

오마이드립 (OMyDrip)

Japanese Iced V60 (플래시 브루)

푸어오버 · by James Hoffmann

얼음 위로 바로 추출해 향을 가두는 일본식 아이스 커피.

원두

20 g

물

200 g

비율

1:16

총 시간

3:00

물온도

94 °C

뜸 물

60 g

분쇄도

중간(medium)

추출 단계

@0:00

뜸

60 g

+60 g

60g로 40초 뜸(얼음 위 추출)

@0:40

1차 푸어

140 g

+80 g

140g까지

@1:20

2차 푸어

200 g

+60 g

200g까지 후 저어 급냉

노트

서버에 얼음 120g을 미리. 뜨거운 물 200g으로 추출.

출처: Japanese/Flash Brew Iced 기법 기반 — 자체 작성

오마이드립 (OMyDrip)

커피 타이머 · 레시피 · 기록

omydrip.bizplano.com/r/hoffmann-iced-v60



스캔해서 레시피 보기