

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

20 g

물

300 g

비율

1:15

총 시간

3:30

물온도

93 °C

뜸 물

50 g

추천 배전도 **약배전, 중배전, 강배전**

분쇄도 **굵게**

추출 단계

@0:00 1차 (단맛) **50 g**
+50 g

50g로 뜸 겹 첫 푸어

@0:45 2차 **120 g**
+70 g

70g까지

@1:30 3차 **180 g**
+60 g

60g

@2:10 4차 **240 g**
+60 g

60g

@2:45 5차 **300 g**
+60 g

60g 후 드로다운

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