오마이드립(OMyDrip)

Chemex 클래식

푸어오버 · by Chemex

두꺼운 케맥스 필터로 아주 깨끗한 바디의 대용량 추출.

원두	물	비율
42 g	700 g	1:16.7

총 시간	물온도	뜸 물
4:30	96 °C	90 g

분쇄도 **굵게(coarse)**

추출 단계

@0:00	뜸 90g로 45초 뜸	90 g +90 g
@0:45	1차 푸어 350g까지	350 g +260 g
@1:50	2차 푸어 525g까지	525 g +175 g
@2:50	3차 푸어 700g까지 후 드로다운	700 g +175 g

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

스캔해서 레시피 보기