



NÁZEV SOUTĚŽE 01.01.2019

pracoviště	číslo	soutěžící	porotce
------------	-------	-----------	---------

Poznámky

Hodnocení přípravy espressa - seřízení mlýnku celkový čas 10 minut

Čas do konce		10 minut = 120 bodů (1sec = 0,2 bod)	hodnota <input type="text"/>	body <input type="text"/>	120
Káva zůstatek zrno		250 gr = 125 bodů (1g x 0,5 bod)	hodnota <input type="text"/>	body <input type="text"/>	150
váha násypka +káva start	váha násypka +káva konec	výpočet spotřeby/zůstatku <input type="text"/>	zůstatek <input type="text"/>	body <input type="text"/>	150
		výpočet = 250g - (start - konec)	hodnota <input type="text"/>	body <input type="text"/>	150
Hmotnost porce (nahlašeno soutěžícím)	<input type="text"/>	tolerance 20%	hodnota <input type="text"/>	A <input type="text"/> N <input type="text"/>	20
Pěchování (nahlašeno soutěžícím)	<input type="text"/>	tolerance do 15 kg 20% / nad 15kg 10%	hodnota <input type="text"/>	A <input type="text"/> N <input type="text"/>	10
Čas extrakce (nahlašeno soutěžícím)	<input type="text"/>	tolerance +/- 5 sekund	hodnota <input type="text"/>	A <input type="text"/> N <input type="text"/>	25
Množství 20-30 ml Hmotnost espressa (nahlašeno soutěžícím)	<input type="text"/>	tolerance +/- 5 ml tolerance +/- 5 gramů	hodnota <input type="text"/>	A <input type="text"/> N <input type="text"/>	25
Rovnoměrné pěchování	<input type="text"/>		<input type="text"/>	1-6	6
Espresso VYROBENO nevyrobí - li espressa do 10 minut CELKEM TATO KATEGORIE = 0	<input type="text"/>		<input type="text"/>	A <input type="text"/> N <input type="text"/>	40
Technická dovednost, plýtvání kávou	<input type="text"/>		<input type="text"/>	1-10	10
Čistota pracovní plochy na konci	<input type="text"/>		<input type="text"/>	1-10	10
					416

Poznámky

PODPIS soutěžícího : souhlasím s naměřenými hodnotami