오마이드립(OMyDrip)

Alan Adler 오리지널 에어로프레스

에어로프레스 · by Alan Adler

발명가가 직접 제시한 원조 레시피. 저온으로 짧게 뽑은 농축액을 기호에 맞게 희석한다.

원두	물	비율
20 g	90 g	1:4.5

총 시간	물온도	뜸 물
1:15	80 °C	0 g

추천 배전도 **풀시티, 프렌치**

분쇄도 **곱게(에스프레소~드립 사이)**

추출 단계

@0:00	물 붓기 #1~2 표시까지 약 90g 물을 붓는다	90 g +90 g
@0:05	10초 젓기 10초간 저어 모든 원두를 적신다	90 g
@0:20	프레스 플런저를 20~40초에 걸쳐 천천히 누른다	90 g
@1:00	희석 추출된 농축액에 기호에 따라 뜨거운 물을 더한다	90 g

노트

라이트 로스트는 85°C. 추출 후 뜨거운 물로 기호에 맞게 희석.

도구: 에어로프레스
출처: Alan Adler(에어로프레스 발명가) 기반 — 수치·설명은 OMyDrip 자체 작성
honestcoffeeguide.com/brew-recipes/original-aeropress-recipe

오마이드립(OMyDrip)
커피 타이머 · 레시피 · 기록
omydrip.bizplano.com/r/adler-original-aeropress

스캔해서 레시피 보기