıysa, WCE Müsabaka Operasyonları Komitesi Başkan(lar)ı, WBrC hakeminin gelecekteki WBrC onaylı müsabakalarda hakemlik yapmaktan men edilmesine karar verme yetkisine sahiptir.

### 18.2. Yarışmacılarla İlgili Sorunlar

Bir yarışmacının yarışma sırasında WBrC ile ilgili bir sorunu veya itirazı varsa, yarışmacı WBrC etkinlik organizatörü ile iletişime geçmelidir. Etkinlik organizatörü daha sonra sorunun WBrC'ta yerinde çözümlenip çözülemeyeceğini veya sorunun WBrC'ı takiben yazılı bir itiraz gerektirip gerektirmeyeceğini belirleyecektir.

WBrC etkinlik organizatörü, sorunun ve/veya protestonun WBrC'ta yerinde çözülebileceğine karar verirse, WBrC etkinlik organizatörü, adil temsili sağlamak için ilgili taraf veya taraflarla iletişime geçecektir. Yarışmacının sorunu ve/veya protestosu, WBrC etkinlik organizatörü ve WCE Hakem Operasyonları Yönetimi'nin temsilcisi tarafından sahada tartışılacak ve ortaklaşa bir karar verilecektir. WBrC etkinlik organizatörü yarışmacıyı karar konusunda bilgilendirecektir.

### **18.3. İtirazlar**

Bir kişi bir karara katılmazsa, karara yazılı olarak WCE Yarışma Operasyonları Komitesi'ne itiraz edebilir. Komite tarafından verilen tüm kararlar kesindir.

İtiraz mektubu aşağıdakileri içermelidir:

- İsim
- Tarih
- Şikâyetin açık ve özlü bir ifadesi
- Tarih ve saat referansları (varsa)
- Yorumlar ve önerilen çözüm
- İlgili Taraf/Taraflar
- İletişim bilgileri

Bu bilgileri içermeyen herhangi bir yazılı itiraz/itiraz dikkate alınmayacaktır. Tüm kişiler yazılı şikâyetlerini veya itirazlarını, ilk 24 saat içerisinde, WBrC Etkinlik Yöneticisine e-posta yoluyla şu adrese iletmelidir: [info@worldcoffeeevents.org](mailto:info@worldcoffeeevents.org).

### **18.4. İtirazların Yarışma Stratejik Komitesi Tarafından İncelenmesi**

WCE Yarışma Stratejik Komitesi yazılı itirazları en kısa sürede inceleyerek otuz(30) gün içerisinde cevap verecektir. WCE Yarışma Stratejik Komitesi, nihai kararlarla ilgili olarak e-posta yoluyla kişiyle yazılı olarak iletişime geçecektir.

## **19. Ulusal Yarışmalar**

### **19.1. Ulusal Yarışmalar için Kuralların Değiştirilebilmesinin Vurgulanması**



Aşağıda, yerel yarışma organizatörleri için izin verilen bazı lojistik düzenlemelerin bir listesi bulunmaktadır.

- **Yalnızca Yerel Yarışma Organizatörü Şampiyonaları ve alt besleyici müsabakaları (bölgesel müsabakalar, elemeler, vb.) için:** Müsabaka Kuruluşunun veya müsabaka organizatörünün takdirine bağlı olarak, ilk tur, yalnızca Zorunlu Hizmetten oluşabilir. (Final Turunda Açık Servis ile). Yerel Yarışma Organizatörlerinin düzenlediği yarışmalar ile bunların ön elemelerinde, aynı anda iki Birinci Tur Servisi olabileceği gibi arka arkaya iki Birinci Tur Servisi de olabilir.
- **Eleme Turları:** Yerel yarışma organizatörleri, asıl şampiyona öncesinde ön eleme yarışmaları düzenleyebilirler. Eleme müsabakalarının yapısı Yerel Yarışma Organizatörüne bağlıdır ve küçük format farklılıkları olabilir. Final Şampiyonası için yapı değiştirilemez, sadece asıl yarışmadan önce yapılan ön eleme yarışmaları için yarışma yapısı değiştirilebilir. Ön eleme yarışmaları için WCE Temsilcisi gerekmez. WCE Temsilcisi, yalnızca Şampiyona etkinliği için gerekir.
- **Pratik Süresi:** Yarışmacılara ayrılan pratik zamanı değişkenlik gösterebilir ve buna Yerel Yarışma Organizatörü karar verir. Fakat, her yarışmacıya aynı pratik süresi verilmelidir.
- **Pratik Alanı:** Pratik alanı, sahnede, sahne arkasında ya da başka bir binada olabilir. Yarışmacıların pratik zamanlarına Yerel Yarışma Organizatörü karar verir.
- **Sağlanan Ekipman:** Yerel Yarışma Organizatörlerinin Dünya Kahve Şampiyonalarının sponsorlu ekipmanlarını kullanmaları zorunlu değildir. Yerel Yarışma Organizatörü bir ekipman sponsoruyla anlaşırsa, Organizatör bağımsız olarak ekipman gerekliliklerini belirleyebilir.
- **Skor Tablosu Dönüşü:** Müsabaka Kuruluşları, müsabakada yarışmacılara fiziksel puan cetvellerini iade edebilir veya müsabakadan sonra yarışmacılara e-posta ile gönderebilir.

