

오마이드립 (OMyDrip)

April (Patrik Rolf) V60

푸어오버 · by April Coffee Roasters (Patrik Rolf)

50g씩 여섯 번, 매 푸어를 강하게 저어 균일하게 추출하는 애자테이션 레시피.

원두

20 g

물

300 g

비율

1:15

총 시간

3:25

물온도

92 °C

뜸 물

50 g

추천 배전도 **라이트, 시나몬**

분쇄도 **굵게(coarse)**

추출 단계

@0:00 뜸 (Bloom) **50 g**
+50 g

커피 전체를 원을 그리며 적셔 뜸을 들인다

@0:40 2차 푸어 **100 g**
+50 g

중심에서 바깥으로 원을 그리며 강하게 부어 교반한다

@1:10 3차 푸어 **150 g**
+50 g

동일하게 원을 그리며 붓는다

@1:40 4차 푸어 **200 g**
+50 g

동일하게 원을 그리며 붓는다

@2:10 5차 푸어 **250 g**
+50 g

동일하게 원을 그리며 붓는다

@2:40 6차 푸어 **300 g**
+50 g

마지막 50g을 붓고 드로우다운

노트

드리퍼: Hario V60. 매 푸어를 원을 그리며 강하게 붓는다. 총 ~3:20.

도구: 하리오 V60

출처: April Coffee의 Patrik Rolf V60 기법 기반 — 수치·설명은 OMyDrip 자체 작성
www.aprilcoffeeroasters.com/blogs/news/how-to-brew-coffee-with-a-v60

오마이드립 (OMyDrip)

커피 타이머 · 레시피 · 기록

omydrip.bizplano.com/r/april-v60



스캔해서 레시피 보기