오마이드립(OMyDrip)

James Hoffmann Chemex

푸어오버 · by James Hoffmann

35초 블룸 후 두 번에 나눠 붓고 젓기·흔들기로 마무리하는 두 잔 분량 케멕스.

원두	물	비율
30 g	500 g	1:16.7

총 시간	뜸 물
4:10	80 g

추천 배전도 **미디엄, 하이**

분쇄도 **중간**

추출 단계

@0:00	블룸 80g 물을 원을 그리며 부어 적시고 35초간 뜸들인다	80 g +80 g
@0:45	2차 푸어 300g까지 원을 그리며 붓는다	300 g +220 g
@1:15	3차 푸어 500g까지 부어 전체 물량을 채운다	500 g +200 g
@1:25	젓기 시계·반시계 방향으로 한 번씩 부드럽게 젓는다	500 g
@1:35	흔들기 브루어를 살짝 흔들어 원두층을 평평하게 한다	500 g
@4:10	추출 완료 약 4분 10초에 물이 모두 빠진다	500 g

노트

드리퍼: Chemex. 젓기·흔들기로 베드를 평평하게. 총 ~4:10.

도구: 케멕스(Chemex)
출처: James Hoffmann 기반 — 수치·설명은 OMyDrip 자체 작성
honestcoffeeguide.com/brew-recipes/james-hoffmann-chemex-recipe

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

스캔해서 레시피 보기