

오마이드립(OMyDrip)

James Hoffmann 프렌치프레스

프렌치프레스 · by James Hoffmann

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

원두

30 g

물

500 g

비율

1:16.7

총 시간

9:30

물온도

95 °C

뜸 물

0 g

추천 배전도 **미디엄, 시티**

분쇄도 **굵게(빵가루 크기)**

추출 단계

@0:00

물 붓기

500 g

+500 g

30g 원두에 500g 물을 부어 고르게 적신다

@0:10

4분 침지

500 g

표면에 크러스트가 형성되며 4분간 우린다

@4:00

크러스트 깨기

500 g

손가락으로 표면 크러스트를 부드럽게 저어 깬다

@4:10

거품 걷기

500 g

떠오른 거품과 찌꺼기를 걷어낸다

@4:20

정치·침전

500 g

약 5~8분간 그대로 두어 미분을 가라앉힌다

@9:20

따르기

500 g

플런저를 수면까지만 살짝 담그고 조심스럽게 따른다

노트

침전을 이용해 미분 없이 깨끗하게. 플런저는 수면까지만.

도구: 프렌치프레스

출처: James Hoffmann 기반 — 수차·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