- **Mikrofonlar ve Müzik:** Yerel Yarışma Organizatörleri, mekâna ve mevcut görsel-işitsel ekipmana bağlı olarak, yarışmacıların müzik çalmasına ve kablosuz mikrofon takmasına izin verebilir veya vermeyebilir.
- **Yarışmacı Bilgilendirme Toplantısı (Debrief): Hakemler, yarışmacılarla yarışma sonrası bilgilendirme toplantısı yapar.** Bu bilgilendirme zamanının programı Yarışma Organizatörü tarafından belirlenecektir. Bilgilendirme, etkinlik sırasında ve/veya sonrasında olabilir.
- **Yarışmacı Oryantasyonu: Tüm yarışmacılar, yarışmadan önce aynı bilgileri almalıdır.** Tüm yarışmacılara, hangi ekipmanların kullanılacağı, pratik zamanları ve yarışma zaman tablosu gibi bilgiler iletilmelidir.

## 19.2. Ulusal Yarışmalarda İtirazlar

Bir yarışmacının etkinlik sırasında Yerel Yarışma Organizatörü ile ilgili bir sorunu veya itirazı varsa, ilk adım olarak etkinlik organizatörü ve/veya sahadaki WCE Temsilcisi ile iletişime geçmelidir. Tüm sorunlar en kısa sürede çözülmeye çalışılmalıdır. Yerinde çözümler en etkili ve uygun olanlardır. Müsabaka sona erdikten sonra yapılan itirazların etkin bir şekilde tahkim edilmesi daha zordur.

Etkinlik organizatörü, sorunun ve/veya protestonun yerinde çözülebileceğine karar verirse, etkinlik organizatörü, adil temsili sağlamak için ilgili taraf veya taraflarla iletişime geçecektir. Yarışmacının sorunu ve/veya protestosu tartışılacak, ve karar, alanda, yarışma organizatörü ve WCE Temsilcisi tarafından ortak olarak alınacaktır. Yarışma organizatörü ve/veya WCE Temsilcisi, yarışmacıyı karar hakkında bilgilendirecektir.

Sorun yazılı bir itiraz gerektiriyorsa, bu, olaydan sonraki 24 saat içinde e-posta yoluyla doğrudan Yerel Yarışma Organizatörüne ve WCE Temsilcisine yapılmalıdır. İtiraz lojistikle ilgiliyse, yerel yarışma organizatörü soruşturmadan ve varsa tahkimden tamamen sorumludur. İtiraz hakem veya kurallarla ilgiliyse, WCE Temsilcisi konuyu araştırabilir ve önerilen bir tahkim sağlayabilir. Yarışma organizatörü ve WCE Temsilcisi, tüm yazılı itirazları aldıktan sonra 24 saat içinde WCE'ye bildirmelidir. Ancak, WCE, Yerel Yarışma Organizatörü

Hakemlerini veya gönüllülerini doğrudan sertifikalandırmadığı ve yönetmediği için onların eylemlerinde tahkimde bulunamaz. Yerel Yarışma etkinliklerinde itirazları değerlendirmek daha uzun süre gerektirebilir, bu yüzden itiraz eden kişi 30 gün içerisinde bir sonuç beklemelidir.

**Çeviren: Kaan Yaren – SCA Türkiye  
Beta versiyonudur.**

**Sadece rehberlik sağlanması için hazırlanmıştır. Geçerli kurallar orijinal dildeki kurallardır.**