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	물	비율
20 g	300 g	1:15
총 시간	**물온도**	**뜸 물**
3:25	92 °C	50 g

추천 배전도 **라이트, 시나몬**

분쇄도 **굵게(coarse)**

추출 단계

@0:00	뜸 (Bloom) 커피 전체를 원을 그리며 적셔 뜸을 들인다	50 g +50 g
@0:40	2차 푸어 중심에서 바깥으로 원을 그리며 강하게 부어 교반한다	100 g +50 g
@1:10	3차 푸어 동일하게 원을 그리며 붓는다	150 g +50 g
@1:40	4차 푸어 동일하게 원을 그리며 붓는다	200 g +50 g
@2:10	5차 푸어 동일하게 원을 그리며 붓는다	250 g +50 g
@2:40	6차 푸어 마지막 50g을 붓고 드로우다운	300 g +50 g

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