

Campeonato de Cold Brew

El cold brew es un método de preparación de café en el que se utiliza agua fría o a temperatura ambiente para extraer el sabor de los granos de café molidos. A diferencia de los métodos tradicionales que usan agua caliente, el cold brew requiere un tiempo de extracción mucho más largo, generalmente entre 12 y 24 horas.

Este proceso produce un café concentrado que es menos ácido y más suave, con notas más dulces y un sabor más redondeado. El concentrado resultante se puede diluir con agua, leche, o hielo antes de servir. Es una opción muy popular y versátil durante épocas de calor o para quienes prefieren un café con un perfil de sabor más suave.

Descripción del campeonato:

Plazo para inscripción: hasta llenar cupos.

Competidores: Máximo 20 participantes

Duración: 2 días

Lugar: Ecoparque los Yarumos

Objetivo: Los participantes deben utilizar el método de extracción TODDY y Café Tío Oso para preparar coldbrew y presentar dos bebidas para evaluación: un coldbrew solo y una bebida de autor sin alcohol de su propia creación.

¿Cómo puedes participar?

Inscríbete al siguiente Link

<https://forms.gle/KsuT1ZAC3bJGVwtq7>

Día 1: Preparación del Cold Brew

Horario: 8:00 AM - 6:00 PM

Todos los competidores realizarán la preparación de su coldbrew utilizando el método TODDY y el Café Tío Oso.

Los coldbrews serán almacenados en una refrigeradora al final del día para asegurar su conservación adecuada hasta la evaluación.

Manizales, 22 y 23 de noviembre
Ecoparque Los Yarumos

Invita:



Organiza:



PROMOTORA
EVENTOS &
TURISMO



Concurso nacional de
**café
tostado**

Concurso nacional de
**café cold
brew**

Muestra comercial
**de cafés y
proveedores**

Criterios de Evaluación para la Preparación (evaluados el Día 2):

- Equilibrio del Sabor (acidez, dulzura, cuerpo)
- Aroma
- Claridad
- Consistencia en la extracción

Día 2: Extracción y Presentación de Bebidas

Horario: 9:00 AM - 4:00 PM

En la mañana, los competidores pueden extraer los coldbrews de las refrigeradoras.

Cada competidor presentará dos bebidas a los jueces:

Cold Brew (solo): Mostrando la calidad del Café Tío Oso y la técnica de extracción TODDY.

Bebida de Autor: Una bebida creativa sin alcohol usando el coldbrew como base. Se permiten ingredientes como especias, frutas, hierbas, etc.

Criterios de Evaluación para las Bebidas:

- Cold Brew:
- Limpieza y Claridad
- Perfil de Sabor (equilibrio, complejidad)
- Presentación y Temperatura
- Bebida de Autor:
- Creatividad y Originalidad
- Equilibrio de Sabores
- Integración del Cold Brew
- Presentación y Apariencia

Número de Jueces: 3 expertos en café o preparación de bebidas.

Roles: Evaluar los aspectos técnicos de la extracción del coldbrew con TODDY y la creatividad de la bebida de autor.

Proporcionar retroalimentación a los competidores después de la puntuación.

Sistema de Puntuación:

- Cold Brew (solo):
- Perfil de Sabor: 40 puntos
- Aroma: 20 puntos



Concurso nacional de
**café
tostado**

Concurso nacional de
**café cold
brew**

Muestra comercial
**de cafés y
proveedores**

Manizales, 22 y 23 de noviembre
Ecoparque Los Yarumos

Invita:



Organiza:



PROMOTORA
EVENTOS &
TURISMO

- Claridad: 20 puntos
- Temperatura/Presentación: 20 puntos
- Bebida de Autor:
- Creatividad: 40 puntos
- Equilibrio de Sabores: 30 puntos
- Integración del Cold Brew: 20 puntos
- Presentación: 10 puntos

Total de Puntos Posibles: 200

Premios

- 1er Lugar: \$3.000.000 - Sistema TODDY de 2Lts .y 3 paquetes - Tio Oso, Cafe Tio Conejo.
- 2do Lugar: \$2.000.000 - Sistema TODDY de 2 Lts y 2 paquetes de café Tio Oso- café de Café Tío Conejo.
- 3er Lugar: \$1.000.000 Un sistema TODDY 2 lts- 1 paquete de café de Café Tío Oso- Tio Conejo.

Tiempo de Presentación para Cada Competidor

Consideraciones

- Cada competidor presentará dos bebidas: un coldbrew solo y una bebida de autor.
- Habrá tres jueces que evaluarán ambas bebidas.
- Necesitamos dar suficiente tiempo para la presentación, degustación y evaluación sin comprometer el flujo del concurso.

Tiempo Estimado para Cada Competidor

- Presentación de Cold Brew (solo): 3 minutos.
- Presentación de la Bebida de Autor: 4 minutos.
- Degustación y comentarios de los jueces para ambas bebidas: 3 minutos.
- Total por Competidor: 10 minutos.

Distribución del Tiempo Total



Concurso nacional de
**café
tostado**

Concurso nacional de
**café cold
brew**

Muestra comercial
**de cafés y
proveedores**

Manizales, 22 y 23 de noviembre
Ecoparque Los Yarumos

Invita:



Organiza:



PROMOTORA
EVENTOS &
TURISMO

- Número de Competidores: 20
- Tiempo por Competidor: 10 minutos

Total Tiempo Requerido: 200 minutos (3 horas y 20 minutos) sin incluir pausas.

Plan del Día

Mañana:

- Comienzo a las 9:00 AM.
- Primer bloque de 10 competidores: 9:00 AM - 12:20 PM.
- Pausa para almuerzo de 12:20 PM a 1:20 PM.

Tarde:

- Segundo bloque de 10 competidores: 1:20 PM - 4:40 PM.
- Finalización y deliberación de los jueces a partir de las 4:40 PM.
- Ajustes para la Fluidez del Evento

Buffer Time: 5 minutos entre cada grupo de 5 competidores para imprevistos.

Control del Tiempo: Asignar un moderador que controle el tiempo y notifique a los competidores para evitar retrasos.

Espacio para los Jueces: Los jueces podrán tomar notas y realizar comentarios rápidos entre las degustaciones para mantener el ritmo del evento.

Importante:

- Para más información comunícate al número de Whatsapp 3206607434 ó a nuestro correo electrónico convocatorias.promotoramzl@gmail.com



Concurso nacional de
**café
tostado**

Concurso nacional de
**café cold
brew**

Muestra comercial
**de cafés y
proveedores**

Manizales, 22 y 23 de noviembre
Ecoparque Los Yarumos

Invita:



Organiza:



PROMOTORA
EVENTOS &
TURISMO