

오마이드립(OMyDrip)

Tetsu Kasuya 4:6 메소드

푸어오버 · by Tetsu Kasuya

앞 40%로 단맛·산미를, 뒤 60%로 농도를 조절하는 5회 분할 푸어.

원두
20 g

물
300 g

비율
1:15

총 시간
4:00

물온도
92 °C

추천 배전도 **미디엄, 시티**

분쇄도 **굵게(coarse) — 4:6는 굵은 분쇄 권장**

추출 단계

- | | | |
|-----------------------------------|-------------|-----------------------|
| @0:00 | 1차 (단맛) | 60 g
+60 g |
| 60g을 부어 뜸을 곁한다. 물량이 적으면 단맛이 강해진다. | | |
| @0:45 | 2차 (산미/밸런스) | 120 g
+60 g |
| 120g까지. 여기까지가 앞 40% — 맛의 방향을 결정. | | |
| @1:30 | 3차 (농도) | 180 g
+60 g |
| 180g까지. 뒤 60% 시작 — 분할 횟수로 농도 조절. | | |
| @2:15 | 4차 (농도) | 240 g
+60 g |
| 240g까지 균일하게. | | |
| @3:00 | 5차 (농도) | 300 g
+60 g |
| 300g까지 마무리 푸어. | | |
| @3:30 | 드로다운 | 300 g |
| 물이 다 빠질 때까지 대기(~3:40). | | |

도구: 하리오 V60

출처: 2016 World Brewers Cup 우승 4:6 메소드 기반 — 설명은 OMyDrip 자체 작성
philocoffea.com

오마이드립(OMyDrip)

커피 타이머 · 레시피 · 기록

omydrip.bizplano.com/r/kasuya-4-6



스캔해서 레시피 보기