오마이드립(OMyDrip)

# Kurasu Kyoto V60

푸어오버 · by Kurasu Kyoto

교토 Kurasu의 시그니처 V60 — 균일한 원형 푸어로 클린한 한 잔.

| 원두 | 물 | 비율 |
|---|---|---|
| 15 g | 250 g | 1:16.7 |

| 총 시간 | 물온도 | 뜸 물 |
|---|---|---|
| 3:30 | 92 °C | 45 g |

분쇄도 **중간(medium)**

## 추출 단계

| | | |
|---|---|---|
| @0:00 | 뜸<br>45g로 40초 뜸 | 45 g<br>+45 g |
| @0:40 | 1차 푸어<br>150g까지 원을 그리며 | 150 g<br>+105 g |
| @1:20 | 2차 푸어<br>250g까지 | 250 g<br>+100 g |
| @1:55 | 드로다운<br>다 빠질 때까지(~3:30) | 250 g |

## 노트

드리퍼: Hario V60. 물줄기를 얇게 유지.

출처: Kurasu 시그니처 V60 기법 기반 — 자체 작성

**오마이드립(OMyDrip)**
커피 타이머 · 레시피 · 기록
omydrip.bizplano.com/r/kurasu-v60

스캔해서 레시피 보기