

오마이드립 (OMyDrip)

James Hoffmann 홈 에스프레소

에스프레소 · by James Hoffmann

18g 인·45g 아웃, 25~30초의 균형 잡힌 홈 에스프레소 기준.

원두

18 g

물

45 g

비율

1:2.5

총 시간

0:30

물온도

93 °C

뜸 물

0 g

분쇄도

곱게(fine)

추출 단계

@0:00

준비

0 g

18g 도징·레벨링·탐핑

@0:00

추출

45 g

+45 g

25~30초에 45g 추출

노트

분쇄도로 추출 시간(25~30초)을 맞춘다. 1:2.5 기준.

출처: James Hoffmann 홈 에스프레소 가이드 기반 — 자체 작성

오마이드립 (OMyDrip)

커피 타이머 · 레시피 · 기록

omydrip.bizplano.com/r/hoffmann-espresso



스캔해서 레시피 보기