

오마이드립(OMyDrip)

Dritan Alsela V60

푸어오버 · by Dritan Alsela

뜸 후 끓김 없이 이어 붓는 연속 푸어로 부드러운 바디.

원두

14 g

물

240 g

비율

1:17.1

총 시간

3:10

물온도

94 °C

뜸 물

40 g

분쇄도

중간(medium)

추출 단계

@0:00

뜸

40 g

+40 g

40g로 30초 뜸

@0:30

연속 푸어

240 g

+200 g

가늘게 끓김 없이 240g까지

@2:00

드로다운

240 g

다 빠질 때까지(~3:10)

노트

드리퍼: Hario V60. 중량을 유지하며 가늘게 연속 푸어.

출처: Dritan Alsela 푸어오버 스타일 기반 — 자체 작성

오마이드립(OMyDrip)

커피 타이머 · 레시피 · 기록

omydrip.bizplano.com/r/dritan-alsela-v60



스캔해서 레시피 보기