오마이드립(OMyDrip)

와이프가 좋아하는 아이스라떼

푸어오버 · by 콜매니아

와이프가 마시고 가장 좋아하는 아이스라떼. 진하게 뽑기 위해 25g 원두에 드리퍼 중앙에만 부어 원액 75ml(원두의 3배)만 받아 120ml 우유와 105ml 얼음을 넣어 섞어 마신다.

원두	물	비율
25 g	105 g	1:4.2

총 시간	물온도	뜸 물
2:00	92 °C	45 g

추천 배전도 **풀시티, 강배전**

분쇄도 **피에스타 수동(48클릭) · OMD50-11 1040 µm(측정)**

추출 단계

@0:00 뜸 들이기 — **45 g** (+45 g)

물을 원두의 2배 가량 붓고 충분히 적셔지도록 한다.

@0:40 본 추출 — 중앙만 (2분내에) — **110 g** (+65 g)

드리퍼 중앙 500원 동전 크기 안에서만 최대한 가늘게 천천히 붓는다. 2분 내에 원액 75ml가 추출되면 바로 종료.

노트

25g 원두에 45g 뜸 물을 거의 두배 가량 충분히 붓는다.

원액을 진하고 빠르게 쓴 맛을 제거하고 내린다.

푸어는 드리퍼 중앙 500원 동전 크기 안에서만 붓고 벽면은 건드리지 않는다.

2분이내에 원액 75ml(원두의 3배)를 받으면 즉시 종료한다.

얼음 105ml를 준비하고 우유 120ml를 살짝 거품내어 붓고 추출 원액을 부어 살짝 젖는다.

도구: 브루소 전자저울, 피에스타 수동, 하리오 V60
출처: 유튜브 채널 '핸드드립 도하커피' 영상 기반 — 설명은 오마이드립 자체 작성
www.youtube.com/watch?v=QWomQ8PgN0k