

PROGRAM

Tirsdag 24.02

Klokken	Aktivitet:	Sted:	Ansvarlig:
Hele dagen	Rigging av konkurranseområde		
Hele dagen	Rigging av deltagerrom		
14:00 -	Rigging av cuppingrom og bryggerrom		
16:00 -	Rigging av stands		
16:00 – 18:00	Maskinene er klargjort til frivillig trening		
16.00 – 18:00	Dommerkalibrering		

Onsdag 25.02

Klokken	Aktivitet:	Sted:	Ansvarlig:
07:00 – 14:30	Trening Klassisk Baristakunst		
08:30 – 08:30	Dommerkalibrering		
08:30 – 12:00	Semifinale, Klassisk Baristakunst Heat I		
12:00 – 13:00	LUNSJ		
13:00 – 17:00	Semifinale, Klassisk Baristakunst Heat II		
13:00 – 16:00	Cuptasting, innledende runde Heat I		
15:00 – 16:00	Åpen cupping av Cuptasting kaffe		
16:00 – 16:45	Latte Art, Art Bar Photo Shoot		
17:30 – 17:45	Offentliggjøring av finalistene Classic Barista		
18:00 – 19:30	Årsmøte med styrevalg. Åpent for alle.		

Torsdag 26.02

Klokken	Aktivitet:	Sted:	Ansvarlig:
08:00 – 08:30	Dommerkalibrering, Brewers Cup		
08:00 – 08:30	Dommerkalibrering, Latte Art		
08:00 –	Trening Brewers		
08:00 –	Trening Latte Art		
09:00 – 12:00	Brewers Cup, 1. servering (tvungen)		
09:00 – 12:00	Latte Art, semifinale		
12:00 – 13:00	LUNSJ		
13:00 – 15:00	Cuptasting innledende Heat II		
14:00 – 17:00	Brewers Cup, 2 servering (fri)		
17:00 – 18:00	Åpen cupping av Cuptasting kaffe		
15.30 – 16:00	Dommerkalibrering, Latte Art		
16:00 – 17:00	FINALE Latte Art.		
17:00 – 17:15	Offentliggjøring, finalister i Cuptasting, Brewers og Classic		

Fredag 27.02

Klokken	Aktivitet:	Sted:	Ansvarlig:
08:00 - =8:30	Dommerkalibrering, Brewers Cup		
08:30 – 10:00	FINALE , Brewers Cup		
10:30 – 11:00	Dommerkalibrering, Klassisk Baristakunst		
11:00 – 15:30	FINALE Classic Barista		
13:00 – 14:30	FINALE Cuptasting		
14:00 – 14:30	Dommerkalibrering Coffee in Good Spirits		
15:00 – 16:30	FINALE Coffee in Good Spirits		
17:00 – 17:30	PREMIEUTDELING		
17:30 – 19:00	Debriefing & OPPRYDDING!		
21:00 –	Party hos BRYGG Lanseringsfest!		

