오마이드립(OMyDrip)

Tetsu Kasuya 아이스 4:6

푸어오버 · by Tetsu Kasuya

얼음 위 직접 추출에 4:6 배분을 적용 — 앞 40%로 단맛을 잡아 얼음에 녹아도 흐려지지 않는다.

원두	물	비율
20 g	150 g	1:15

총 시간	물온도	뜸 물
3:30	93 °C	25 g

추천 배전도 **약배전, 중배전, 강배전**

분쇄도 **중간(medium) — 표준 4:6보다 한 단계 가늘게**

추출 단계

@0:00 1차 (단맛) — **25 g** (+25 g)

25g로 뜸 겸 첫 푸어. 45초 대기.

@0:45 2차 — **60 g** (+35 g)

35g 추가(누적 60g). 여기까지가 40%. 물의 양이 적기 때문에 교반을 위해 드리퍼를 흔들어 준다.

@1:30 3차 — **90 g** (+30 g)

30g 추가(누적 90g). 여기부터 농도 구간. 물의 양이 적기 때문에 교반을 위해 드리퍼를 흔들어 준다.

@2:05 4차 — **120 g** (+30 g)

30g 추가(누적 120g). 물의 양이 적기 때문에 교반을 위해 드리퍼를 흔들어 준다.

@2:40 5차 (마무리) — **150 g** (+30 g)

30g 추가(누적 150g). 물의 양이 적기 때문에 교반을 위해 드리퍼를 흔들어 준다.

@3:10 드로다운·급냉 — **150 g**

다 빠지면 서버를 흔들어 얼음을 녹이며 급속 냉각(~3:30). 물의 양이 적기 때문에 교반을 위해 드리퍼를 흔들어 준다.

노트

드리퍼: Hario V60. 서버에 얼음 150g을 미리 담고 그 위로 추출한다.

뜨거운 물 150g + 얼음 150g = 총 300g 기준 1:15(ratio는 얼음 포함 총액 기준).

앞 두 번(60g = 40%)이 단맛·산미를, 뒤 세 번(90g = 60%)이 농도를 결정한다. 물이 적어 표준 4:6보다 한 단계 가늘게 갈아야 농도가 맞는다.

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

다 내린 뒤 얼음이 남았으면 바로 저어 녹이고, 남지 않았으면 잔에 얼음을 더 넣는다.

출처: Tetsu Kasuya 4:6 메소드의 아이스 응용(얼음 위 추출) 기반 — 수치·설명은 자체 작성

오마이드립(OMyDrip)
커피 타이머 · 레시피 · 기록
omydrip.bizplano.com/r/kasuya-iced-46

스캔해서 레시피 보기