오마이드립(OMyDrip)

콜드브루 (냉침 16시간)

콜드브루 · by Cold brew basic

상온수로 적셔 냉장 16시간. 쓴맛 없이 초콜릿·견과의 단맛만 남는 여름 기본기.

원두	물	비율
100 g	1000 g	1:10

총 시간	물온도	뜸 물
3:00	20 °C	0 g

분쇄도 **중간(medium) — 드립보다 한 단계 굵게**

추출 단계

@0:00	준비 원두 100g을 드립보다 한 단계 굵게 갈아 밀폐용기에 담는다.	0 g
@0:30	물 붓기 상온수(약 20°C) 1000g을 천천히 부어 가루가 남김없이 젖게 한다.	1000 g +1000 g
@1:30	저어주기 30초간 천천히 저어 뭉친 가루를 푼다. 표면에 뜬 가루도 눌러 적신다.	1000 g
@2:30	밀봉·냉장 (타이머 종료) 뚜껑을 덮어 냉장고에 넣고 16시간 침지. 이후 필터로 걸러 마신다.	1000 g

노트

⚠️ 타이머는 준비 3분만 잡혀 있다. 물을 붓고 저은 뒤 밀봉해 냉장고에서 16시간 두고, 타이머는 그 전에 종료하면 된다.

1:10은 농축(concentrate) 비율 — 마실 때 물이나 우유로 1:1 희석하면 아이스 아메리카노/라떼가 된다. 희석 없이 마시려면 물을 1:15(원두 100g·물 1500g)로 잡는다.

거를 때: 굵은 체로 1차 → 종이필터로 2차. 밀폐 후 냉장 보관 최대 1주.

출처: 콜드브루 냉침 기본법(중간 분쇄·저온 장시간 침지) — 수치·설명은 자체 작성

오마이드립(OMyDrip)
커피 타이머 · 레시피 · 기록
omydrip.bizplano.com/r/cold-brew-16h

스캔해서 레시피 보기