오마이드립(OMyDrip)

James Hoffmann 홈 에스프레소

에스프레소 · by James Hoffmann

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

원두	물	비율
18 g	45 g	1:2.5

총 시간	물온도	뜸 물
0:30	93 °C	0 g

분쇄도 **곱게(fine)**

추출 단계

@0:00	준비 18g 도징·레벨링·탬핑	0 g
@0:00	추출 25~30초에 45g 추출	45 g +45 g

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