오마이드립(OMyDrip)

정인성의 프로 바리스타 스타일 '40-80-40 가수(바이패스)' 레시피

푸어오버 · by 정인성

진하게 뽑고 나중에 물을 타서 농도를 맞추는 방식. 2분 40초에 끊고, 핫이면 물 120g·아이스면 80g을 더한다.

원두	물	비율
20 g	160 g	1:8

총 시간	뜸 물
2:40	40 g

추출 단계

@0:00 뜸 — 40g · 1분 — **40 g** (+40 g)

드리퍼 정중앙에 40g을 붓고 1분 기다린다.

@1:00 1차 — 80g · 1분 — **120 g** (+80 g)

정중앙에 80g 추가(누적 120g). 붓고 다시 1분 기다린다.

@2:00 2차 — 40g — **160 g** (+40 g)

정중앙에 40g 추가(누적 160g). 2:40이 되면 커피가 남아 있어도 드리퍼를 분리한다.

노트

왜 진하게 뽑고 물을 타나 — 추출을 짧게 끊으면 뒷맛의 텁텁함(과다추출 성분)이 덜 딸려 온다. 그 상태로는 너무 진하니 물을 더해 농도만 맞춘다. 그래서 깔끔하고 부담이 없다.

물줄기: 드리퍼 정중앙에 집중해서 붓는다. 가장자리를 적시지 않는다.

⚠️ 2:40이 되면 커피가 다 떨어지지 않았어도 드리퍼를 서버에서 분리한다. 끝까지 받으면 이 레시피의 이유가 사라진다.

가수(농도 맞추기) — 추출된 원액에 물을 더한다.

· 핫: 뜨거운 물 120g 추가 (원액 + 120g)

· 아이스: 차가운 물 80g 추가 후 얼음

⚠️ 아이스는 얼음이 녹으며 연해지므로 핫보다 물을 적게 잡는다.

표시된 1:8 은 원액 기준이다. 핫으로 가수하면 최종은 원두 20g에 물 280g(약 1:14)이 된다.

영상에 없어 비워 둔 값: 분쇄도 · 물온도.

출처: 정인성 바리스타(세계 대회 2위) — 유튜브 채널 '안스타' 출연 영상 기반. 설명은 오마이드립 자체 작성
www.youtube.com/watch?v=nn_ZHjp1yBw

오마이드립(OMyDrip)
커피 타이머 · 레시피 · 기록
omydrip.bizplano.com/r/jeong-bypass-20g

스캔해서 레시피 보기