

오마이드립 (OMyDrip)

Kurasu Kyoto V60

푸어오버 · by Kurasu Kyoto

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

원두

15 g

물

250 g

비율

1:16.7

총 시간

3:30

물온도

92 °C

뜸 물

45 g

분쇄도

중간(medium)

추출 단계

@0:00

뜸

45 g

+45 g

45g로 40초 뜸

@0:40

1차 푸어

150 g

+105 g

150g까지 원을 그리며

@1:20

2차 푸어

250 g

+100 g

250g까지

@1:55

드로다운

250 g

다 빠질 때까지(~3:30)

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