

檔 號：
保存年限：

南臺學校財團法人南臺科技大學 函

地址：71005臺南市永康區南台街1號
承辦人：朱懋育
電話：(06)2533131#3910
電子信箱：chumaoyu@stust.edu.tw

受文者：國立暨南國際大學

發文日期：中華民國108年5月2日
發文字號：南科大生字第1080005366號
速別：普通件
密等及解密條件或保密期限：
附件：如文（108053661_0005366A00_ATTCH1.pdf、108053661_0005366A00_ATTCH2.pdf）

主旨：本校謹訂於108年7月13日舉辦「第三屆南台灣自釀啤酒大賽」，敬請貴校鼓勵教師、學生踴躍參與，請查照。

說明：

- 一、「第三屆南台灣自釀啤酒大賽」由「潮玩啤精釀啤酒專賣店」與本校生物與食品科技系執行教育部優化技職校院實作環境「應用生技模組化製程產線與教學整合人才培育」計畫共同舉辦，除增進參賽者對食品微生物之了解，並透過此競賽互相交流學習。
- 二、隨函檢附活動說明，請參閱附件一。
- 三、本次競賽分成社會組與學術組，競賽注意事項請參閱附件二。
- 四、活動線上報名網址：<https://ppt.cc/f4w0rx>，報名日期：108年4月20日至108年5月31日，如欲報名兩比賽分組以上者，務必要重複填表報名。
- 五、本案聯絡人：王瑞綺（TEL：06-2533131分機3999再轉分機1806）及E-mail:MA7H0105@stust.edu.tw。

正本：公私立大專校院、各公私立高級中學、各公私立高級職業學校

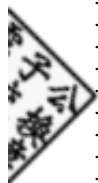
副本：本校生物與食品科技系



裝

訂

線



附件一

活動說明：

壹、活動日期

- (一) 報名日期：108 年 4 月 20 日 ~ 108 年 5 月 31 日
- (二) 繳費日期：108 年 5 月 03 日 ~ 108 年 6 月 7 日
- (三) 繳交作品：108 年 6 月 17 日 ~ 108 年 7 月 01 日
- (四) 品評日：108 年 7 月 06 日 (當天參賽者或團隊無須前來)
- (五) 頒獎與交流日：108 年 7 月 13 日 下午 2 時於本校 I 棟 5 樓 516 室

貳、頒獎與交流日地點：本校生物與食品科技系 I 棟 5 樓 516 室

參、參賽資格：凡使用自釀器材釀製之啤酒，皆有報名參賽之資格；報名者或報名單位在每一比賽分組僅能以報名一個作品參賽。若非學生或學術單位則不可報名學術組，但學生或學術單位可報名社會組，違者取消競賽資格。

肆、報名費用：每個參賽作品報名費為新台幣 500 元整，報名兩組者需酌收報名費 1000 元，以此類推。繳交報名費但沒參賽，恕不退還報名費。

伍、報名分組：每組限名額 25 名，額滿為止；填寫報名表單時，請提報大類分組即可；待完成報名手續 (含繳納報名費) 後，主辦單位會再向每位參賽者確認分類細項。

陸、參賽流程：

- (一) 已於 5/31 (五) 晚間 12 時前填寫 Google 報名表單的參賽者，請在 6/7 (五) "前" 以匯款方式 (或親至潮玩啤門市繳交) 完成報名費之繳納，才算完成報名手續。
- (二) 參賽作品之寄送時間為 6/17 (一) 起至 7/1 (一) 為止，請將比賽用酒 (330 ml x 3 瓶) 標記參賽組別並寄至潮玩啤精釀啤酒專賣店，逾期者將取消其參賽資格。
寄送地址：701 台南市東區裕農路 13 號 (寄送時請備註參加南臺灣自釀啤酒大賽和比賽填表者姓名)，貨運到貨時間請勾選下午或晚上收貨。
- (三) 7/6 (六) 為參賽作品評日，由 Beer Judge Cetrification Program (BJCP) 評審為所有參賽作品評分，並選出分組前三名與大賽總冠軍 (Best of the Show)；當日晚間 8 時在潮玩啤精釀啤酒專賣店網站公布入圍名單，並由主辦單位通知所有入圍者，以盡速進行分享作品之準備。
潮玩啤精釀啤酒專賣店網站：
<https://www.facebook.com/beerinvogue/?eid=ARAC3weNDyOavlzHudlSTla1TPPKP73aS28eeFE3fqM-HG3YzSvteOYzYsJOn6LX9HMqfI5QhyeiHjE>
- (四) 7/13 (六) 為頒獎與交流日，當日下午 2 時起開放參賽者入場，2 時 30 分開始公布各組別得獎名單並授與獎狀，頒獎典禮後則為入圍者作品之交流分享。

