오마이드립(OMyDrip)

Tetsu Kasuya 하리오 스위치

침지식 · by Tetsu Kasuya

뜨거운 침지 후 얼음/찬물 개념을 응용한 카수야식 스위치.

원두	물	비율
20 g	300 g	1:15

총 시간	물온도	뜸 물
4:00	90 °C	0 g

분쇄도 **중간-굵게**

추출 단계

@0:00	1차(닫음) 120g 채워 침지	120 g +120 g
@1:00	2차 300g까지 채운 뒤	300 g +180 g
@2:00	개방 스위치 열어 배출(~4:00)	300 g

노트

앞은 닫아 침지, 뒤는 열어 투과로 농도 조절.

출처: Tetsu Kasuya Hario Switch 기법 기반 — 자체 작성

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

스캔해서 레시피 보기