

GLITCH

限りある時間の為の、価値ある一杯を提供



DATE: . . .

GLITCH COFFEE SEMINAR

1. SAMPLE サンプル

- 水150ml に対してコーヒー 8.25g
- カッピングの直前に挽き15分以内に水を注ぐ
- 粉はペーパードリッパよりもわずかに粗め
- 湯温は93℃
- コーヒーの粉は4分置き、評価を始める

9.00 outstanding (卓越)

8.00 excellent (優良)

7.00 very good (良)

6.00 good (可)

※平均7.25でスペシャルティコーヒー

2. FRAGRANCE AROMA フレグランスアロマ

- (1) 水を含まない状態でサンプルのフレグランス (ドライフレグランス) を評価する
粉を挽いてから15分以内にを行う
- (2) クラスト (液体の表面に浮かぶ粉の膜) 4分置く
- (3) ブレイク 3回かき回しクラストを壊した後スプーンで泡をよけながら香りを嗅ぐ
お湯を注ぐ前と後の評価に基づき、フォームに記入

3. FLAVOR, AFTER TASTE, ACIDITY, BODY, BALANCE フレーバー、アフターテイスト、アシディティ、ボディ、バランス

- (1) 温度が70℃に下がった時点 (10分) で液体の評価を始める
口内に霧状に吸い込む、蒸気の風味強度は高温の時に最大となるためフレーバー・アフターテイストはこの時点で評価する。
- (2) 温度が60℃ (更に5分) に低下した時点からアシディティ、ボディ、バランスを評価
液体の温度低下に伴い、異なる温度で (3~4回) 検討する

4. SWEETNESS, UNIFORMITY, CLEAN NESS スウィートネス、ユニフォーミティ、クリーンネス

- (1) 温度が40度 温度まで低下したらスウィートネス、クリーンカップ、ユニフォーミティを評価。
- (2) 全ての属性を総合し評価者が受けた印象を オーバーオールとして評価。

5. DEFECTS ディフェクト

テイント オフフレーバーであるが圧倒的ではなく、アロマの側面に見られるもの。
 フォルト 圧倒的で味の側面に見られるもの。



DATE: . . .

GLITCH COFFEE SEMINAR

AROMA / アロマ (芳香)

コーヒーの粉・液体から漂う芳香・香気
 強度と質で評価 不快芳香：焦げた、土のような、薬品のような etc...
 良い芳香：オレンジ、アプリコット、マンゴー、ナッツ、キャラメル、トースト etc...

FLAVOR / フレーバー (香り)

食品を味わうことによって得られる香り
 口の中と鼻から抜けるアロマと味・アシディティが複合したもの 強度、質、複雑性があること
 液体の産地特有の果実味などが感じられる事が望ましい

AFTER TASTE / アフターテイスト (後味)

良いフレーバーの特質がコーヒーを飲んだ後・吐き出した後にも残る持続率

ACIDITY / アシディティ (酸味)

良いアシディティは『ブライトネス』(明るさ)と表現 好ましくないアシディティは『サワー』(ずっぱさ)と表現
 果実のような・フルーティな酸味が表現されることが望ましい。

BODY / ボディ (こく)

舌と口の中で感じる液体の重量感・触感・飲み応え・ボディの軽いサンプルでも心地よい触感
 口当たりの良さなどをもたらすものもある。

BALANCE / バランス

液体の総合的な調和・対照を表す。酸味とボディ・アフターテイスト・フレーバーなどの調和の崩れが無いか。

SWEETNESS / スウィートネス

1 Lの水に 7.5gの砂糖を添加した物よりも甘みを感じられれば、スペシャルティと表現しても可

CLEAN CUP / クリーンカップ

液体を口に入れたときから飲み込む・吐き出した時までの中で、味にマイナスの印象が無いこと
 透明感・汚れの無いことを評価

UNIFORMITY / ユニフォーミティ ※セミナーでは行いません

一貫性 5カップのコーヒーの一貫性 欠点豆の混入等が無いか

OVER ALL / オーバーオール

評価者が受けたその液体の総合評価

FINAL SCORE

スコア	100 ~ 90点	89.99 ~ 85点	84.99 ~ 80点	79.99点~
名称	スペシャルティレア	スペシャルティオリジン	スペシャルティ	ピロースPECIALティオリティ

