오마이드립(OMyDrip)

도하커피 555 법칙 (약배전 20g)

푸어오버 · by 핸드드립 도하커피

약배전 전용. 50초 뜸 · 원액 100ml(원두의 5배) · 2분 50초에 빠르게 채워 마무리. 240ml로 희석해 마신다.

원두	총 시간	물온도
20 g	3:20	91 °C

뜸 물
30 g

분쇄도 **0.8~0.9mm (중간)**

추출 단계

@0:00 뜸 — 50초 — **30 g** (+30 g)

원두의 1.5배(20g 기준 30g)를 부어 가루 전체를 적시고 50초 기다린다. 마른 곳이 남으면 조금 더 부어도 된다. 약배전이라 커피빵이 크게 부풀지 않는 게 정상이다.

@0:50 중앙만 천천히 — 2:50까지

드리퍼 중앙 500원 동전 크기 범위를 유지하며 천천히 떨어뜨린다. 가장자리는 건드리지 않는다. 원두의 5배(원액 100g)가 떨어질 때까지 추출하는 단계다 — 부은 양이 아니라 서버의 무게를 보며 속도를 맞춘다. 2:50에 100g에 조금 못 미치는 정도가 목표다.

@2:50 2:50 — 가까이 대고 빠르게

드립포트를 가루 가까이 대고 빠르게 부어 원액 100g(원두의 5배) 을 채운다. 100g이 떨어지면 시간과 상관없이 즉시 드리퍼를 치운다(대개 3:20~3:30). 기준은 부은 물이 아니라 서버의 100g이다.

노트

555 = 50초 뜸 · 원두의 5배(원액 100g) 추출 · 2분 50초에 마무리.

🔴 이 레시피가 정하는 것은 부을 물의 양이 아니라 받아낼 원액의 양이다. 원두 20g에 원액 100g(원두의 5배). 333 법칙과 같은 방식이다.

그래서 저울은 드립포트가 아니라 서버(내려온 원액) 에 둔다. 100g이 떨어지면 그 순간 끝이다.

부은 물의 총량은 원액보다 늘 많다 — 젖은 가루가 물을 머금기 때문이다. 그 양은 영상이 정하지 않으므로 여기서도 정하지 않는다.

뜸 이후 단계는 "얼마나 붓느냐"가 아니라 "어디에, 얼마나 천천히" 로 조절한다.

뜸 물량 — 원두의 1.5배. 20g이면 30g이다. 도하커피 레시피 공통 기준으로 맞췄다.

⚠️ 이 영상 자체는 뜸 물량을 수치로 말하지 않는다. 1.5배는 같은 채널의 3배 추출 영상에서 확인된 값이다. 가루가 다 젖지 않으면 조금 늘려도 된다.

약배전용이다. 약배전은 이산화탄소가 적고 조직이 단단해서, 중·강배전용인 333 법칙 그대로 내리면 식초 같은 시큼함이 난다. 뜸을 길게 가져가 성분이 녹아 나올 시간을 준다.

뜸 때 커피빵이 크게 부풀지 않는다 — 약배전이라 정상이다. 잘못된 게 아니다.

물 온도: 100°C로 끓인 물을 드립포트에 옮겨 담고 약 5초 두면 90~92°C가 된다.

붓는 위치: 드리퍼 중앙 500원 동전 크기 범위를 유지한다.

마무리: 2분 50초가 되면 드립포트를 가루 가까이 대고 빠르게 부어 원액 100g을 채운다. 채워지면 시간과 상관없이 즉시 드리퍼를 치운다(대개 3분 20초~30초).

희석: 원두 g수 × 12 = 완성량. 20g이면 240ml — 원액 100g에 따뜻한 물을 더한다.

영상에서 언급한 원두: 모모스커피 프루티봉·무초베리, 나무사이로 에티오피아.

영상에 없어 비워 둔 값: 뜸 이후 단계의 주입량, 부은 물의 총량.

출처: 유튜브 채널 '핸드드립 도하커피'의 555 법칙 영상 기반 — 설명은 오마이드립 자체 작성
www.youtube.com/watch?v=UxnLBdeslVM

오마이드립(OMyDrip)
커피 타이머 · 레시피 · 기록
omydrip.bizplano.com/r/doha-555-light

스캔해서 레시피 보기