오마이드립(OMyDrip)

Tetsu Kasuya 4:6 (단맛 강조)

푸어오버 · by Tetsu Kasuya

앞 40%를 작게-크게 두 번 부어 단맛을 끌어올리는 4:6 변형.

원두	물	비율
20 g	300 g	1:15

총 시간	물온도	뜸 물
3:30	93 °C	50 g

추천 배전도 **약배전, 중배전, 강배전**

분쇄도 **굵게**

추출 단계

@0:00	1차 (단맛)	50g로 뜸 겸 첫 푸어	50 g +50 g
@0:45	2차	70g까지	120 g +70 g
@1:30	3차	60g	180 g +60 g
@2:10	4차	60g	240 g +60 g
@2:45	5차	60g 후 드로다운	300 g +60 g

노트

앞 두 번(40%)의 배분으로 단맛↔산미를 조절, 뒤 세 번(60%)은 농도.

강배전(다크 로스트)의 경우 진하게 내릴 때에는 90°C까지 물온도를 쓰기도 한다.

출처: Tetsu Kasuya 4:6 메소드(단맛) 기반 — 자체 작성

오마이드립(OMyDrip)
커피 타이머 · 레시피 · 기록
omydrip.bizplano.com/r/kasuya-4-6-sweet

스캔해서 레시피 보기