오마이드립(OMyDrip)

James Hoffmann V60 (얼티밋)

푸어오버 · by James Hoffmann

두 번의 균일한 푸어와 스월로 깔끔하고 재현성 높은 한 잔.

원두	물	비율
15 g	250 g	1:16.7

총 시간	물온도	뜸 물
3:30	95 °C	30 g

추천 배전도 **미디엄, 하이**

분쇄도 **중간(medium) — 코만단테 기준 약 25클릭**

추출 단계

@0:00	뜸 (Bloom) 원두의 2배(30g)를 부어 전체를 적신 뒤 가볍게 스월. 45초 대기.	30 g +30 g
@0:45	1차 푸어 중앙에서 바깥으로 원을 그리며 150g까지 부어 올린다.	150 g +120 g
@1:15	2차 푸어 250g까지 천천히 채운다. 물줄기는 가늘고 일정하게.	250 g +100 g
@1:45	드로다운 드리퍼를 가볍게 스월해 베드를 평평하게. 물이 다 빠질 때까지 대기(~3:30).	250 g

노트

드리퍼: Hario V60 02. 총 추출 목표 ~3:30.

도구: 하리오 V60
출처: James Hoffmann의 V60 테크닉 기반 — 수치·설명은 OMyDrip 자체 작성
www.youtube.com/watch?v=AI4ynXzkSQo

오마이드립(OMyDrip)
커피 타이머 · 레시피 · 기록
omydrip.bizplano.com/r/hoffmann-v60

스캔해서 레시피 보기