

오마이드립 (OMyDrip)

April Plastic Brewer (Patrik Rolf)

푸어오버 · by April Coffee (Patrik Rolf)

평저 April 브루어로 여러 번 나눠 붓는 클린 레시피.

원두

18 g

물

300 g

비율

1:16.7

총 시간

3:20

물온도

96 °C

뜸 물

60 g

분쇄도

중간(medium)

추출 단계

@0:00

뜸

60 g

+60 g

60g로 45초 뜸

@0:45

1차 푸어

150 g

+90 g

150g까지

@1:25

2차 푸어

225 g

+75 g

225g까지

@2:00

3차 푸어

300 g

+75 g

300g까지 후 드로다운

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