

오마이드립 (OMyDrip)

Lance Hedrick V60

푸어오버 · by Lance Hedrick

긴 뜸과 단 한 번의 메인 푸어로 단순화하고 스월링으로 균일도를 높이는 레시피.

원두

20 g

물

320 g

비율

1:16

총 시간

3:15

물온도

93 °C

뜸 물

60 g

추천 배전도 **미디엄, 하이**

분쇄도 **중간-가늘 (medium-fine)**

추출 단계

@0:00 뜸 (Bloom)

60 g

+60 g

커피 3배(60g)를 붓고 가볍게 스월링하며 45초 뜸

@0:45 메인 푸어

320 g

+260 g

한 번에 목표 수량까지 붓고 스월로 베드를 평평하게 정리

노트

로스팅 정도에 따라 비율·온도를 조절하는 프레임워크(중배전 기준).

도구: 하리오 V60

출처: Lance Hedrick의 긴 뜸+단일 추출 기법 기반 — 수차·설명: OMyDrip 자체 작성

tmrw.coffee/methods/v60-lance-hedrick

오마이드립 (OMyDrip)

커피 타이머 · 레시피 · 기록

omydrip.bizplano.com/r/lance-hedrick-v60



스캔해서 레시피 보기