오마이드립(OMyDrip)

Tetsu Kasuya 10푸어 (우승 10주년)

푸어오버 · by Tetsu Kasuya

30초 뜸 후 15초 간격으로 30g씩 10번. 굵게 갈아 진한 바디와 시럽 같은 단맛.

원두	물	비율
20 g	300 g	1:15

총 시간	물온도	뜸 물
3:30	96 °C	30 g

추천 배전도 **약배전, 중배전**

분쇄도 **아주 굵게(super coarse) — 코만단테 기준 40~45클릭**

추출 단계

@0:00	뜸 (푸어 1/10)	30 g	+30 g
	30g으로 전체를 적셔 30초 뜸. 굵은 분쇄라 물이 빠르게 지난다.		
@0:30	푸어 2/10	60 g	+30 g
	30g 추가(누적 60g). 여기부터 15초 간격으로 일정하게.		
@0:45	푸어 3/10	90 g	+30 g
	30g 추가(누적 90g).		
@1:00	푸어 4/10	120 g	+30 g
	30g 추가(누적 120g).		
@1:15	푸어 5/10	150 g	+30 g
	30g 추가(누적 150g). 절반 지점.		
@1:30	푸어 6/10	180 g	+30 g
	30g 추가(누적 180g).		
@1:45	푸어 7/10	210 g	+30 g
	30g 추가(누적 210g).		
@2:00	푸어 8/10	240 g	+30 g
	30g 추가(누적 240g).		
@2:15	푸어 9/10	270 g	+30 g
	30g 추가(누적 270g).		
@2:30	푸어 10/10 (마무리)	300 g	+30 g
	30g 추가(누적 300g). 마지막 푸어.		
@2:45	드로다운	300 g	
	물이 다 빠질 때까지 대기(~3:30).		

노트

드리퍼: Hario V60(또는 Neo). 물 온도 95~96°C. 30g씩 10회 — 뜸 30초, 이후 15초 간격. 총 추출 ~3:30.

출처: 2016 World Brewers Cup 우승 10주년 기념 10푸어 레시피 기반 — 설명은 오마이드립 자체 작성
philocoffea.com

오마이드립(OMyDrip)
커피 타이머 · 레시피 · 기록
omydrip.bizplano.com/r/kasuya-10-pour

스캔해서 레시피 보기