오마이드립(OMyDrip)

April Plastic Brewer (Patrik Rolf)

푸어오버 · by April Coffee (Patrik Rolf)

평저 April 브루어로 여러 번 나눠 붓는 클린 레시피.

원두	물	비율
18 g	300 g	1:16.7

총 시간	물온도	뜸 물
3:20	96 °C	60 g

분쇄도 **중간(medium)**

추출 단계

@0:00	뜸 60g로 45초 뜸	60 g +60 g
@0:45	1차 푸어 150g까지	150 g +90 g
@1:25	2차 푸어 225g까지	225 g +75 g
@2:00	3차 푸어 300g까지 후 드로다운	300 g +75 g

노트

드리퍼: April Brewer. 각 푸어를 명확히 끊어서.

출처: April Brewer 기법 기반 — 자체 작성

오마이드립(OMyDrip)
커피 타이머 · 레시피 · 기록
omydrip.bizplano.com/r/april-brewer

스캔해서 레시피 보기