오마이드립(OMyDrip)

Japanese Iced V60 (플래시 브루)

푸어오버 · by James Hoffmann

얼음 위로 바로 추출해 향을 가두는 일본식 아이스 커피.

원두	물	비율
20 g	200 g	1:16

총 시간	물온도	뜸 물
3:00	94 °C	60 g

분쇄도 **중간(medium)**

추출 단계

@0:00	뜸 60g로 40초 뜸(얼음 위 추출)	60 g +60 g
@0:40	1차 푸어 140g까지	140 g +80 g
@1:20	2차 푸어 200g까지 후 저어 급냉	200 g +60 g

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