

오마이드립 (OMyDrip)

인버티드 에어로프레스

에어로프레스 · by AeroPress 커뮤니티

거꾸로 세팅해 침지 시간을 온전히 확보하는 클래식 역방식.

원두

15 g

물

220 g

비율

1:14.7

총 시간

2:00

물온도

85 °C

뜸 물

0 g

분쇄도

중간-곱게

추출 단계

@0:00

붓기

220 g

+220 g

커피에 220g 붓고 10초 저음

@0:15

침지

220 g

1분 침지

@1:15

프레스

220 g

캡 끼우고 뒤집어 30초간 프레스

노트

역방향 조립 → 물·저음 → 침지 → 뒤집어 프레스.

출처: 인버티드 에어로프레스 클래식 — 자체 작성

오마이드립 (OMyDrip)

커피 타이머 · 레시피 · 기록

omydrip.bizplano.com/r/aeropress-inverted



스캔해서 레시피 보기