오마이드립(OMyDrip)

클래식 아이스 라떼

에스프레소 · by Espresso classic

18g 인·40g 아웃 에스프레소에 찬 우유와 얼음. 층을 살려 붓는 기본 아이스 라떼.

원두	물	비율
18 g	40 g	1:2.2

총 시간	물온도	뜸 물
0:45	93 °C	0 g

분쇄도 **곱게(fine)**

추출 단계

@0:00 준비 — **0 g**

잔에 얼음 120g을 채우고 차가운 우유 180ml를 붓는다.

@0:00 추출 — **40 g** +40 g

18g으로 25~30초에 40g 추출.

@0:35 붓기 — **40 g**

얼음에 닿게 천천히 부어 층을 만든 뒤, 마시기 직전 저어준다.

노트

잔: 360ml(12oz). 얼음 120g · 차가운 우유 180ml · 에스프레소 40g.

누적 물량은 에스프레소 추출량만 센다 — 우유·얼음은 물량에 포함하지 않는다.

층을 예쁘게 내려면 얼음을 잔 끝까지 채우고 우유를 부은 뒤, 얼음에 닿게 천천히 붓는다.

우유는 3.6% 이상 냉장 우유가 바디가 좋고, 라이트 로스트보다 미디엄~미디엄다크가 우유에 안 묻힌다.

더 진하게: 20g 인·45g 아웃(리스트레토 방향)으로 올리고 우유를 150ml로 줄인다.

출처: 표준 에스프레소(1:2.2) + 아이스 라떼 기본 구성 — 수치·설명은 자체 작성

오마이드립(OMyDrip)
커피 타이머 · 레시피 · 기록
omydrip.bizplano.com/r/iced-latte-classic

스캔해서 레시피 보기