오마이드립(OMyDrip)

Lance Hedrick 에어로프레스

에어로프레스 · by Lance Hedrick

정방향에 45초 블룸 후 2분에 '히스' 소리 직전까지만 부드럽게 눌러 뽑는 정밀 레시피.

원두	물	비율
15 g	250 g	1:16.7
총 시간	**물온도**	**뜸 물**
2:30	92 °C	45 g

추천 배전도 **미디엄, 시티**

분쇄도 **중간 고움**

추출 단계

@0:00	블룸 원두를 적실 만큼 얕게 붓고 스월링하며 45초 뜸	45 g +45 g
@0:45	본 추출 45초에 250g까지 붓는다	250 g +205 g
@0:50	플런저 얹기 플런저를 얹어 드립을 막고 다시 스월링한다	250 g
@2:00	젠틀 프레스 2분에 부드럽게 눌러 히스 소리 직전까지만 추출한다	250 g

노트

미디엄 16g/88°C, 다크 17g/82~84°C로 조절. 블룸량은 근사치.

도구: 에어로프레스
출처: Lance Hedrick 기반 — 수치·설명은 OMyDrip 자체 작성
aeroprecipe.com/recipes/lance-hedrick-a-very-good-aeropress-recipe-and-3-simple-tips

오마이드립(OMyDrip)
커피 타이머 · 레시피 · 기록
omydrip.bizplano.com/r/hedrick-aeropress

스캔해서 레시피 보기