오마이드립(OMyDrip)

# James Hoffmann 프렌치프레스

프렌치프레스 · by James Hoffmann

4분 침지 후 크러스트를 깨고 거품을 걷어낸 뒤 오래 침전시켜 깨끗하게 즐기는 방식.

| 원두 | 물 | 비율 |
|---|---|---|
| 30 g | 500 g | 1:16.7 |

| 총 시간 | 물온도 | 뜸 물 |
|---|---|---|
| 9:30 | 95 °C | 0 g |

추천 배전도 **미디엄, 시티**

분쇄도 **굵게(빵가루 크기)**

## 추출 단계

| | | | |
|---|---|---|---|
| @0:00 | 물 붓기<br>30g 원두에 500g 물을 부어 고르게 적신다 | 500 g<br>+500 g |
| @0:10 | 4분 침지<br>표면에 크러스트가 형성되며 4분간 우린다 | 500 g |
| @4:00 | 크러스트 깨기<br>숟가락으로 표면 크러스트를 부드럽게 저어 깬다 | 500 g |
| @4:10 | 거품 걷기<br>떠오른 거품과 찌꺼기를 걷어낸다 | 500 g |
| @4:20 | 정치·침전<br>약 5~8분간 그대로 두어 미분을 가라앉힌다 | 500 g |
| @9:20 | 따르기<br>플런저를 수면까지만 살짝 담그고 조심스럽게 따른다 | 500 g |

## 노트

침전을 이용해 미분 없이 깨끗하게. 플런저는 수면까지만.

도구: 프렌치프레스
출처: James Hoffmann 기반 — 수치·설명은 OMyDrip 자체 작성
sevencoffeeroasters.com/blogs/coffee-101/james-hoffmann-french-press

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

스캔해서 레시피 보기