

오마이드립 (OMyDrip)

James Hoffmann Chemex

푸어오버 · by James Hoffmann

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

원두
30 g

물
500 g

비율
1:16.7

총 시간
4:10

뜸 물
80 g

추천 배전도 **미디엄, 하이**

분쇄도 **중간**

추출 단계

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

노트

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

도구: 케멕스(Chemex)
출처: James Hoffmann 기반 — 수차·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