오마이드립(OMyDrip)

James Hoffmann 모카포트

모카포트 · by James Hoffmann

끓는 물로 시작해 약불·뚜껑 열고 지켜보다 쿨다운하는 개량법.

원두	물	비율
15 g	150 g	1:10

총 시간	뜸 물
4:00	0 g

분쇄도 **중간-곱게**

추출 단계

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

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