오마이드립(OMyDrip)

James Hoffmann 에어로프레스

에어로프레스 · by James Hoffmann

정방향 세팅에 2분 침지 후 부드럽게 프레스하는, 실패 없이 균형 잡힌 한 잔.

원두	물	비율
11 g	200 g	1:18.2

총 시간	뜸 물
3:25	0 g

추천 배전도 **미디엄, 시티**

분쇄도 **중간~중간 고움**

추출 단계

@0:00	물 붓기 200g 물을 한 번에 부어 원두를 완전히 적신다	200 g +200 g
@0:10	플런저 삽입 플런저를 약 1cm 꽂아 공기를 막고 2분간 침지한다	200 g
@2:15	스월링 브루어를 부드럽게 흔들어 원두를 가라앉힌다	200 g
@2:55	프레스 플런저를 천천히 끝까지 눌러 추출을 마친다	200 g

노트

정방향(뒤집지 않음).

도구: 에어로프레스
출처: James Hoffmann 기반 — 수치·설명은 OMyDrip 자체 작성
www.timer.coffee/recipes/aeropress/james-hoffmann-aeropress-recipe

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

스캔해서 레시피 보기