오마이드립(OMyDrip)

빈브라더스 하리오 V60 (핫)

푸어오버 · by 빈브라더스 (Beanbrothers)

원두 20g에 93도 물 320g을 3회 나눠 부어 약 3분에 마무리하는 1:16 표준 레시피.

원두	물	비율
20 g	320 g	1:16

총 시간	물온도	뜸 물
3:00	93 °C	60 g

추천 배전도 **미디엄, 시티**

분쇄도 **중간 분쇄(진하면 굵게·연하면 가늘게)**

추출 단계

@0:00 뜸 — **60 g** (+60 g)

물 60g을 중심부터 나선형으로 부어 30초간 뜸을 들인다

@0:30 2차 붓기 — **200 g** (+140 g)

140g을 나선형으로 부어 총 200g을 맞춘다

@1:30 3차 붓기 — **320 g** (+120 g)

물이 어느 정도 빠지면 120g을 마저 부어 총 320g으로 마무리

노트

중심부터 나선형으로. 총 ~3:00.

도구: 하리오 V60
출처: 빈브라더스(Beanbrothers) 공식 브루잉 가이드 기반 — 수치·설명은 OMyDrip 자체 작성
www.beanbrothers.co.kr/info/bb_contents_detail?goodsNo=1000000543

오마이드립(OMyDrip)
커피 타이머 · 레시피 · 기록
omydrip.bizplano.com/r/beanbrothers-v60-hot

스캔해서 레시피 보기