

오마이드립 (OMyDrip)

James Hoffmann V60 (얼티밋)

푸어오버 · by James Hoffmann

두 번의 균일한 푸어와 스월로 깔끔하고 재현성 높은 한 잔.

원두

15 g

물

250 g

비율

1:16.7

총 시간

3:30

물온도

95 °C

뜸 물

30 g

추천 배전도 **미디엄, 하이**

분쇄도 **중간(medium) — 코만단테 기준 약 25클릭**

추출 단계

@0:00 **뜸 (Bloom)**

30 g
+30 g

원두의 2배(30g)를 부어 전체를 적신 뒤 가볍게 스월. 45초 대기.

@0:45 **1차 푸어**

150 g
+120 g

중앙에서 바깥으로 원을 그리며 150g까지 부어 올린다.

@1:15 **2차 푸어**

250 g
+100 g

250g까지 천천히 채운다. 물줄기는 가늘고 일정하게.

@1:45 **드로다운**

250 g

드리퍼를 가볍게 스월해 베드를 평평하게. 물이 다 빠질 때까지 대기(~3:30).

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=Al4ynXzkSQo

오마이드립 (OMyDrip)

커피 타이머 · 레시피 · 기록

omydrip.bizplano.com/r/hoffmann-v60



스캔해서 레시피 보기