

오마이드립 (OMyDrip)

James Hoffmann 모카포트

모카포트 · by James Hoffmann

끓는 물로 시작해 약불·뚜껑 열고 지켜보다 쿨다운하는 개량법.

원두
15 g

물
150 g

비율
1:10

총 시간
4:00

뜸 물
0 g

분쇄도 **중간-곱게**

추출 단계

- | | | |
|---------------------------|------|------------------------|
| @0:00 | 물 붓기 | 150 g
+150 g |
| 하단에 끓는 물 150g, 바스켓 채우고 약불 | | |
| @2:00 | 추출 | 150 g |
| 커피가 올라오는 것을 지켜본다 | | |
| @3:30 | 쿨다운 | 150 g |
| 밝은 색이 나오면 바닥을 냉수로 냉각 | | |

노트

하단에 끓는 물, 약불. 스퍼터링 직전 냉수로 바닥 냉각.

출처: James Hoffmann 모카포트 기법 기반 — 자체 작성

오마이드립 (OMyDrip)

커피 타이머 · 레시피 · 기록

omydrip.bizplano.com/r/hoffmann-moka-pot



스캔해서 레시피 보기