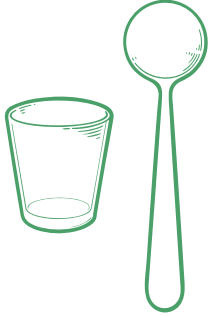


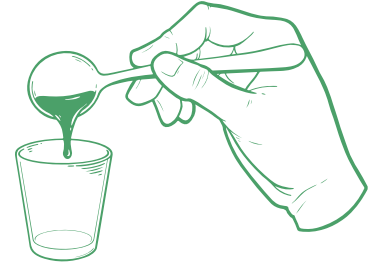
# Modified SCA Cupping Protocol

## 수정된 SCA 컵핑 프로토콜

교차 오염을 최소화하기 위해서는 배치브루를 사용하여 테이스팅하는 것이 더 나은 대안이 될 수 있습니다. 그러나 커피 품질 분류를 위해 SCA 컵핑 프로토콜을 활용하여야 할 경우에는 수정된 방법을 이용하기를 권장합니다.



컵핑 참가자에게 개별 컵핑 스푼과 컵을 제공한다.  
주의: 스푼을 입에 접촉시키거나 마시는 컵에 닿지 않도록 한다.

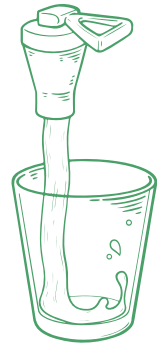


샘플 컵들은 컵핑 테이블에 놓고, 세션을 리드하는 자가 깨끗한 스푼으로 크러스트 과정을 진행한다.

개인은 자신의 스푼으로 컵핑볼 안의 커피를 떠서 제공받은 자신의 컵에 담는다. 개인은 자신의 컵에 옮긴 커피를 직접 맛본다.



이때 스푼은 테이스팅 용으로 사용하지 않으며, 오로지 샘플 컵에서 자신의 컵으로 옮기는 용도로 사용한다. 스푼이 누군가의 입에 닿으면 안되며, 직접 커피를 마시는 용도로 사용해서는 안 된다.

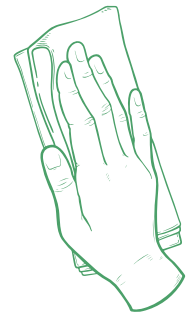


샘플과 샘플 사이에 개별 컵에서 나온 커피를 린싱하기 위해 뜨거운 물과 폐기용 버킷(양동이 종류)을 제공한다.

샘플이 바뀔 때, 스푼은 린싱용 컵에서 행군다. 명심할 것은, 스푼은 커피를 옮기는 용도로만 사용해야 한다는 것이다.



백업용 스푼과 컵은 컵핑 중에 교체가 필요한 참가자들을 위해 제공된다



컵핑 테이블은 세션 중간에 세척한다.

이 프로토콜은 숙련된 컵핑들에게는 적용이 어려울 수도 있습니다. 그렇기 때문에 컵핑 프로세스를 모니터링 추가 직원이나 자원봉사자를 두는 것을 추천합니다. 또한 우리는 이 방법을 사용할때 샘플 수를 줄이고 샘플링을 일찍하는 것을 권장합니다.: "두 번의 이동을 통한(double transfer)" 이 프로토콜에서는 샘플이 보다 빠르게 식기 때문입니다. 이러한 컵핑 과정이 염려되는 경우, 요청에 따라 배치 브루어를 사용하여 진행할 수 있습니다. 마지막으로 수정된 SCA 컵핑 프로토콜 사용시에는 스피트링과 스피트톤을 사용하는 것을 권장하지 않습니다.