오마이드립(OMyDrip)

Dritan Alsela V60

푸어오버 · by Dritan Alsela

뜸 후 끊김 없이 이어 붓는 연속 푸어로 부드러운 바디.

원두	물	비율
14 g	240 g	1:17.1

총 시간	물온도	뜸 물
3:10	94 °C	40 g

분쇄도 **중간(medium)**

추출 단계

@0:00	뜸 40g로 30초 뜸	40 g +40 g
@0:30	연속 푸어 가늘게 끊김 없이 240g까지	240 g +200 g
@2:00	드로다운 다 빠질 때까지(~3:10)	240 g

노트

드리퍼: Hario V60. 중앙을 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