

오마이드립 (OMyDrip)

James Hoffmann 원컵 V60

푸어오버 · by James Hoffmann

한 잔용 V60. 45초 뜸 후 두 번에 나눠 붓고 가볍게 스월해 마무리.

원두

15 g

물

250 g

비율

1:16.7

총 시간

3:30

물온도

95 °C

뜸 물

45 g

분쇄도

중간(medium)

추출 단계

@0:00

뜸

45 g

+45 g

45g로 적셔 45초 뜸

@0:45

1차 푸어

150 g

+105 g

중앙부터 원을 그리며 150g까지

@1:15

2차 푸어

250 g

+100 g

250g까지 부어 마무리

@1:50

드로다운

250 g

가볍게 스월 후 다 빠질 때까지(~3:30)

노트

드리퍼: Hario V60. 마지막에 살짝 스월해 베드를 평평하게.

출처: James Hoffmann "The One Cup V60" 기법 기반 — 수치·설명은 자체 작성

오마이드립 (OMyDrip)

커피 타이머 · 레시피 · 기록

omydrip.bizplano.com/r/hoffmann-1cup-v60



스캔해서 레시피 보기