

오마이드립 (OMyDrip)

Tetsu Kasuya 하리오 스위치

침지식 · by Tetsu Kasuya

뜨거운 침지 후 얼음/찬물 개념을 응용한 카수야식 스위치.

원두

20 g

물

300 g

비율

1:15

총 시간

4:00

물온도

90 °C

뜸 물

0 g

분쇄도

중간-굵게

추출 단계

@0:00

1차(담음)

120 g

+120 g

120g 채워 침지

@1:00

2차

300 g

+180 g

300g까지 채운 뒤

@2:00

개방

300 g

스위치 열어 배출(~4:00)

노트

앞은 달아 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