오마이드립(OMyDrip)

James Hoffmann 원컵 V60

푸어오버 · by James Hoffmann

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

원두	물	비율
15 g	250 g	1:16.7

총 시간	물온도	뜸 물
3:30	95 °C	45 g

분쇄도 **중간(medium)**

추출 단계

@0:00	뜸 45g로 적셔 45초 뜸	45 g +45 g
@0:45	1차 푸어 중앙부터 원을 그리며 150g까지	150 g +105 g
@1:15	2차 푸어 250g까지 부어 마무리	250 g +100 g
@1:50	드로다운 가볍게 스월 후 다 빠질 때까지(~3:30)	250 g

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