

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
20 g

총 시간
3:20

물온도
91 °C

분쇄도 **0.8~0.9mm (중간)**

추출 단계

@0:00 뜸 — 50초
가루 전체가 젖도록 살짝 붓고 50초 기다린다. 약배전이라 커피빵이 크게 부풀지 않는 게 정상이다.

@0:50 중앙만 천천히 — 2:50까지
드리퍼 중앙 500원 동전 크기 범위를 유지하며 천천히 떨어뜨린다.

@2:50 2:50 — 가까이 대고 빠르게
드립포트를 가루 가까이 대고 남은 양을 빠르게 붓는다. 원액 100ml가 채워지면 즉시 드리퍼를 치운다.

노트

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

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 100ml를 맞춘다. 100ml가 채워지면 시간과 상관없이 즉시 드리퍼를 치운다(대개 3분 20초~30초).

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

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

영상에 없어 비워 둔 값: 뜸에 붓는 물량, 부은 물의 총량.

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

오마이드립(OMyDrip)

커피 타이머 · 레시피 · 기록

omydrip.bizplano.com/r/doha-555-light



스캔해서 레시피 보기