

Regulamin Szczecińskiego Pucharu Latte Art vol. 8

#szpla2025



Organizatorzy: Stowarzyszenie Baltic Coffee Collective // Qualia – Adrian Małachowski

Miejsce wydarzenia: Szczecin Coffee Festival 2025 w Netto Arenie przy ul. Szafera 3/5/7 w Szczecinie

Data: 10 maja 2025 r. o godz: 13:30

Rejestracja:

W zawodach startuje 16 zawodników – o uczestnictwie decyduje kolejność zgłoszeń na e-mail organizatora: zawody@qualiacaffe.com

W mailu ze zgłoszeniem należy napisać:

- ▶ imię i nazwisko
- ▶ numer telefonu
- ▶ kawiarnię lub restaurację / home barista i miasto jakie się reprezentuje
- ▶ zdjęcie swojego latte artu

ILOŚĆ MIEJSC OGRANICZONA - 16 uczestników

- ▶ Udział w zawodach jest możliwy po opłaceniu wpisowego w wysokości 50 zł na konto organizatora w ciągu 48h od wysłanego zgłoszenia.

Dane do przelewu:

Stowarzyszenia Baltic Coffee Collective

Nr rach: 67 1240 3969 1111 0010 9392 3470

w tytule należy wpisać: Szczeciński Puchar Latte Art

Przebieg zawodów:

Zawody odbywać się będą w formie pucharowej. Zawodnicy startują parami, każdy ma możliwość przygotowania dwóch kaw na jednym espresso lub jednej na podwójnym.

Po wykonaniu wzorów każdy z zawodników podaje wybraną przez siebie kawę do oceny sędziów. Pod uwagę będzie brany kontrast, symetria, położenie wzoru oraz ogólna ocena*

W pierwszym etapie dla każdej pary losowane będą wzory podstawowe: serce, tulipan z 3 serc lub rozeta, w każdym kolejnym etapie poziom trudności wzorów będzie wzrastał.

Wszystkie wzory muszą być wykonane techniką free pour, czyli wyłącznie przy użyciu dzbanka do spieniania mleka.

W finale każdy z zawodników może przygotować dowolny wzór, z zastrzeżeniem stosowania techniki free pour.

Każdy zawodnik ma maksymalnie 3 minuty na wykonanie wzoru latte art w filiżankach dostarczonych przez organizatora.

* poszczególne kategorie oceny:

- symetria - prawa i lewa strona wzoru jest taka sama lub bardzo podobna, w przypadku wzorów niesymetrycznych jak vortex oceniane będzie równomierne rozłożenie wzoru w filiżance;
- kontrast - wyraźne odcięcie koloru kawy od koloru mleka;
- położenie - położenie wzoru w filiżance, polegające na optymalnym wypełnieniu powierzchni, równomiernym oddaleniu od krawędzi filiżanki oraz właściwej orientacji względem ucha filiżanki;
- ogólna ocena - nie musi stanowić średniej z wyżej wymienionych kategorii, jest subiektywnym wyborem sędziego.

Sprzęt, na którym będą rozgrywane zawody:

a) **Ekspresy: SANREMO D 8**

<https://qualiashop.pl/ekspres-kolbowy/7506-sanremo-d8-2-gr-ekspres-do-kawy.html>

<https://www.sanremomachines.com/en/products/d8/>

b) **Młynki: Fiorenzato F64 Sense (z technologią ważenia zmielonej kawy)**

<https://qualiashop.pl/mlynki-elektryczne/7729-fiorenzato-f64-evo-sense-dark-t-czarny-matowy-automatyczny-mlynek-do-kawy.html>

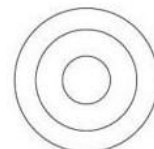
c) **Tamper automatyczny PUQpress**

<https://qualiashop.pl/dla-baristow-tampery-maty-odbijaki/7180-tamper-automatyczny-puqpress-m4-58mm-matt-black.html>

Porcelana, na której rozgrywane będą tegoroczne zawody:



Ø 106 mm.
H 62 mm.
260cc



Ø 135 mm.

Zawody Szczecińskiego Pucharu Latte Art vol. 8 odbywać się będą na mleku roślinnym.

Baltic Coffee Collective
nonprofit organization

ul. Struga 15/6
70-777 Szczecin, Poland
tel. (+48) 605 630 630
e-mail: zawody@qualiacaffe.com