

오마이드립 (OMyDrip)

Lance Hedrick 에어로프레스

에어로프레스 · by Lance Hedrick

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

원두

15 g

물

250 g

비율

1:16.7

총 시간

2:30

물온도

92 °C

뜸 물

45 g

추천 배전도 **미디엄, 시티**

분쇄도 **중간 고움**

추출 단계

@0:00

블룸

45 g

+45 g

원두를 적실 만큼 얇게 붓고 스월링하며 45초 뜸

@0:45

본 추출

250 g

+205 g

45초에 250g까지 붓는다

@0:50

플런저 없기

250 g

플런저를 얹어 드립을 막고 다시 스월링한다

@2:00

젠틀 프레스

250 g

2분에 부드럽게 눌러 히스 소리 직전까지만 추출한다

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