오마이드립(OMyDrip)

도하커피 핸드드립 3배 추출법 (20g)

푸어오버 · by 핸드드립 도하커피

뜸 30초에 성분의 80%를 뽑고, 드리퍼 중앙에만 부어 쓴맛을 잘라낸다. 원액 60ml(원두의 3배)만 받아 240ml(원두×12)로 희석해 마신다.

원두	총 시간	물온도
20 g	3:00	91 °C

뜸 물
30 g

추출 단계

@0:00 준비

가루를 좌우로 살살 흔들어 수평으로 평평하게 만들고, 중앙에 살짝 홈을 판다.

@0:00 뜸 — 30초 — **30 g** (+30 g)

원두 양의 1.5배(약 30g)만 붓는다. 30초 동안 물이 아래로 쑥 빠지지 않고 가루가 머금고 있는 상태를 유지해야 한다.

@0:30 본 추출 — 중앙만 (3분까지)

31초부터. 드리퍼 중앙 500원 동전 크기 안에서만 가볍게 붓는다. 가장자리는 절대 건드리지 않는다. 3분에 원액 60ml가 되면 바로 종료.

노트

맛을 바꾸는 두 가지 — 물을 적게 쓸 것, 분말을 덜 건드릴 것.

초반 뜸에서 커피 성분의 80%가 추출된다. 그래서 물이 바로 빠져나가지 않게 붙잡아 두는 것이 핵심이다.

가장자리로 밀려난 고운 미분은 잘 녹아 쓴맛을 낸다. 드리퍼 중앙 500원 동전 크기 안에서만 붓고 벽면은 건드리지 않는다.

추출량: 3분 동안 원액 60ml(원두의 3배)를 받으면 즉시 종료한다. 3분 직전에 양이 모자라면 물을 부어 채운다.

희석 공식: 원두 g수 × 12 = 완성량. 20g이면 240ml — 원액 60ml에 따뜻한 물 약 180ml.

도구: 투명 칼리타 드리퍼를 권한다. 하단에 물이 살짝 머물러서 초보자가 수량과 속도를 눈으로 확인하기 좋다.

원두: 중배전(중볶음, 예: 탄자니아)이면 고소함과 단맛의 여운이 가장 잘 산다.

물 온도는 영상 기준 90~92°C다(단일값 컬럼이라 중간값 91°C로 표시).

영상에 없어 비워 둔 값: 분쇄도.

출처: 유튜브 채널 '핸드드립 도하커피' 영상 기반 — 설명은 오마이드립 자체 작성
www.youtube.com/watch?v=QWomQ8PgN0k

오마이드립(OMyDrip)
커피 타이머 · 레시피 · 기록
omydrip.bizplano.com/r/doha-handdrip-20g

스캔해서 레시피 보기