오마이드립(OMyDrip)

# 정인성 핸드드립 아이스 라떼 (1:5 농축)

푸어오버 · by 정인성의 커피생활

원두 25g에 물 125g만. 2분 뜸으로 진한 에센스를 뽑아 우유에 섞어도 밍밍해지지 않는 아이스 라떼.

| 원두 | 물 | 비율 |
|---|---|---|
| 25 g | 125 g | 1:5 |

| 총 시간 | 뜸 물 |
|---|---|
| 4:00 | 50 g |

## 추출 단계

**@0:00** 뜸 — 2분 — **50 g** (+50 g)

원두의 2배인 50g을 붓는다. 성분이 충분히 녹도록 2분 기다린다.

**@2:00** 1차 주입 — 50g — **100 g** (+50 g)

가는 물줄기로 천천히 원을 그리며 50g 추가(누적 100g). 붓고 1분 기다린다.

**@3:00** 2차 주입 — 25g — **125 g** (+25 g)

마지막 25g을 가는 물줄기로(총 주입 125g). 원액 75~80g가 내려오면 드리퍼를 치운다.

## 노트

왜 1:5인가 — 핸드드립은 종이 필터가 기름을 걸러서, 보통 비율로 뽑으면 우유와 섞였을 때 밍밍해진다. 물을 원두의 5배만 써서 TDS 4.8~5.0%짜리 에센스를 뽑는다.

목표 원액: 75~80g. 그만큼 내려오면 드리퍼를 치운다.

물줄기: 가늘게, 천천히 원을 그리며 붓는다. 굵게 부으면 이 비율에서 금방 흘러버린다.

원두: 밀크초콜릿·카라멜 계열의 미디엄 다크~중강배전 블렌드를 권한다.

⚠️ 라떼로 만들 때 — 뽑은 원액을 바로 얼음에 붓지 말고 상온에서 잠시 식힌다. 뜨거운 채로 부으면 얼음이 급격히 녹아 결국 밍밍해진다.

조주: 얼음 가득 담은 컵 + 차가운 우유 125g + 식힌 원액 75g.

⚠️ 종료 시각은 영상이 지정하지 않는다. 단계 시각(뜸 2분 · 1차 후 1분 대기)은 전부 영상 값이지만, 총 4:00은 마지막 주입 뒤 드로다운을 담으려고 붙인 값이다. 실제로는 원액 75~80g가 기준이다.

영상에 없어 비워 둔 값: 물 온도, 분쇄도.

출처: 유튜브 채널 '정인성의 커피생활' 영상 기반 — 설명은 오마이드립 자체 작성
www.youtube.com/watch?v=YWdyK9sDUM0

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

스캔해서 레시피 보기