오마이드립(OMyDrip)

인버티드 에어로프레스

에어로프레스 · by AeroPress 커뮤니티

거꾸로 세팅해 침지 시간을 온전히 확보하는 클래식 역방식.

원두	물	비율
15 g	220 g	1:14.7

총 시간	물온도	뜸 물
2:00	85 °C	0 g

분쇄도 **중간-곱게**

추출 단계

@0:00	붓기 커피에 220g 붓고 10초 저음	220 g +220 g
@0:15	침지 1분 침지	220 g
@1:15	프레스 캡 끼우고 뒤집어 30초간 프레스	220 g

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