Cup of Excellence® Cupping Form

Name: _____

Round 1 2 3 Session 1 2 3 4 5

Brazil Cup of Excellence® 2002

Coffee Competition

© G H Howell Co 2001, 2002

SAMPLE	ROAST	AROMA			PURITY # x i x 4 = SCORE i = <1> to <3> DEFECTS	CLEAN CUP	SWEETNESS	ACIDITY	MOUTH- FEEL	FLAVOUR	AFTER- TASTE	BALANCE	OVERALL	TOTAL
	COLOR DEVIATION	DRY	CRUST	BREAK										
_____					__x__x 4 =< >									36 <input type="text"/>
_____	_____	_____	_____	_____	_____	_____	_____	_____	_____	_____	_____	_____	_____	<input type="text"/>
_____	_____	_____	_____	_____	_____	_____	_____	_____	_____	_____	_____	_____	_____	<input type="text"/>
_____					__x__x 4 =< >									36 <input type="text"/>
_____	_____	_____	_____	_____	_____	_____	_____	_____	_____	_____	_____	_____	_____	<input type="text"/>
_____	_____	_____	_____	_____	_____	_____	_____	_____	_____	_____	_____	_____	_____	<input type="text"/>
_____					__x__x 4 =< >									36 <input type="text"/>
_____	_____	_____	_____	_____	_____	_____	_____	_____	_____	_____	_____	_____	_____	<input type="text"/>
_____	_____	_____	_____	_____	_____	_____	_____	_____	_____	_____	_____	_____	_____	<input type="text"/>
_____					__x__x 4 =< >									36 <input type="text"/>
_____	_____	_____	_____	_____	_____	_____	_____	_____	_____	_____	_____	_____	_____	<input type="text"/>
_____	_____	_____	_____	_____	_____	_____	_____	_____	_____	_____	_____	_____	_____	<input type="text"/>
_____					__x__x 4 =< >									36 <input type="text"/>
_____	_____	_____	_____	_____	_____	_____	_____	_____	_____	_____	_____	_____	_____	<input type="text"/>
_____	_____	_____	_____	_____	_____	_____	_____	_____	_____	_____	_____	_____	_____	<input type="text"/>
_____					__x__x 4 =< >									36 <input type="text"/>
_____	_____	_____	_____	_____	_____	_____	_____	_____	_____	_____	_____	_____	_____	<input type="text"/>
_____	_____	_____	_____	_____	_____	_____	_____	_____	_____	_____	_____	_____	_____	<input type="text"/>
_____					__x__x 4 =< >									36 <input type="text"/>
_____	_____	_____	_____	_____	_____	_____	_____	_____	_____	_____	_____	_____	_____	<input type="text"/>
_____	_____	_____	_____	_____	_____	_____	_____	_____	_____	_____	_____	_____	_____	<input type="text"/>

COUNTER CULTURE COFFEE TASTER'S FLAVOR WHEEL

BODY

L I G H T	WATERY
	TEA-LIKE
	SILKY
	SLICK
	JUICY
M E D I U M	SMOOTH
	2% MILK
	SYRUPY
	ROUND
	CREAMY
H E A V Y	FULL
	VELVETY
	BIG
	CHEWY
	COATING



ADJECTIVES & INTENSIFIERS FOR COFFEE

CRISP BRIGHT VIBRANT TART	MUTED DULL MILD
WILD UNBALANCED SHARP POINTED	STRUCTURED BALANCED ROUNDED
DENSE DEEP COMPLEX	SOFT FAINT DELICATE
JUICY	DRY ASTRINGENT
LINGERING DIRTY	QUICK CLEAN

© Counter Culture Coffee 2013
counterculturecoffee.com/tasterswheel

HAND DRIP

HAND DRIP RECIPE

- 中荒挽き
- コーヒー豆14.5g
- 湯温90°C
- オリガミドリッパー
- カリタペーパーフィルター
(事前にリンスする)
- タイマースケール
- ケトル
- 温度計

- 0:00-0:05
- HOT WATER 30g
- 0:20-0:25
- HOT WATER 30g
- 0:50-1:05
- HOT WATER 100g
- 1:20-1:35
- HOT WATER 100g
- 200g-210g
- TDS1.2-1.3