中正南路
台一號公路(縱貫路)

往永康交流道 →



▲ 南臺科技大學大門照



ATM 自動櫃員機

L棟1F: 彰化銀行、土地銀行
C棟1F: 郵局
S棟1F: 中國信託銀行(7-11內)
H6棟1F: 郵局

警衛室/校門

大門: 中正南路→正南一街
後門: 南台街(近大橋火車站/奇美醫院)

7-11 便利商店/星巴克

W棟1F: 7-11便利商店、星巴克
S棟1F: 7-11便利商店
H6棟1F: 7-11便利商店

行政單位/附設幼稚園

L棟: 教務處(L103~L105)
學務處(L101~L102)
總務處(L107~L110)
人事室(L209)、會計室(L211)
E棟: 計網中心(2~3F)
圖書館(7~12F)
W棟: 職發中心(W801)、研產處(W802)
國際處(W804)、美食廣場(2F)
Z棟: 校友會、總務處保管組
H2棟: 創新育成中心
H6棟: 南臺附設幼稚園(1F~2F)

P 停車場

第一停車場(汽車): R棟西側
第二停車場(汽車): R棟南側
第三停車場(汽車): L棟東側
室外停車場(機車): A棟北側、P棟東側
室內停車場: P棟1F~B2、S棟B1
H6棟B1~B2、W棟B1



南臺科技大學校園導覽地圖

Map of Southern Taiwan University of Science and Technology

奇美醫院步行約5分鐘至南臺科大
大橋車站步行約5分鐘至南臺科大

大橋火車站

附件二

※注意事項：

1. 「繳納報名費」及「寄送參賽作品」皆有其時限，逾時即取消參賽資格，敬請各位參賽者務必小心留意。
2. 入圍者經主辦單位通知後，請於頒獎與交流當日攜帶該入圍作品「兩公升」，與當日到場的參賽者一同分享（因故未能於頒獎當日親自出席之入圍者，煩請在頒獎與交流日前將分享酒寄送至潮玩啤精釀啤酒專賣店）；未依規定提供分享作品之入圍者，主辦單位將取消其入圍資格。
3. 受限於比賽場地，頒獎與交流日除評審、參賽者及工作人員外，目前暫不考慮開放觀眾進場。
4. 依 BJCP 規定，主辦單位經檢視參賽者之報名資格或參賽作品，有權調整其參賽組別並另予通知。
5. 如對比賽進行之方式與內容有任何問題，歡迎直接於本活動頁面留言發問。

活動網址：https://www.facebook.com/events/2813665761990980/?_mref=mb

—

競賽組別：

◎社會組報名組別—

(A)美式組：

- 1A. American Light Lager
- 1B. American Lager
- 1C. Cream Ale
- 18B American Pale Ale
- 19A American Amber Ale
- 19B California Common
- 19C American Brown Ale
- 21A American IPA
- 22A Double IPA
- 22B American Strong Ale
- 22C American Barleywine

(B)比利時組：

- 24B Belgian Pale Ale
- 24C Biere de Garde
- 25A Belgian Blond Ale
- 25B Saison
- 25C Belgian Golden Strong Ale
- 26A Trappist Single
- 26B Belgian Dubbel
- 26C Belgian Tripel
- 26D Belgian Dark Strong Ale

(G)小麥組：

- 1D. American Wheat Beer
- 10A Weissbier
- 10B Dunkles Weissbier

10C Weizenbock
24A Witbier
22D Wheatwine

(P)Porter/Stout 組：

13C English Porter
15B Irish Stout
15C Irish Extra Stout
16A Sweet Stout
16B Oatmeal Stout
16C Tropical Stout
16D Foreign Extra Stout
20A American Porter
20B American Stout
20C Imperial Stout

(F)水果增味組：不分作品的風格與分類（比利時白啤酒除外），只要在釀造過程中添加了果肉、果汁或果皮等元素，皆應報名水果增味組。

(E)實驗組：所有不在其他組別分類範圍內的作品，填實驗組就對了～

◎學術組報名組別－

(L)淺色組：

不分風格與類型，
凡作品色度 SRM 值低於 20（EBC 值低於 39）者，
請報名淺色組。

(D)深色組：

不分風格與類型，
凡作品色度 SRM 值在 20 以上（EBC 值在 39 以上）者，
請報名深色組。

(SE)學術實驗組：

除了大麥麥芽與小麥之外，
釀酒原料中另含有燕麥、裸麥及其他穀物，
或水果、香料、食材等其他輔料之實驗性作品，
請報名學術實驗組。

◎關於 SRM 與 EBC 等色度問題，詳見以下網址：

<https://undertheinfluence.beer/word-of-the-week/2017/1/19/srm-vs-ebc>