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	물	비율
20 g	300 g	1:15

총 시간	물온도
4:00	92 °C

추천 배전도 **미디엄, 시티**

분쇄도 **굵게(coarse) — 4:6는 굵은 분쇄 권장**

추출 단계

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

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