

# Brewing

브루잉 - 교육장 필수 기물

## Module Equipment List for Training Venues

고중량 기물	Foundation / Intermediate	Professional	미국 배송	영국 배송
전문 버(칼날형) 그라인더 학생 6명 기준 1대	✓	✓		
단순 자동 브루어: 학생 2명 기준 1대 (최소 1L 용량) 온도 및 블루밍(뜸들이기) 시간 조절 가능한 기기	✓	✓		
복합 자동 브루어 1대: (1L - 10L 용량) 온도 및 블루밍(뜸들이기) 시간 및 비율, 물 접촉 시간, 선택적 펄스(끓어 붓기)&바 이패스 조절 가능한 기기 )		✓		
온수기 최소 3.6L 학생 6명 당 1대 온도 안정 공급 (91°C-96°C) 가능해야 함 워터타워 (물 공급 기계) 13L 또는 그 이 상 (온도 표시 기능) & (학생 수가 많은 경우) 구스넥 주전자 6개	✓	✓		
전기 주전자 (학생 당 1개, 주전자 당 디 지털 온도계 1대) 또는 디지털 온도 조절 가능한 전기 주전 자 (학생 당 1개)	✓	✓		<a href="#">구매하기</a>
경량 기물				
수동 중력 브루잉 장비 (학생 당 1개 - 다 양한 종류 가능. 필터 종류의 경우 최소 종이 1개 / 천(용) 1개 / 금속 1개가 있어 야 함)	✓	✓		
수동 침출식 브루잉 장비 (학생 당 1개 - 다양한 종류 가능)	✓	✓		
지역별 적합한 추가 브루잉 장비: 예) 진공 또는 이브릭/체즈베 (학생 2명 당 1개 - 다양한 종류 가능)	✓	✓		
브루잉 종류 별 적절한 디켄팅 용기 (카라페, 유리, 잔 등)	✓	✓		

재사용 가능한 또는 일회용 컵 - 학생 당 4개 - 테이스팅 실습용, 스피트컵 등	✓	✓		
에어팟 6대, 진공 플라스크 또는 내열 디켄터 (브루어에 적합한 것)	✓	✓		
눈금 있는 2L 피쳐 3개 또는 적정 용량의 상업용 자동 필터 브루어	✓	✓		
디지털 브루잉 저울 (학생 당 1개) 눈금 0.1g & 최소 500g	✓	✓		<a href="#">선택 1</a> <a href="#">선택 2</a>
디지털 굴절계 1대	✓	✓	<a href="#">구매하기</a>	<a href="#">구매하기</a>
디지털 전기 전도도 기기 1대 (온도 보상값) 물 테스트용	✓	✓	<a href="#">구매하기</a>	
디지털 pH 측정기 1대	✓	✓	<a href="#">구매하기</a>	
커피 스폰 학생 당 1개 여분 (클리닝용 등)	✓	✓	<a href="#">구매하기</a>	<a href="#">구매하기</a>
웅 또는 종이 필터 추출 외의 추출을 위한 TDS 측정용 실린지 & 필터 1개씩	✓	✓		
커피 샘플을 위한 커피 트레이 12개 (필요한 만큼 준비)	✓	✓	<a href="#">구매하기</a>	<a href="#">구매하기</a>
굴절계 약세서리: 증류수, 냅킨, 알콜 스왑, 피펫	✓	✓		
스탑워치 (학생 6명 기준 2개씩)	✓	✓	<a href="#">구매하기</a>	<a href="#">구매하기</a>
TDS 측정기 (물 측정용)		✓	<a href="#">구매하기</a>	
알칼리도 측정 키트		✓		
물은 커피를 위한 SCA 기준을 충족해야 함.	✓	✓		
미크론(Micron) 채 (300, 600, 800)		✓		
SCA 워터 퀄리티 핸드북	✓	✓	<a href="#">디지털 서적</a>	<a href="#">디지털 서적</a>
SCA 브루잉 핸드북	✓	✓		
커피 테이스터스 플레이버 휠	✓	✓	<a href="#">구매하기</a>	<a href="#">구매하기</a>
<b>교육(이론) 공간</b>				
플립차트 또는 화이트보드	✓	✓		
클립보드 (학생 당 1개)	✓	✓		
프레젠테이션 기기 OHP 또는 TV	✓	✓		
학생용 책상 (학생 2명 당 1 x 2m )	✓	✓		