

오마이드립 (OMyDrip)

# Chemex 클래식

푸어오버 · by Chemex

두꺼운 케맥스 필터로 아주 깨끗한 바디의 대용량 추출.

원두

**42 g**

물

**700 g**

비율

**1:16.7**

총 시간

**4:30**

물온도

**96 °C**

뜸 물

**90 g**

분쇄도

**굵게(coarse)**

추출 단계

**@0:00**

뜸

**90 g**

+90 g

90g로 45초 뜸

**@0:45**

1차 푸어

**350 g**

+260 g

350g까지

**@1:50**

2차 푸어

**525 g**

+175 g

525g까지

**@2:50**

3차 푸어

**700 g**

+175 g

700g까지 후 드로다운

노트

드리퍼: Chemex. 두꺼운 필터라 굵은 분쇄·고온.

출처: Chemex 클래식 브루잉 기반 — 자체 작성

**오마이드립(OMyDrip)**

커피 타이머 · 레시피 · 기록

[omydrip.bizplano.com/r/chemex-classic](https://omydrip.bizplano.com/r/chemex-classic)



스캔해서 레시피 보기